

Подільська Зоря

АКТУАЛЬНО

Речник об'єднаного пресцентру Сил оборони Північного напрямку, полковник Юрій Повх розповів, що на даний момент ознак створення угруповань окупантів на північному напрямку не спостерігається. Всі спроби заходу російських диверсійно-розвідувальних груп відслідковуються і загарбники отримують відсіч ще до перетину українського кордону. Він зазначив, що стосується загрози нападу росії з півночі, то "війна триває і розвиток подій є динамічним". "Розвідка ретельно відслідковує ситуацію. Відповідно, якщо таке станеться, про це буде повідомлено", - акцентував Повх. Він додав, що українські військові облаштовують лінію державного кордону на тактичну глибину цієї смуги, інженерними загородами та мінними полями. "За перший тиждень місяця інженерами, які діють в північній операційній зоні, було виставлено мінних полів застосуванням понад тисячі протитанкових мін", - підкреслив Повх.

У російсько-українській війні дрони "еволюціонують" з страшними темпами і швидко змінюють тактику дій сторін. Про це розповів український піхотинець з позивним "Миколайович". За його словами, на першому етапі FPV використовувалися для розвідки, потім їх стали застосовувати для ударів по цілях, а нове покоління дронів з інфрачервоними камерами може легко знаходити піхоту вночі. "Якщо я захочу переглянути 20 метрів посадку - через гілки людини там навряд чи побачу. Але якщо дроном тепловізор підняти на 500 метрів - переміщення людей видно аж бігом", - розповідає боєць. Раніше на його напрямку всі переміщення, ротації та вивезення поранених проводили за можливості вночі, щоб ворожі розвідувальні БПЛА "Орлан" ці переміщення не фіксували. Але тепер все змінилось: "Орлани" навчилися швидко збивати, а ось FPV-дрони - поки ні. "Збити цю дрібну погань - ціла проблема. Видимість у них просто чудова: тепловізор спрацьовує на різниці температури всього в три градуси. Коли на вулиці мороз -10, а температура тіла - плюс 36,6, люди світяться, як різдвяні ялинки", - зазначає солдат. Аналогічно тепловізори дозволяють легко виявити позиції противника, оскільки взимку бійцям потрібно грітися. А в тепловізорі навіть "окопна свічка" сильно "фонить".

В Україні перші 10 родин отримали компенсації за знищені росіянами житло і вже придбали собі нерухомість, використовуючи житлові сертифікати. Про це повідомили в Міністерстві розвитку громад, територій та інфраструктури. Житло придбали родини з Київщини та Донеччини. Вони обирали як квартири, так і житлові будинки. В міністерстві розповіли, що щодня збільшується кількість поданих та опрацьованих заяв, щодня укладаються нові угоди купівлі-продажу. Так само збільшується кількість нотаріусів, які можуть укласти такі угоди з використанням сертифікатів. Для придбання нерухомості можна обрати будь-який регіон, а також можна обрати чи купити квартиру, будинок або інвестувати у житло.

Компанія Meta заявила, що приховуватиме більше вмісту від підлітків в Instagram і Facebook після того, як регулятори по всьому світу натиснули на гіганта соціальних мереж, щоб захистити дітей від шкідливого вмісту в його програмах. Усі підлітки тепер будуть розміщені в найбільш обмежувальних налаштуваннях контролю вмісту в додатках, а додаткові пошукові терміни будуть обмежені в Instagram. Цей крок ускладнить підліткам натрапити на конфіденційний контент, такий як самогубство, самоушкодження та розлади харчової поведінки, коли вони використовують такі функції, як пошук і дослідження в Instagram.

Поліція Вінниччини припинила діяльність міжрегіонального наркоугруповання з мільйонними оборудками. Фігуранти партіями постачали наркотики та психотропи у різні області України через так звані «закладки», закопуючи товар для клієнтів у лісових масивах. Потім фотографували схованки та надсилали координати замовникам. Під час однієї з таких реалізацій ділків затримали, - йдеться у повідомленні ГУНП у Вінницькій області. За інформацією слідства, двоє жителів Дніпропетровщини віком 34 та 36 років отримували товар від спільників, везли його у Вінницю, Хмельницький та Житомир, де мали залишити «замовлення» у лісосмугах. У ході обшуку авто поліцейські вилучили пакунок з 2 кг канабісу, «PVP-солі» вагою 880 г та 100 г метамфетаміну, записи, гроші, мобільні телефони та сім-картки. За попередніми підрахунками вартість заборонених речовин на «чорному ринку» становить близько 3 млн грн. Триває розслідування. Процесуальне керівництво здійснює Вінницька окружна прокуратура.

Віддав життя за Україну!

8 січня у Лука-Мелешківській громаді попрощалися із захисником - **Ігорем Васильовичем КАСІРОМ** з позивним "Каспер".

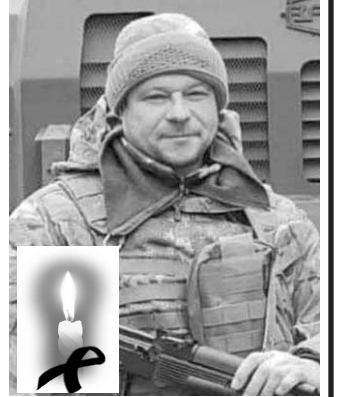
Воїн боронив Батьківщину з початку повномасштабного вторгнення. Став у стрій за власним покликом, бо мав величезний досвід бойових дій в АТО/ООС.

На війні був добровольцем з 2015 року, загалом пройшов чотири ротації на передову. У 2022 році його фронтовою родиною стала 14-та Штурмова бригада Національної гвардії України "Червона калина".

Із побратимами брав участь в обороні Бахмута, розмінуванні Бородянки та Бучі, боях на Донецькому та Запорізькому напрямках. Один із них - поблизу села Вербове став для бійця останнім. Життя воїна обірвалося 2 січня.

Ігор Касір був старшим сержантом, командиром підрозділу. Його військова професія - артилерист, навідник-оператор БМП.

"Того трагічного дня він разом із побратимами виконував чергове військове завдання, коли їх накрив ворожий дрон. Всі були на волоссі від загибелі. Командир припускає, що цього не сталося лише тому, що Ігор взяв вогонь на себе... Всі, окрім нього, повернулися із бою живими...", - розповіла сестра воїна Валентина.



"Такого не робить ніхто в світі": спецпідрозділом ГУР "Артан" командує вінничанин Віктор Торкотюк

На рахунок спецпідрозділу Головного управління розвідки "Артан" десятки гучних спецоперацій. Бійці проводять рейди в глибині ворожої території, знищують російський високопоставлених офіцерів, свого часу підбили російську Сушку біля так званих "вишок Бойка" у Чорному морі.

Командиром підрозділу є майор Віктор Торкотюк на псевдо "Титан".

Віктор Торкотюк народився в Азербайджані, де служив його батько-військовий, який родом із Вінницької області. Потім сім'я переїхала в Жмеринку. У 10 років хлопець почав займатися спортом. Згодом вступив до Суворівського училища в Кривому Розі, де професійно займався боксом. Пізніше перевівся в Одеський інститут сухопутних військ. І там захопився тайландським боксом Муей-Тай.

У 2019 році Віктор Торкотюк став бронзовим призером чемпіонату світу з тайландського боксу. Має звання майстра спорту міжнародного класу. Очолує Вінницьку обласну федерацію з цього виду спорту.

З 2016 року чоловік воював в АТО. Спершу брав участь у бойових діях як доброволець, а у 2018 підписав контракт із 130 окремим розвідувальним батальйоном.

Про спецпідрозділ та "нездійсненні" операції

Коли почалося повномасштабне вторгнення, Торкотюк командував невеликою групою. Працювали на Київщині. З часом людей стало все більше. Влітку 2022 року сформували "Артан". Назва походить від міфічної держави Артанії, де мешкали племена непереможних воїнів. За припущеннями істориків, утворення існувало на території сучасної України.

На рахунок спецпідрозділу ГУР десятки успішних операцій. Віктор Торкотюк пам'ятає всі, але чи найбільше пишається виконанням завданням "на тій стороні", коли бійці спецпідрозділу зайшли вглиб ворожої території.

"Це була показова операція. Дуже багато моментів я не можу розказати. Але можу сказати, що там нами був знищений один із високопоставлених офіцерів. Бійці дуже добре зорієнтувалися, діяли чітко, показали те, чого я від них завжди хочу - працювали як єдиний механізм. Там було до 100 осіб з батальйону. Вони зробили те, чого не робив практично ніхто".

Подібну операцію на ворожій території за такої кількості бійців проводили вперше. Її успіх шокував зарубіжних колег. У всьому світі схожі рейди виконують за підтримки авіації, дронів та інших сучасних засобів.

"Ми зараз виходимо в море, далеко, куди ще ніхто не виходив. Вони якби таке робили, то з підтримкою з крейсера... В нас цього всього немає взагалі. Ми робимо все тихо, самі в човні, по 10 чоловік. Над нами літають їхні Сушки, але ми виходимо і робимо свою роботу. Тому що командир знає: завдання має бути виконано. І цим ми й відрізняємося від багатьох - що ми їх виконуємо. Нестандартними методами, але робимо".

Серед гучних "витівок" артанівців - підбиття російського літака біля острова Зміїний. 22 серпня в Чорному морі поблизу так званих "вишок Бойка", зав'язався бій між українськими бойовими катерами та російським військовим літаком. Українці випустили ракету та пошкодили російський борт, який поспішив до найближчого аеродрому. Спецпризначенці при цьому не зазнали втрат. Російська пропаганда ж переконує, що вогнем авіації знищили два військові катери з українським десантом.

"Це одна з наших крайніх операцій, яку ми проводили в акваторії Чорного моря та на території України в кордонах 1991 року. Деталі операції, ясна річ, розкривати не буду,



але скажу так: слава Богу, ми нікого не втратили, і для нас це найцінніше. Жоден із плавзасобів не постраждав, усі поставлені завдання нами було виконано", - каже майор Віктор Торкотюк.

Проте під час цього завдання один з бійців на позивний "Конан" випав за борт. Підбрати його не змогли через щільний вогонь противника. Боєць 14 годин плив у відкритому морі поки до нього проривалася рятувальна місія. Ця подія вже стала легендою серед військових.

Згадка від президента

В одному зі звернень про "Артан" говорив президент Володимир Зеленський. Це стало першим публічним згадуванням спецпідрозділу. Під час виступу глава держави особисто подякував командирі Віктору Торкотюку, що стало несподіванкою для військового. Чоловік перебував у відпустці після виконання складної операції в тилу ворога, коли зателефонував Кирило Буданов (голова ГУР - ред) та порадив глянути промову. Визнання на подібному рівні, стало приємним сюрпризом, зізнається розвідник.

Сім'я

У родині Торкотюків четверо дітей. Дві старші дочки та два сини 7 і 4 роки. Дружина, з якою військовий у шлюбі 18 років, не виїжджала з країни попри вторгнення. Командир каже, що іноді легше впоратися з батальйоном, ніж своїми хлопцями-енерджайзерами. Старший вже хоче стати офіцером.

Відзнака

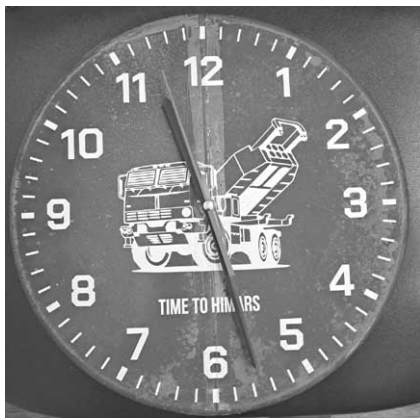
Нещодавно у Вінниці Віктору Торкотюку за проявлений героїзм, сміливі та рішучі дії на фронті вручили відзнаку "За мужність та відвагу". Герой наголошує, що отримана відзнака - це символ єдності та роботи усієї вінницької громади.

"Почесна відзнака, яку я отримав, це не просто подяка за мужність та відвагу. Вона є символом єдності та відданості нашому народу та державі. Кожна година служби - це не лише моя відданість обов'язку, а й прояв нашої загальної рішучості захищати Україну. Відзнака - результат роботи нашої команди, яка вкладає своє серце і душу, виконуючи завдання. Ми, військові, не шукаємо героїства, але у нас є обов'язок захищати та перемагати. І ми дякуємо за підтримку усієї нашої громаді, яка відгукується на наші прохання та надає допомогу", - говорить Віктор Торкотюк.



За матеріалами медіа.

Отримали подяки



До Якушинецької сільської ради надійшло дві подяки за благодійну допомогу.

Одна від КНП "Вінницький обласний клінічний медичний реабілітаційний центр ветеранів війни та радіаційного захисту" за продукти харчування, які жителі громади, надавали для потреб лікувального закладу.

Також відбулась зустріч голови громади Василя Романюка із командиром однієї з військових частин, він передав подяку від бійців за постійну підтримку їх підрозділу і вручив сувенірний годинник виготовлений з кришки від снаряду пускової установки американської системи залпового вогню HIMARS.

Дякуємо нашим партнерам за зворотній зв'язок.

Разом до Перемоги!

Подарунки захисникам

Саме під такою назвою у КЗ "Вороновицький лицей" проведено благодійну різдвяно-новорічну акцію на підтримку українських бійців. 29 ящиків смаколиків та необхідних речей запакували ліцеїсти для захисників-односельців.

У кожному пакунку (чай, кава, різноманітне печиво, цукерки, шоколад, також в окремих є мед, цукор, тощо). Усе це

подарунку, щоб радувати Захисників!

- Ми з радістю доєднались до збору солодощів та донатів для Збройних Сил України. Ажде розуміємо, що в цей складний час військові роблять для нас усе, аби зберегти наше життя і водночас ризикують своїм здоров'ям та життям... Передати їм їжу, чай та каву - це найменше, що ми можемо зробити, - наголошують ліцеїсти.



Військовий з Вінниччини та медикія з Хмельниччини одружилися



Проходження служби у Могилів-Подільському прикордонному загоні сприяло створенню нової української сім'ї.

Андрій з Вінниччини, а Олександра з Хмельниччини. Кажуть, навіть не думали,

що знайдуть свою долю на кордоні у Могилів-Подільському, а одружаться в Одесі.

"Військовослужбовець Андрій та медикія Олександра познайомились під час проходження служби у Могилів-Подільському прикордонному загоні та між ними одразу зародились прекрасні почуття. Але війна внесла свої корективи у плани закоханих на майбутнє. Андрій долучився до лав "Сталевого кордону" і боронить Батьківщину на сході країни, а Олександра поїхала до іншого підрозділу, за сотні кілометрів від коханого. Нещодавно закохані серця поєднались навки - наразі вони чоловік та дружина і мріють лише про Перемогу", - йдеться в повідомленні прикордонників.

Молодята кажуть, думка про одруження народилася вже давно, проте через повномасштабну війну Андрій ніс службу на Житомирщині, потім на Куп'янському та Бахмутському напрямках. Коли отримав поранення повернувся до коханой та вирішив більше не чекати. Олександра одразу погодилась.

Підземна школа - нові реалії нашого життя

У Харкові триває будівництво підземної школи, де у форматі офлайн зможуть навчатися ще 900 дітей.

"Вже змонтовані всі бетонні конструкції, тож зараз робота зацентрована на гідро- та теплоізоляції, проведенні систем каналізації, водогону та встановленні вентиляції. Підрядники обіцяють тримати заданий темп, щоб вже з березня ми змогли навчати тут наших дітей", - розповів мер міста Ігор Терехов.

Зараз у Харкові організовано так звану метрошколу (на станціях метрополітену) кількість учнів у ній з початку року збільшилася більш як удвічі. Невдовзі там з'явиться чотири нові класи. Школу в метро вже відвідують 1 860 учнів, але можливості підземки поступово вичерпуються. Незабаром до п'яти станцій, де облаштовано належні приміщення, додасться ще одна.

Мер зазначив, що паралельно

з будівництвом підземної школи в Індустріальному районі міська влада готує відповідну документацію та підбирає земельні ділянки, щоб розпочати будівництво таких самих захисних споруд і в інших районах Харкова.

"Адже сьогодні це єдине оптимальне рішення, здатне поєднати безпеку й очну освіту", - додав Терехов.



Війна забирає найкращих

Представники пресслужби Вінницького ОТЦК та СП поспілкувались з мамою загиблого Героя Ольгою Степанівною Багнюк. Морському піхотинцю, лейтенанту Валентину Багнюку назавжди залишиться 21 рік. З першого дня повномасштабного вторгнення він брав участь у бойових діях і заплатив найвищу ціну за волю України та спокійне життя кожного з нас.

Ольга Степанівна розповіла, що Валентин ще з дитинства мріяв стати військовим. В школі був стараним і наполегливим учнем, завжди отримував відзнаки. Був лідером серед однокласників та друзів. Активно займався спортом, неодноразово разом з командою займали призові місця на змаганнях з футболу та волейболу. Завжди був усміхненим, готовим підтримати та допомогти.

Валентин закінчив Одеську військову академію за спеціальністю "Управління діями підрозділів морської піхоти" та достроково отримав звання лейтенанта. За особисті заслуги під час навчання був нагороджений іменним годинником.



Валентин не єдиний військовослужбовець в сім'ї. Його брат Микола, наразі закінчує Одеську військову академію за спеціальністю "Управління діями підрозділів десантно-штурмових військ", а батько працює в службі у підрозділі морської піхоти.

Молодий лейтенант був командиром взводу, захищав місто Миколаїв.

18 березня 2022 року стався ракетний обстріл міста Миколаїв, відбулися прямі влучання в казарми, де хлопці відпочивали після боїв. Валентин загинув разом з побратимами, товаришами з Академії.

За особисту мужність і самовіддані дії, виявлені у захисті державного суверенітету та територіальної цілісності України, вірність військовій присязі Указом Президента України від 25 травня 2023 року № 303 лейтенанта Багнюка Валентина Володимировича посмертно нагороджено орденом "За мужність" III ступеня.

Війна забирає найкращих, але наша пам'ять про них буде жити вічно! Герої не вмирають!

Ми бавимося в імітацію мобілізації, - військовослужбовець ЗСУ

Політик, дипломат, міністр інфраструктури України (2016-2019 рр.), військовослужбовець ЗСУ Володимир Омелян зауважив, що українцям пропонується новий суперечливий закон про мобілізацію

"Насправді ми маємо дуже критичну ситуацію, тому що бавимося в імітацію мобілізації. Цією небезпечною грою ми займаємося з 2023 року. Залужний звертає увагу, що система мобілізації була зруйнована. Насправді в рамках чинного законодавства можна проводити мобілізаційні заходи, але вони свідомо зірвані. Нації пропонується новий суперечливий закон про мобілізацію", - наголосив Омелян.

За словами політика, війна потребує від кожного українця йти до лав ЗСУ, але це не означає йти на смерть. Це шлях нації до перемоги.

"Чим більше нас зголоситься, тим більше ми покажемо свою рішучість у бажанні перемогти ворога. Потрібно запровадити електронний реєстр, щоб чітко



розуміти скільки нас є, які кваліфікації можливі до залучення до лав ЗСУ. Потрібно сформувати потреби ЗСУ в залежності від поставлених завдань, сформувати зруйновану машину мобілізації. Після її запуску присвятити увагу належному навчальному новонабраних рекрутів. У результаті публічного роз'яснення у нас би знов з'явилося достатньо добровольців", - зауважив Омелян.

Понад дев'ять тисяч шлюбів зареєстровано на Вінниччині за минулий рік

У Вінницькій області в 2023 році було зареєстровано 9449 шлюбів. Також за минулий рік на Вінниччині народилось 8823 дитини, зокрема 3039 малюків з'явилися на світ у Вінниці.

Про це повідомила начальник відділу ДРАЦС у Вінницькій області Центрального міжрегіонального управління юстиції Альона Єфіменко.

За її словами, порівняно з 2022 роком народжуваність на Вінниччині знизилась. "У 2022 році на Вінниччині було зареє-



стровано 10084 народжень та 11141 шлюб. Варто зазначити, що коли відбулось повномасштабне вторгнення і люди їхали із зон бойових дій, Вінницька область взяла на себе багато реєстрацій. Ми багато реєстрували з Київської та інших областей. Люди фактично в нас були проїздом, оформляли документи та їхали далі. Тому і є такі різниці. Найбільше реєстрацій було в березні-квітні 2022 року", - пояснює Альона Єфіменко.

Яка пенсія буде у 2024 році: кому її підвищать

У 2024 році змінилися розміри мінімальної та максимальної пенсії в Україні. Крім цього, соціальні виплати пенсіонерам планують розраховувати за новою формулою. Розповідаємо, як це працюватиме та яка мінімальна пенсія в Україні 2024 року.

Наступного року в Україні планують запустити пенсійну реформу. Її завдання - підвищити рівень виплат (до 30-50% середньої зарплати), а також порівняти старі та нові пенсії.

Мінімальну пенсію з 1 січня 2024 року підвищили разом зі зростанням прожиткового мінімуму - тепер вона становить 2361 грн; максимальної пенсії також торкнулося підвищення - оскільки ці виплати виплачують у десятикратному розмірі, то вона нині на рівні 23 610 грн; середня

пенсія в Україні 2024 року становитиме до 6 тис. грн, 2023 року вона становила 5 311 грн.

У 2024 році в Україні перерахунок пенсій відбудеться у три етапи: у січні, березні та липні:

у січні 2024 виплати підвищують тим, хто отримує мінімальну і максимальну пенсію;

у січні та липні 2024 року - перерахують пенсію тим, хто отримує мінімальну пенсію в 65 років із повним страховим стажем, тобто, це чоловіки, які мають 35 років стажу, і жінки зі стажем 30 років;

у березні 2024 року - пенсії підвищать усім, чий пенсії мають індексувати за планом, з 1 березня планується провести нову індексацію.

Популяризація українського села, розвиток сільського зеленого туризму та збереження традицій



Днями у Вінницькій громаді створили нову громадську організацію - "Центр автентичних українських традицій - "УСПІШНЕ СЕЛО". До її складу долучилися активні жительки Стадницького старостинського округу, які мають спільні наміри зберігати українські традиції та обряди, а також популяризувати культурне й духовне виховання задля майбутнього розвитку своїх населених пунктів. В перспективі, на території округу, зокрема в Гавришівці, планується створити культурний осередок для розвитку народних ремесел. Ідею створення ЦЕНТРУ жительки округу виношували не один рік. Реалізації намірів допомогли фахівці управління розвитку сільських територій департаменту економіки та інвестицій міськради, які посприяли організаційно.

Під час зустрічі утворили не лише громадську організацію, а й провели низку організаційних питань. Вибрали і голову ГО - нею стала Людмила Козяр.

- Звичаї, традиції, обряди - це ті неписані закони, це ті найміцніші елементи, які об'єднують окремих людей в один народ, в одну націю, якими керуються люди у повсякденному житті. Кожна нація, кожен народ та навіть кожен регіон, а, можливо, і окреме містечко нашої країни мають свої традиції, звичаї, обряди та свята, становлення яких відбувалося протягом багатьох століть. Наша ціль - відновити та отримати господарське обійстя в селі, щоб кожен відвідувач мав змогу поринути у справжню атмосферу села колишніх часів. Відвідувачі під час проведення таких заходів не залишаться пасивними спостерігачами, а будуть взаємодіяти з іншими учасниками дійства, брати в ньому безпосередню участь і все це створює особливо яскраві враження від побаченого, - зазначає Людмила Козяр.

Також пані Людмила розповіла про плани проведення народних гулянь з відтворенням традиційних обрядів українців на такі свята, як Різдво, Масниця, Зелена неділя - Трійця, а також проведення майстер-класів майстрів народної творчості, створюючи відповідні майстерні та локації.

Розповідаючи про українські традиції, обряди, свята та їх історичне значення, вчителька історії Мало-крушлинецького ліцею Наталя Мазурук зазначила, що вивчення та дослідження цих аспектів зараз залишається особливо актуальним, а з'ясування їх історичної еволюції та самого змісту постає як важливе наукове завдання.

Не змогла стримати своєї творчої енергії Валентина Новотарська, директорка будинку культури в Стадницькій, який є центром культурного осередку села. Вона показала присутнім, як українські жінки зав'язували хустки.

"Залежно від регіону жінки використовували різні способи зав'язування, а також раніше по хустці можна було визначити статус жінки та рівень достатку сім'ї, - зазначила Валентина. - Хустки, як дорогий подарунок, дарували жінкам чоловіки. Нині українська хустка - це не тільки головний убір чи аксесуар, це культурна спадщина України. Тому одне із основних завдань, над яким ми повинні працювати, створюючи такі ЦЕНТРИ - перенести в сьогодення та залишити нащадкам культурно-історичне надбання: традиційні звичаї і обряди, народжені разом з народом і передані з покоління в покоління, адже саме в них знаходиться своє відображення естетика, моральні цінності, ментальність і вони є важливими складовими духовного життя українського народу".

Долучилася до ініціативи створення тематичної громадської організації і молодь. Марина Дудник та Юлія Ткачук, які стали одними із засновниць ГО "Центр автентичних українських традицій - "УСПІШНЕ СЕЛО" готові популяризувати діяльність ЦЕНТРУ:

- Для того, щоб залучити велику кількість населення до нашого ЦЕНТРУ та отримати своїх відданих поціновувачів та однодумців, ми готові взяти на себе забезпечення інформаційної діяльності нашого ЦЕНТРУ шляхом розміщення інформації в соціальних мережах, інтернет пор-



талах, виготовленні та поширенні різної друкарської продукції", - розповіли дівчата.

Крім організаційних питань, учасницям ГО вдалося провести і декілька майстер-класів, зокрема із традиційного зав'язування української хустки та виготовлення різдвяних свічок.

Для роботи ЦЕНТРУ розглядається можливість залучення грантових коштів та інших видів міжнародної технічної допомоги, спрямованої на відродження та розвиток національної культури, розвиток сільських територій, сучасного сільського зеленого туризму та гостинності. Крім того, не виключено, що робота ГО буде підтримана і місцевим бізнесом, зокрема, аграріями та пасічниками.

Фото із соцмережі.



Маршрутки із Агрономічного не можуть заїжджати у місто

Вінницький громадський транспорт 10А та 16А та 11Б не можуть курсувати за межі міста. Їм поліція не підписує паспорта маршрутів.

Голова Асоціації перевізників Вінниці Олександр Гота каже:

«Ми виїжджаємо на маршрут, нам починають виписувати протоколи. А там же люди, ще й такий мороз, 16 градусів. Вони злі, а ми нічого зробити не можемо. Вже зверталися до обласної адміністрації, міськради, то чекаємо якихось відповідей».

Працівники гадають, що це своєї міри диверсії, оскільки знають, що саме в подібних місцях альтернативних варіантів транспорту немає.

«Це ніби роблять, щоб спеціально налаштувати людей проти один одного, влади», - додає чоловік.

Ситуація у Агрономічній громаді. Маршрути сільською радою були затверджені й вже три роки перебувають на розгляді у Національній поліції Вінницької області, яка не може їх підписати без конкурсу, який військова адміністрація не може провести через воєнний стан.

Те, що зараз перевізник відмовляється повноцінно виїжджати на маршрут, пояснює тим, що раптово Укртрансбезпека

почала зупиняти водіїв маршрутних транспортних засобів та перевіряти їх маршрутні паспорти. Оскільки їх немає, то виписують протоколи.

«Коли попросили місцеву владу про розв'язання цієї проблеми, то через те, що ми ОТГ, в яке входить більше ніж дві громади, то цим питанням має займатися Вінницька обласна військова адміністрація.

Ми вже лише за сьогодні говорили з Олександром Піщиком два рази, то він повідомив, що говорив з представниками Укртрансбезпеки Вінницької області, то вони сказали, що до вирішення цієї ситуації, чи проведення конкурсу, чи погодження маршруту, маршрут буде їздити», - розповів голова громади Сергій Сітарський.

Але як тільки вчора, 9 січня, о 10:00 відновили рух транспорту, то через пів години, Укртрансбезпека знову їх зупинила і написала протоколи на 17 тисяч гривень.

Голова Агрономічної громади відмітив, що вони повідомили усі органи та готові прийняти будь-який інший варіант транспортних засобів задля комфортного переміщення людей до міста. Зі своєї сторони усе погодять.

За матеріалами медіа.

Склад "Пакунок малюка" змінили, його вартість зросла

Із 1 січня 2024 року вартість "Пакунок малюка" зросла з 6 816 до 7 689 гривень. Його склад також переглянули, врахувавши побажання батьків і думки експертів.

Про це повідомили у Міністерстві соціальної політики України. Там нову комплектацію назвали більш раціональною.

"До нього додано більше товарів, які користуються попитом: наприклад, багаторазові вологостійкі пелюшки і теплий одяг для немовлят (шапочки і чоловічки). Також збільшено розмір пледа-квдрі для зручнішого використання. А натомість зменшено кількість одягу найменшого розміру, з якого малюта швидко виростають (бодіки, штанці-повзунки)", - зазначають у міністерстві.

Зростання вартості бейбі-боксу зумовлена збільшенням розміру прожиткового мінімуму для дітей віком до 6 років - до 2 563 гривень.

У міністерстві зазначають, що склад "Пакунок малюка" підлягає перегляду щочотири роки. При цьому мають бути враховані експертні думки посадовців, батьків немовлят і представників ЮНІСЕФ, а також фокус-групові дослідження.

На основі отриманої інформації Мінсоцполітики коригує вміст "Пакунок малюка"

і провадить подальші переговори з виробниками та постачальниками. За словами заступниці міністра соціалістики Ульяни Каревої, при визначенні комплектації бейбі-боксу відомство орієнтується на потреби більшості дітей.

Скоригований вміст "Пакунок малюка" наразі проходить процедуру державної реєстрації. Після цього з ним можна буде ознайомитись сайті відомства.

Нагадаємо, що "Пакунок малюка" - це одноразова натуральна допомога від держави сім'ям, у яких народилася дитина. В Україні бейбі-боксы запровадили у 2018 році. Мета програми - підтримати родину новонародженого та допомогти їй забезпечити належний догляд за немовлям. Право на "пакунок малюка" мають також усиновлювачі, опікуни, прийомні батьки, батьки-вихователі або патронатні вихователі, іноземці та особи без громадянства, які перебувають на території України на законних підставах, а також особи, яких визнано в Україні біженцями або особами, які потребують додаткового захисту, що народили дитину.

У бейбі-бокс входить більш ніж 80 необхідних для дітей речей та засобів. Проте, замість нього батьки можуть отримати грошову компенсацію.



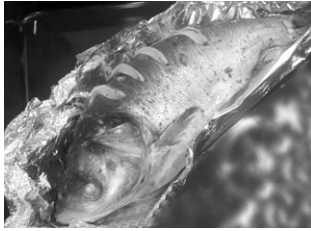


Кулінарні цікавинки

Товстолоб, запечений в духовці

Нам потрібно: тушка товстолоба, сіль, спеції (чорний мелений перець, прованські трави або спеціальна приправа для риби), сік 1/3 лимона, скибочки лимона, 2-3 ст.л. олії.

Приготування. Обробити товстолоба (риба повинна бути зачищена від нутрошків і зябер), промити, просушити і натерти сіллю і спеціями з усіх боків і всередині. Збризнути рибу соком лимона. Зробити надрізи поперек хребта і вставити в них скибочки лимона. Викласти рибу на фольгу, покладену на деко (або в рукав). Фольгу можна закрити або залишити відкритою, щоб отримати золотистий колір готової страви. Збризнути олією і відправити в духовку запікати на 18-25 хвилин при 190-200°C. Час запікання залежить від розміру тушки товстолоба. Подавати товстолоба можна як самостійну страву або з овочевим гарніром.



Риба під маринадом



Нам потрібно: 800 г риби (хек, тріска, минтай), 5 ст.л. борошна (для панірування), цибулина, морквина, 2 ст.л. томатної пасты (можна замінити томатним соком або свіжими помідорами), 100 мл олії (для обсмажування риби і овочів), приблизно 1/2 ст.л. солі - за смаком, 8-10 перця горошком, 1-2 листа лаврового, 2 ч.л. оцту, 1 ч.л. цукру, 2/3 скл. води.

Приготування. Підготовлену рибу нарізати шматочками, посолити з усіх боків, обвалити в борошні і викласти на розігріту з олією сковороду. Обсмажити рибу протягом декількох хвилин до золотистої скоринки, її не обов'язково смажити до готовності. Після чого перекинути її в посуд, в якому будете потім тушкувати. Почистити цибулю і моркву. Цибулю нарізати дрібно або півкільцями, моркву натерти на великій тертці (або нарізати соломкою). Обсмажити овочі кілька хвилин на олії, після чого додати томатну пасту (або помідори, томатний сік) і воду, перемішати. Додати сіль, перець горошком, лавровий лист, цукор, оцет і тушкувати 8-10 хвилин. Заливаємо маринадом рибу, накриваємо кришкою і тушуємо все разом 10-15 хвилин.

Скумбрія, запечена в духовці

Нам потрібно: скумбрія свіжоморожена, 1/4 лимона, 1/2 цибулини, 1 ст.л. сметани, 30 г твердого сиру, перець чорний мелений (або приправа для риби), сіль.

Приготування. Скумбрію повністю розморозити і обробити. Для цього видалити нутроші, голову і хвіст, плавники, гарненько її промити. Просушити рибу паперовим рушником або серветкою. Підготовлену скумбрію натерти сіллю і приправами всередині і зовні, відправити у холодне місце на 30-60 хвилин, щоб вона промаринувалася. У цей час підготувати начинку: сир натерти на тертку, змішати його зі сметаною, додати приправи для риби, за бажанням - зелень. Цибулю ріпчасту очистити і нарізати півкільцями. Лимон нарізати скибочками, можна попередньо його почистити від шкірки і цедри, якщо не хочете, щоб в готовій страві була присутня невелика гірчинка, яку може давати цедро. Зробити в скумбрії надрізи, які відповідають за розміром порційним шматочкам, але не прорізаєте до самого кінця. У зроблені надрізи покласти по скибочці лимона і півкільця цибулі. Всередину скумбрії викласти підготовлену начинку з сиру і сметани. Запекати скумбрію можна різними способами - просто викласти на змащене олією деко або форму для випічки, в рукаві, у фользі і навіть у горщиках (але це вже зовсім інший рецепт). Можна запекти скумбрію в рукаві. Для цього покласти рибу в рукав, який необхідно зав'язати з двох сторін, викласти рукав з рибою на деко і поставити в розігріту до 180-200 градусів духовку, запікати 30-45 хвилин. За 5 хвилин до готовності прорізати зверху в рукаві отвір, щоб риба придбала красиву і апетитну золотисту скориночку. Подавайте із зеленню і овочами!



Товстолоб в цибулевій «шубці»



Нам потрібно: 1 кг риби товстолоб, 2 цибулини, сік лимону, сіль, спеції, 6 ст.л. борошна, приблизно 150 мл олії для смаження.

Приготування. Підготувати рибу, цибулю, лимон або лимонний сік, сіль і спеції. Для приготування риби можна ви-

користуватися сіль і чорний мелений перець, але можна взяти і інші приправи і спеції, які вам до смаку. Обробити рибу: видалити нутроші, голову, хвіст і плавники. З голови обов'язково потрібно видалити зябра. Промити і просушити рибу, розрізати на порційні шматочки. Посолити, поперчити і збризнути рибу лимонним соком (він прибирає зайвий запах у риби), залишити для маринування на 10-15 хвилин. Добре розігріти сковороду з олією. Кожен шматочок обвалити в борошні з усіх боків, викласти на сковороду і прикрутити вогонь до середнього. Смажити по 4-5 хвилин з кожного боку, повинна утворитися золотаво скоринка. Цибулю нарізати півкільцями і посмажити окремо (або на цій же сковороді після того, як посмажилась риба) до легкої рум'яності. Викласти частину цибулі на дно тарілки, зверху викласти готову рибу і зверху на рибу викласти іншу частину цибулі. Подавайте блюдо з овочами і зеленню!

Хек, запечений в духовці

Нам потрібно: тушка хека (450 г), цибулина, морквина, 2 ст.л. сметани, приправи (чорний мелений перець, базилік та ін.), сіль.

Приготування. Спочатку тушку хека треба розморозити, видалити нутроші і промити. Після чого обробити рибу на філе. Щоб легко було позбутися всіх кісток, необхідно повернути рибу спинкою вгору і зробити надріз уздовж хребта, дійшовши до хребта. Після чого акуратно відокремити філе з допомогою ножа з обох боків хребта. Філе укласти на фольгу, посолити і посипати приправами. Можна використовувати готову суміш приправ для риби, і окремо, на вибір: базилік, імбир, перець чорний мелений і т.д. Цибулю і моркву очистити. Цибулю нарізати півкільцями, моркву натерти на тертку. Кожне філе змастити 1 ст.л. сметани і викласти частину овочів, загорнути у фольгу, залишивши всередині трохи простору. Духовку попередньо потрібно розігріти до 180 градусів і запікати філе хека 20-30 хвилин, залежно від вашої духовки. Подавати можна як самостійно, так і з рисом, картопляним пюре або іншим гарніром.



Рибні котлети з лососевого фаршу



Нам потрібно: 600 г фаршу лососевого, цибулина, яйце, скибочки білого хліба, молоко (для замочування хліба), сіль, перець, панірувальні сухарі, олія (для обсмажування).

Приготування. Хліб замочити в молоці. Цибулю подрібнити у блендері, натерти на тертку або дрібно нарізати. Фарш

лососа викласти в глибоку миску. Додати яйце, цибулю і віджати хліб. Посолити і поперчити за смаком, ретельно перемішати. Якщо фарш виходить рідкуватий, можна додати трохи (0,5 ст.л.) манної крупы, вона прекрасно скріплює фарш. Змочуючи руки в теплій воді, сформувати котлети, обвалити їх у панірувальних сухарях з усіх боків, злегка приплюснути. Смажити на добре розігрітій сковороді з олією на середньому вогні до золотистої скоринки з двох сторін 5-7 хвилин. Якщо сумнівається щодо готовності рибних котлет, можна поставити їх на кілька хвилин у мікрохвильовку на високу потужність або довести до готовності в духовці. Подавайте рибні котлети з рисом або овочами.

Минтай, запечений в духовці

Нам потрібно: 2 філе минтая, 150 г твердого сиру, помідор, 100 г сметани, 2 ст.л. оливкової (або іншої) олії, 2 зубчики часнику, сіль, перець, сік лимона.

Приготування. Філе добре розморозити. Потім ретельно обсушити за допомогою паперового рушника або серветок, промокнути всю зайву воду. Зробити соус для замочування риби: змішати сметану з оливковою олією і додати пропущений через часникодавку часник. Рибу посолити, поперчити за смаком, скропити соком лимона. Змастити сметаним соусом і поставити в холод на 3 години, щоб риба добре просочилася. Помідор нарізати кружечками або напівкружечками, сир натерти. Викласти рибу у форму для запікання, викласти зверху помідори і посипати тертим сиром. Запекати 30-40 хвилин при 170-180°C. Ще один спосіб запікання риби. Для цього знадобиться рукав для запікання. Підготувати точно так само рибу, посолити і поперчити, скропити соком лимона. Також посипати спеціальною сумішшю трав для риби (або приправою, в якій ці трави вже є). Змастити рибу сметаною, покласти в рукав. Рукав зав'язати і відправити в розігріту до 170-180°C духовку на 30 хвилин або більше, залежно від ваги риби. При подачі посипати зеленню і покласти скибочку лимона.



Скумбрія, запечена в духовці



Нам потрібно: 2 скумбрії, 2 ст.л. оливкової олії (або іншої), 3 зубчики часнику, зелень петрушки (кінзи або кропу), лимонний сік, сіль, перець чорний.

Приготування. У скумбрії видалити голову і нутроші, зрізати плавники. Ретельно змочити рибу лимонним соком, промити. Часник почистити. 2 зубчики пропустити через часникодавку, 1 залишити. Зелень порізати, додати сік лимона, оливкову олію і часник,

перець. Тушки скумбрії посолити, натерти подрібненим зубчиком часнику, що залишився, збризнути лимонним соком і всередину риби покласти підготовлену суміш зелені, часнику, оливкової олії і соку лимона. Форму для запікання змастити рослинною або оливковою олією, викласти скумбрію і запікати 40 хвилин при 180°C. Готову рибу подавати з овочевими сальтами або зі свіжими овочами!

Рулетки з риби

Нам потрібно: 0,5 кг рибного філе (хек, осетер або будь-яка інша), варене яйце, 50 г твердого масла, зелень, сіль, чорний перець, олія для смаження. Для панірування: 1 яйце, борошно, панірувальні сухарі.



Приготування. Спочатку зробимо начинку: яйце нарізати, сир натерти на тертку, зелень нарізати, масло розтопити і все з'єднати, добре перемішати. Рибне філе розрізати навпіл уздовж. Якщо товщина філе не товще 1 см - уздовж можна не розрізати. Або розрізати навпіл поперек, якщо філе занадто довге. Філе відбити, посолити і поперчити. На край кожного шматочка покласти готову начинку - приблизно 1 чайну ложку, згорнути рулетом і закріпити зубочисткою. Рулетики панірувати спочатку в борошні, потім вмочити в яйце і в панірувальні сухарі. Смажити на добре розігрітій сковороді в олії з усіх боків, акуратно перевертаючи. Рулетики можуть не просмажитися до кінця, тому їх потрібно ще приблизно 10-15 хвилин потримати в розігрітій до 170°C духовці. Рибні рулетики можна подавати як самостійне блюдо.

Карась у сметані



Нам потрібно: 1 кг карася, 200 г сметани, цибулина, панірувальні сухарі (борошно), олія (для панірування, сіль - за смаком, чорний перець мелений - за смаком, пучок кропу, олія - для обсмажування, Вершкове масло - для змащування.

Приготування. Перед приготуванням карася потрібно гарненько промити проточною водою, потім покласти на обробну дошку і випатрати, також видалити зябра. Ще раз промити тушку. Залишити обсушити паперовими серветками. Промитого і обсушеного карася посолити за смаком і обвалити в паніровці - сухарях або борошні. На сковороду виливаємо трохи олії і розігріваємо її, а потім перекидаємо на неї рибу. Обсмажувати потрібно з обох боків до рум'яної скоринки. Вона повинна бути добре прожарена, можна навіть трохи пережарити, але це стосується тільки карася. Включаємо духовку і даємо їй час розігрітися до 180 градусів. А поки змастимо деко або форму для випічки вершковим маслом, викладемо на нього обсмажених карасів, а зверху кільця цибулі, який попередньо почистимо і тонко наріжемо. Додаємо за смаком солі і спецій, поливаємо рибу і цибулю сметаною. Зелень промиваємо, дрібно ріжемо і посипаємо зверху нашу страву. Запикаємо карася в розігрітій духовці 30-40 хвилин.

Риба по-грецьки

Нам потрібно: 500 г філе морської риби, 5 помідор черрі, 4 огірки, 2 цибулини, 3 болгарських перці, 3 зубчики часнику, 5 ст.л. оливкової олії, 0,5 скл. білого вина, 2 ст.л. лимонного соку, зелень кропу і петрушки - за смаком, сіль і перець - за смаком.



Приготування. Для страви підійде філе будь-якої морської риби, наприклад, минтая. Філе потрібно очистити від залишків шкіри і кісток. Після чого ретельно промийте тушку і дайте їй трохи обсушити. Наріжте філе на шматочки шириною близько 5 сантиметрів. Шматочки риби ретельно збризкати лимонним соком і посолити за смаком. У сковороду влити трохи оливкової олії і розігріти її на середньому вогні. Викласти в неї заздалегідь дрібно нарізану цибулю і часник. Трохи обсмажуємо і додаємо в сковороду шматочки рибного філе. Далі вливаємо половину склянки білого сухого вина, посипаємо дрібно нарубаною зеленню. Все це гаситься на помірному вогні під кришкою близько 15 хв. Миємо овочі: помідори, перець і огірки. Помідори розрізаємо на дві частини. Болгарський перець чистимо і нарізаємо крупною соломкою. Огірки очистити від шкірки і нарізати на невеликі часточки. У сковороду наливаємо трохи оливкової олії і ставимо її на вогонь. Спочатку обсмажуємо солодкий перець 10 хвилин, періодично помішуючи його. Далі додаємо огірки і смажимо вміст ще 5 хвилин. За необхідності додаємо під час готування оливкову олію. Часточки помідорів чері також відправляємо на сковороду і готуємо овочі з ними ще кілька хвилин. Солимо і перчимо за смаком овочеву заправу. Потім викладаємо її верхнім шаром на сковороду до риби. Накриваємо вміст кришкою і тушуємо на мінімальному вогні 5 хвилин. Порцію риби накладемо в тарілку і подаємо блюдо, прикрашене зеленню і шматочками свіжих помідорів чері і маслинами.

Не відлітай, Івасику-Телесику...

– Братику, рідненький, Іванку, Івасику-Телесику, не відлітай! – ридала над домовиною Настя. – Мій маленький, як же ти там без мене? А я без тебе?!

Настя старша за брата. Невисокого зросту, худенька. А Іван – високий, міцний. Але сестра завжди називала брата маленьким або Івасиком-Телесиком, бо вибавила його...

...Майя зупинилась неподалік обійстя колишнього чоловіка. На її автівку ніхто не звернув уваги. Не наважувалась ступити на подвір'я, де рідня та містечко проводили у Вічність її сина. В інтернеті прочитала, що Іван загинув на фронті. І ось вона тут. Але боїться людського осуду. Не може глянути в очі доньці. І Степанові – колишньому чоловікові. Він стоїть навколішки перед синоюю домовиною. У військовій формі. Значить, обоє пішли воювати...

...Майя рано вийшла заміж. У двадцять доньку народила. Степан дуже кохав дружину. Глядів малу, коли Майя їздила на сесії – навчалася заочно в інституті. Не ревнував, коли на неї задивлялися чужі чоловіки – молода жінка була вродливою.

Іванко народився через чотири роки після Насті. І тоді Майю наче підмінили. Їй не хотілося жити разом із чоловіковими батьками, хоча свекри ніколи слова лихого не сказали про невістку.

Якось поскаржилася про це своїй матері.

– Майко, не думай викинути якість коника. Чоловік у тебе – золото. А на власне житло ще заробите. Хоча, навіщо воно вам? Хата у сватів нова, велика. Крім Степана, більше дітей нема.

А потім молодій жінці стало тісно у своєму містечку. І не цікаво у школі, де працювала.

Майя гортала модні журнали. Їй би такий одяг, адже навіть після народження двох дітей має чудову фігуру. І врода квітла. Але не ті у неї з чоловіком статки, аби модно одягатися, як ці красуні.

Майя дратувалася. Чоловік усе списував на те, що двох дітей доглядала, працювала. Допомогає, як міг.

– Може, тобі на відпочинку поїхати? –



запитав якомсь.

– У нас зайві гроші завелися?

– То ти згідна?

Якби Степан знав, що ця поїздка стане фатальною для сім'ї...

...Майя ніжилась біля теплого моря. Помітила, що один із відпочивальників звертає на неї увагу. Статний. Тришки старший за неї.

І ось він підійшов. Назвався Владиславом. Запитав, чи можна познайомитися та запросити на вечерю.

– Я – заміжня, – відповіла на те Майя.

– Але ж наразі ви тут самі.

Майя у Владислава захохоталась. Заможний, галантний. Хотілося б, щоби цей відпочинок не закінчувався ніколи.

– Залишайся зі мною, – запропонував Владислав.

– Як?! У мене чоловік, діти, робота. І я тебе майже не знаю.

– Майю, ти гідна іншого життя.

– І тебе?

– І мене.

– А діти?..

Діти... Для Владислава це болюча тема. Він безплідний. Не приховав цього, коли одружувався. Прожив у шлюбі три роки. А потім дружина завагітніла. Клялася, що від нього. Мовляв, дива трапляються. Не вірив. Зробив тест. Дружина обманула. Розлучився.

Більше не мав серйозних стосунків із жінками. А Майя йому сподобалась. Він міг плекати її вроду. Купувати дорогі речі. Ко-

хати її. А діти... Не хотів, щоб вони перебралися в його будинок. Він не любив дітей.

...Степан телефонував. Запитував про відпочинок, розповідав про сина й доньку. Казав, що скучає, зустрів її з потяга. А Майя вже не кохала свого чоловіка. Навіть не думала, що майже миттєво можуть зникнути почуття. Владислав... З ним так легко, безтурботно. «Залишайся зі мною», – спокусливо дзвеніло у вухах.

Якщо махнути на все рукою і погодитися? Майя боялася цієї думки. І хотіла бути з Владиславом. Але... діти. Владислав їй все розповів. Вона зрозуміла: він ніколи не захоче бачити її сина з донькою. Ніколи...

– Можливо, я повернусь до тебе, Владиславе. Жити у великому місті – це моя мрія. І з таким чоловіком, як ти. Та зараз треба збиратися додому.

– Я чекатиму. Коли вирішиш приїхати, зателефонуй. Я кохаю тебе, Майю.

Майї все вдома видавалось немилим. На думці був Владислав. У нього велика нова квартира – показував фотографії. Дорога автівка. А Степан вічно ремонтує батькову легківку.

– Скоро Іванкові п'ять років, – сказав чоловік. – Треба подумати, як святкувати будемо.

– Степане, нам потрібно серйозно поговорити.

– Про що?

– Про нас. Я більше не кохаю тебе. Я піду від тебе.

– А... діти?

– Залишайся з тобою.

– Хто він?

– Ти його не знаєш. Він не тутешній.

Майю намагалася опам'ятати матір, а батько проклинав. Просили схаменитися свекри. Але вона хотіла гарного, безтурботного життя.

– Я буду допомагати дітям.

– Нам від тебе нічого не потрібно, – твердо мовив Степан.

...Майя вийшла заміж за Владислава. Не шкодувала за минулим. Заможне життя їй подобалось. Перестала мучити совість, що залишила дітей. Що не бачила батьків – заборонила навіть на порозі з'являтися.

...Настя любила братика. Замість мами розповідала перед сном казки. Називала Івасиком-Телесиком, маленьким...

Степан не шукав іншої жінки. Багато працював. Дбав про дітей.

Виросла Настя. Вивчилася. Працювала в школі, де колись навчалася.

Іван розумівся на комп'ютерах. Закінчив коледж. Влаштувався на роботу.

У їхній сім'ї воліли не згадувати Майю. Настя навіть весільну світліну, на якій батько з матір'ю, заховала.

...Війна застала всіх зненацька. Пішов добровольцем на фронт Степан. А згодом і син.

– Іванку, Івасику, мені страшно самій залишатися, – крізь сльози шепотіла Настя.

– Сестричко, твій братик уже не маленький, і мусить захищати тебе. Тільки заміж не вийди, поки не повернусь.

– Жартуєш...

...Не йняла віри, що брат загинув. Нещодавно телефонував. Обіцяв берегти себе. А тут така страшна звістка...

– Не відлітай, Івасику-Телесику. Мій маленький, ти ж обіцяв повернутися...

Степан підвівся з колін, обійняв доньку.

– Не плач, Настуню, – а в самого по втомленому, обвітреному обличчі струменіли тяжкі сльози.

Похоронна процесія рушила з подвір'я. Майя завела автівку. Попрощатися з сином не стало духу...

...Ховали Івана, а в осінньому небі у теплі краї летіли птахи. І раптом... розвернулися, зробили коло над цвинтарем і вирушили далі.

Люди з подивом дивилися на птахів.

Можливо, вони взяли душу молоденького воїна на м'якенькі крильця, аби віднести у Вічність...

Ольга ЧОРНА.

Дивився на батька очима рідної мами...

Олексій не знав, чи зможе колись розповісти Світлані правду. Чи живе вона там, де раніше. Лише знав, що взяв тяжкий гріх на душу. Колись про це не думав. Все було байдуже, крім статків, статусу. І те, що вчинив зі Світланю, не викликало докорів сумління. Вважав дівчину подарунком долі, який багато чого вирішив...

В Олексія з Інною – дружиною – було дві таємниці. І вона забрала їх із собою на той світ. А він дав обіцянку мовчати...

...Олексій знову поїхав на цвинтар. На могили Вадима та Інни. Сина та дружини.

Вадим пішов на війну добровольцем. Майже у перші дні. Олексій з Інною були проти.

– Чого тобі не вистачає?! – зірвалася на крик Інна. – Ми все маємо. Живи! Поглянь, якими закоханими очима Надійка на тебе дивиться. А її батьки – не прості люди.

– Мамо, ти забула додати улюблену фразу: «які ми».

– Жартуєш. А війна – це не жарти.

– Ти гадаєш, воювати повинні лише «прості» люди?

– Олексію, скажи синові що-небудь. Поясни йому...

– Мамо, я вже давно дорослий. Тридцятька на носі.

– Дорослий... В дорослих є дружини, діти, а ти...

Вадим від свого рішення не відступив.

А Інна «пиляла» чоловіка:

– Твій син, Олексію, вдався в цю... Ми для нього стараємось. Якби побрався з Надійкою...

– Наш син, Інно, наш...

...Юліан Ростиславович, Іннин батько, колись сказав Олексієві:

– Коли одружишся з моєю донькою і народите сина – озолочу. Внука хочу. Спадкоємця.

Інна чула розмову й розчарувала свого кавалера:

– Я, Олексію, не зможу мати дітей. Через аборт. Мої цього не знають. Сподіваюся, ти їм нічого не скажеш. Дай слово! Батько мене прибіє.

– Добре... не скажу...

...Зі Світланю Олексій познайомився в сусідньому обласному центрі, куди часто їздив у справах. Симпатична дівчина йому сподобалась. Хоча розумів – це лише інтрижка. Треба з кимось час провестися. Він одружився з Інною. Вона заможна, з його кола.

...Про свою вагітність Світлана дізналася пізно.

– Народжуватиму, – сказала Олексієві. – А ти вирішиш, прийняти дитину, жити з нами, чи ні.

Цими словами Світлана підштовхнула Олексія до кроку, за яким він пізніше пошкодує...

– Інно, тепер у нас може бути дві таємниці. І ми будемо квити, – мовив Олексій.

– Щось ти дуже загадковий. Кажі вже.

– Одна дівчина від мене завагітніла. Ну, пробач. Так сталося. Але ми можемо використати це у своїх інтересах. Заберемо дитину. Скажемо, що наша. І, справді, вона наполовину наша.

– Твоя... Гарзд, мені треба подумати.

– До речі, ця дівчина живе сама. Її матір два роки тому померла. Тож проблем не виникне, якщо все добре облаштувати.

Інна погодилася на авантюру. Придумала план.

– Олексію, мені треба зникнути на кілька місяців.

– Куди? Чому?

– Аби зробити сюрприз нашим батькам. Повернутися з дитиною, якщо твоя ця... народить хлопчика.

– І як це зробити?

– У твого батька бізнес в сусідньому обласному центрі. Ти часто туди їдеш. Скажи, що хочеш там трохи побути. Намалюй якісь перспективи. Словом, мусиш переконати його. А я поїду до тебе. Уже «вагітною». А далі... Домовимось про мої «пологи».

– Основне – ціна питання.

– А коли твої батьки захочуть приїхати до нас в гості?

– Я викручусь. Не вперше.

...Батькові сподобалась Олексієва ідея з



поїздкою. Невдовзі зібралася до коханого Інна.

...Олексій неймовірно зрадив, коли почув, що буде син. Фантазував Світлані про спільне майбутнє. Вона почувалася щасливою.

– А я придумала ім'я нашому хлопчикові. Святослав. Ти не проти, Олексію?

– Ні.

Якби ж вона знала...

...Світлана зателефонувала Олексієві й сказала, що, мабуть, народжуватиме.

– Як? Щойно сім місяців...

– Олексію, таке трапляється.

– Я вже їду до тебе. Вже!

Він стрімголов мчав до Світлани. А Інна – до лікарні, де все було домовлено.

Пологи далися тяжко. А ще важкою виявилася новина: Світлані повідомили, що дитина не вижила.

– Пробач, Олексію, – прошепотіла. – Нам більше не потрібно бачитися. Іди.

Олексій полегшено зітхнув. Навіть не думав, що так карта ляже.

Згодом Олексій запросив на оренду квартиру своїх та Інниних батьків. Не було меж здивуванню, коли ті побачили малю.

– Чому ж ви мовчали?! Чи тепер мода така? А якби щось трапилось? – навпербій вставляли мізки дорослим дітям.

Інна скромно опустила очі, мовляв, боялася зізнатися про вагітність, бо ще не

одружені. Щось белькотів Олексій.

– У нас внук! – нарешті переключився на маленького Юліан Ростиславович. – На тебе, донно, схожий.

– І на нашого сина також, – заглядали в колісочку Олексієві батьки.

...Хлопчика назвали Вадимом.

Вадим ріс розумним, добрим. Мав спокійний характер – як у Світлани. Закінчив університет. Працював в родинному бізнесі...

...Світлана довго оговтувалася від втрати дитини. Сподівалася, що Олексій все-таки дасться чути, хоча сама спровадила його зі свого життя. Але він мовчав. Так і залишилась сама.

Ходила на старий цвинтар, шукала закинуті дитячі могилки. Прибирала їх. І молилася за чужі душі...

...Інна так і не змогла полюбити сина «тієї». Приязнь лише імітувала. Аж коли Вадим зібрався на війну, защеміло в серці.

А потім Вадима не стало – загинув на фронті. Згодом Інна занедужала. Надто пізно дізналася про хворобу, надто швидко згасало життя. Жінці здавалося – це вона «відпрацьовує» свій гріх. Так і сказала чоловікові...

– Тільки ти нікому, чуєш, нікому нічого не розповідай. Поклянись.

Він пообіцяв...

– І за що, тобі, сину, та нам усім таке горе випало? Поховали Вадима, внучка мого золотого, а тепер – Іннусю, – ридала Олексієва матір.

Якби ж то він міг зізнатися...

...Олексій присів на лавочці біля могили дружини.

– А, може, не треба було, Інно, цього обману? – запитав у покійної. – Може, поїхати до Світлани і все їй розповісти? Знаю, ти проти. Я дав слово, що берегтиму таємницю. Але як мені жити з цим? І, знаєш, Інно, у мене є все, і нема нічого...

А потім просив прощення в сина.

Вадим дивився з фотографії на батька добрими усміхненими очима. Очима рідної матері...

Ольга ЧОРНА.

ПОРАДИ НА ВСІ ВИПАДКИ ЖИТТЯ

Як їсти ківі, щоб воно пішло на користь - зі шкіркою чи без

Ківі - один із популярних екзотичних плодів. Він солодкий, смачний і, за деякими даними, сприяє покращенню травлення. Зазвичай, перед вживанням ківі ретельно очищають від його шкірки. Але не всі фахівці з цим згодні і відзначають, що шкірка такого плода багата на корисні речовини. Вважається, що в ківі багато цукру, через що він викликає побоювання, зокрема у тих, хто худне. Однак важливо дивитися на плід з різних боків. Він, наприклад, багатий на рослинні волокна, які відповідальні за контроль рівня цукру в крові та утримання його в нормі.



Крім того, у ківі багато антиоксидантів, при цьому у шкірці їх ще більше, ніж у м'якоті. Антиоксиданти необхідні організму для захисту клітин від руйнування. Крім того, шкірка багата на фолієву кислоту - вона незамінна для імунітету і кровообігу. У разі, якщо ківі йде в їжу повністю, доза цієї кислоти зростає на третину в порівнянні з фруктом, позбавленим шкірки.

Також у шкірі багато клітковини (наполовину більше, ніж у м'якоті), що призводить до хорошого очищення травної системи, знижує рівень поганого холестерину та виводить токсини. До того ж є безперечною плюсом якраз для тих, хто худне - вона відрізняється довгим терміном перетравлення, за рахунок чого можна почуватися ситим довше.

А ще шкірка - природний антисептик. Буває, що її прикладають до ранок для виключення запалень.

Чим може бути небезпечним?

Важливо пам'ятати, що у ківі є оксалати кальцію, через що деякі люди при вживанні плоду можуть кашляти. Частинки дряпають роту порожнину, сам фрукт кислий, і кислота починає викликати печіння в ротовій порожнині. Тут варто розуміти, що оксалат має певний ризик та небезпеку для людей зі схильністю до каменів у нирках та подагри. Якщо таких проблем немає, а також порожнина рота не реагує негативно на ківі, то цілком допустимо їсти плід зі шкіркою.

Як же її їсти?

Основна проблема в тому, що шкірка, на відміну від м'якоті, виглядає не дуже смачною. Як варіант, можна просто зробити з плоду смузі, тоді вона не так кидатиметься в очі. При цьому перед вживанням необхідно ретельно вимити та інтенсивно протерти плід рушником, щоб позбавитися можливих пестицидів та знизити шорсткість шкірки.

Також, як варіант, можна нарізати плід разом зі шкіркою на тонкі слайси, після чого висушити їх - вийдуть чудові чипси.

Не забувайте, що варто обрізати жорсткі частини - це місце, де плід кріпився до гілки. Вони якраз неїстівні.

Від яких засобів для волосся варто відмовитися в зимовий час

З приходом зими багато жінок вважають за краще робити кілька замінів серед засобів, які вони використовують для обличчя і тіла: на місце легких сироваток і невагомих лосьйонів приходять більш щільні креми. Однак багато хто забуває, що таким же гнучким має бути і догляд за волоссям.

Низька температура і сухе повітря позначаються на стані не тільки шкіри, а й локонів. Вони починають потребувати набагато більшої кількості вологи, через що стають більш ламкими, а отже, звичного кондиціонера і легкої маски раз на тиждень буде вже недостатньо.

Крім того, на зимовий час рекомендується відмовитися від чотирьох типів засобів. Розповідаємо, про які саме продукти йдеться і чому вони можуть бути небезпечними для локонів саме в цю пору року.

Шампунь глибокого очищення

Завданням цього продукту є видалення зі шкіри голови забруднень будь-якого типу - від надлишку себума до залишків стайлінгу. Тож час від часу вдаватися до нього необхідно кожній. Однак взимку частоту використання такого шампуню варто скоротити або зовсім відмовитися від нього, особливо власникам сухого типу шкіри скальпа.

Шампуні глибокого очищення мають занадто агресивний склад, це не підходить для зими. Вони видаляють з волосся натуральні олії, залишаючи шкіру голови сухою і сверблячою.

Сольовий спрей

Цей засіб для укладки є в арсеналі більшості кучерявих жінок. З його допомогою можна надати шевелюрі об'єму, зафіксувати локони, домогтися ідеальних слухняних завитків. Однак є у сольового спрею і один істотний недолік - він сильно сушить волосся.

Якщо пасма і без того схильні до ламкості та вже страждають від нестачі вологи, варто відмовитися від цього засобу і зробити акцент на їхньому зволоженні та живленні. Нехай укладка буде менш ефектною - вигляд здорового і блискучого волосся це компенсує.

Важкі олії

Може здатися, що цей продукт ідеально підходить для використання взимку завдяки своїй консистенції та поживним властивостям. Однак стилісти радять не поспішати діставати із засків найжирніші олії.

Річ у тім, що вони сильно обтяжують ослаблене морозом, низькою вологістю і вітром волосся. У результаті локони стають надто ламкими і позбавляються об'єму. У поєднанні з шапками, які багато хто носить взимку, олія остаточно перетворює волосся на щось мляве.



Лак для волосся

Взимку популярність цього засобу лише зростає: за його допомогою жінки відчайдушно намагаються зафіксувати зачіску, щоб її не зіпсував ні сніг, ні вітер. Однак експерти, навпаки, закликають максимально скоротити використання лаків і гелів для волосся в цю пору року.

У складах цих продуктів міститься велика кількість спирту. Він робить волосся більш ламким і схильним до пошкодження. Влітку висока вологість допомагає компенсувати це, проте взимку лак починає буквально витягати вологу з волосся, через що воно має сухий вигляд.

Що включити в б'юти-рутину

Відмовитися від перерахованих вище засобів на час холодів недостатньо, щоб зустріти весну з шикарною шевелюрою. Дійсно зберегти якість волосся вийде тільки в тому разі, якщо додати в доглядову рутину кілька продуктів.

Всі старання в цей період мають бути спрямовані на зволоження волосся за допомогою масок, бальзамів і незмивних кондиціонерів. Вони допомагають зберегти вологу, усувають ламкість, статичну електрику і сплутування, а також роблять волосся менш пористим.

Крім того, зовсім необов'язково зовсім відмовлятися від стайлінгу на зимовий час, досить підібрати продукти з більш щадним складом. Замість лаку зі спиртом серед інгредієнтів варто використовувати восковий фіксувальний спрей. Гелі для укладки мають містити кокосову або арганову олію для надання гладкості та додаткового живлення.

Не менш важливо відмовитися взимку від сушіння волосся на максимально високій температурі, а також від використання термоприладів для укладання. Ще одна порада від стилістів - завжди носити на вулиці шапку або капюшон, щоб захистити пасма.

Якушинецька сільська рада повідомляє про проведення конкурсу

«По визначенню суб'єкта оціночної діяльності, який має ліцензію на проведення експертної грошової оцінки земельної ділянки для ведення товарного сільськогосподарського виробництва»

Конкурс відбудеться 29.01.2024 року о 10 годині за адресою: Вінницька обл., Вінницький район, с. Якушинці вул. Новоселів, 1А.

Об'єкт оцінки знаходиться за адресою: за межами населених пунктів Якушинецької територіальної громади. Загальна площа об'єкту оцінки 2,6246 га.

Кінцевий термін подання документів 25.01.2024 року. Перелік підтверджувальних документів, які подаються на розгляд комісії

1. Заява на участь у конкурсі за встановленою формою;
2. Копія довідки про присвоєння ідентифікаційного номера за Державним реєстром фізичних осіб - платників податків та інших обов'язкових платежів (для претендента - фізичної особи);

3. Копія установчого документа претендента (для претендента юридичної особи);

4. Копія відповідної ліцензії;

5. Копія кваліфікаційних документів оцінювачів, які працюють у штатному складі та яких буде залучено претендентом до проведення оцінки та підписання звіту про оцінку майна;

6. Письмові згоди оцінювачів, яких буде додатково залучено претендентом до проведення робіт з оцінки майна, завірені їхніми особистими підписами;

7. Копія сертифіката суб'єкта оціночної діяльності, виданого претенденту Фондом Державного майна України, та копія ліцензії на виконання земле оціночних робіт, видана центральним органом виконавчої влади з питань земельних ресурсів (у разі оцінки об'єкта приватизації разом із земельною ділянкою, на якій він розташований);

8. Кваліфікаційні вимоги до учасників конкурсу (вимоги щодо практичного досвіду з оцінки майна, зокрема подібного майна);

9. Претендент подає документи до комісії у конверті, на якому зазначається назва претендента та його адреса, найменування конкурсу, з поміткою «заява на участь у конкурсі». Зворотна сторона скріплюється в чотирьох місцях печаткою претендента.

Місце знаходження комісії, контактні телефони: Якушинецька сільська рада, тел. 56-75-14, факс 56-75-19.

Якушинецька сільська рада повідомляє про проведення конкурсу

«По визначенню суб'єкта оціночної діяльності, який має ліцензію на проведення експертної грошової оцінки земельної ділянки для ведення товарного сільськогосподарського виробництва»

Конкурс відбудеться 29.01.2024 року о 10 годині за адресою: Вінницька обл., Вінницький район, с. Якушинці вул. Новоселів, 1А.

Об'єкт оцінки знаходиться за адресою: за межами населених пунктів Якушинецької територіальної громади. Загальна площа об'єкту оцінки 1,9123 га.

Кінцевий термін подання документів 25.01.2024 року. Перелік підтверджувальних документів, які подаються на розгляд комісії

1. Заява на участь у конкурсі за встановленою формою;
2. Копія довідки про присвоєння ідентифікаційного номера за Державним реєстром фізичних осіб - платників податків та інших обов'язкових платежів (для претендента - фізичної особи);

3. Копія установчого документа претендента (для претендента юридичної особи);

4. Копія відповідної ліцензії;

5. Копія кваліфікаційних документів оцінювачів, які працюють у штатному складі та яких буде залучено претендентом до проведення оцінки та підписання звіту про оцінку майна;

6. Письмові згоди оцінювачів, яких буде додатково залучено претендентом до проведення робіт з оцінки майна, завірені їхніми особистими підписами;

7. Копія сертифіката суб'єкта оціночної діяльності, виданого претенденту Фондом Державного майна України, та копія ліцензії на виконання земле оціночних робіт, видана центральним органом виконавчої влади з питань земельних ресурсів (у разі оцінки об'єкта приватизації разом із земельною ділянкою, на якій він розташований);

8. Кваліфікаційні вимоги до учасників конкурсу (вимоги щодо практичного досвіду з оцінки майна, зокрема подібного майна);

9. Претендент подає документи до комісії у конверті, на якому зазначається назва претендента та його адреса, найменування конкурсу, з поміткою «заява на участь у конкурсі». Зворотна сторона скріплюється в чотирьох місцях печаткою претендента.

Місце знаходження комісії, контактні телефони: Якушинецька сільська рада, тел. 56-75-14, факс 56-75-19.

Якушинецька сільська рада повідомляє про проведення конкурсу

«По визначенню суб'єкта оціночної діяльності, який має ліцензію на проведення експертної грошової оцінки земельної ділянки для будівництва та обслуговування будівель торгівлі»

Конкурс відбудеться 29.01.2024 року о 10 годині за адресою: Вінницька обл., Вінницький район, с. Якушинці вул. Новоселів, 1А.

Об'єкт оцінки знаходиться за адресою: за межами населених пунктів Якушинецької територіальної громади. Загальна площа об'єкту оцінки 0,0568 га.

Кінцевий термін подання документів 25.01.2024 року. Перелік підтверджувальних документів, які подаються на розгляд комісії

1. Заява на участь у конкурсі за встановленою формою;
2. Копія довідки про присвоєння ідентифікаційного номера за Державним реєстром фізичних осіб - платників податків та інших обов'язкових платежів (для претендента - фізичної особи);

3. Копія установчого документа претендента (для претендента юридичної особи);

4. Копія відповідної ліцензії;

5. Копія кваліфікаційних документів оцінювачів, які працюють у штатному складі та яких буде залучено претендентом до проведення оцінки та підписання звіту про оцінку майна;

6. Письмові згоди оцінювачів, яких буде додатково залучено претендентом до проведення робіт з оцінки майна, завірені їхніми особистими підписами;

7. Копія сертифіката суб'єкта оціночної діяльності, виданого претенденту Фондом Державного майна України, та копія ліцензії на виконання земле оціночних робіт, видана центральним органом виконавчої влади з питань земельних ресурсів (у разі оцінки об'єкта приватизації разом із земельною ділянкою, на якій він розташований);

8. Кваліфікаційні вимоги до учасників конкурсу (вимоги щодо практичного досвіду з оцінки майна, зокрема подібного майна);

9. Претендент подає документи до комісії у конверті, на якому зазначається назва претендента та його адреса, найменування конкурсу, з поміткою «заява на участь у конкурсі». Зворотна сторона скріплюється в чотирьох місцях печаткою претендента.

Місце знаходження комісії, контактні телефони: Якушинецька сільська рада, тел. 56-75-14, факс 56-75-19.

СТРИЖАВСЬКА СЕЛИЩНА РАДА
ВІННИЦЬКОГО РАЙОНУ ВІННИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ
РІШЕННЯ № 12від 22 грудня 2023 р. 77 сесія 8 скликання
Про бюджет Стрижавської селищної територіальної
громади на 2024 рік
(025660000) (код бюджету)

Керуючись пунктом 23 частини 1 статті 26, частиною 1 статті 59 та частиною 1 статті 61 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», статтею 77 Бюджетного кодексу України, враховуючи Закон України «Про Державний бюджет України на 2024 рік», рішення виконавчого комітету Стрижавської селищної ради від 18 грудня 2023 року № 442 «Про схвалення проекту бюджету Стрижавської селищної територіальної громади на 2024 рік», розглянувши лист відділу фінансів селищної ради від 06.12.2023 року № 01-51/167, висновки постійних комісій селищної ради, селищна рада

ВИРІШИЛА:

- Визначити на 2024 рік:
 - доходи бюджету Стрижавської селищної територіальної громади у сумі 193 993 462 гривні, у тому числі доходи загального фонду бюджету – 187 725 998 гривень та доходи спеціального фонду бюджету – 6 267 464 гривні згідно з додатком 1 до цього рішення;
 - видатки бюджету Стрижавської селищної територіальної громади у сумі 193 993 462 гривні, у тому числі видатки загального фонду бюджету – 179 727 161 гривня та видатки спеціального фонду бюджету – 14 266 301 гривня;
 - профіцит за загальним фондом бюджету Стрижавської селищної територіальної громади у сумі 7 998 837 гривень згідно з додатком 2 до цього рішення;
 - дефіцит за спеціальним фондом бюджету Стрижавської селищної територіальної громади у сумі 7 998 837 гривень згідно з додатком 2 до цього рішення;
 - оборотний залишок бюджетних коштів бюджету Стрижавської селищної територіальної громади у розмірі 100 000 гривень, що становить 0,056 відсотка видатків загального фонду бюджету, визначених цим пунктом.
- Затвердити бюджетні призначення головним розпорядникам коштів бюджету Стрижавської селищної територіальної громади на 2024 рік у розрізі відповідальних виконавців за бюджетними програмами згідно з додатком 3 до цього рішення.
- Затвердити на 2024 рік міжбюджетні трансферти згідно з додатком 5 до цього рішення.
- Затвердити на 2024 рік обсяги капітальних вкладень у розрізі інвестиційних проектів згідно з додатком 6 до цього рішення.
- Затвердити розподіл витрат бюджету Стрижавської селищної територіальної громади на реалізацію місцевих програм в сумі 24 451 560 гривень згідно з додатком 7 до цього рішення.
- Установити, що у загальному фонді бюджету Стрижавської селищної територіальної громади на 2024 рік:
 - до доходів загального фонду бюджету належать доходи, визначені статтею 64 Бюджетного кодексу України та трансферти, визначені статтями 97, 101, 103² Бюджетного кодексу України, а також надходження відповідно до статті 42 Закону України «Про Державний бюджет України на 2024 рік»;
 - джерелами формування у частині фінансування є надходження, визначені частиною 1 статті 72 Бюджетного кодексу України.
- Установити, що джерелами формування спеціального фонду бюджету Стрижавської селищної територіальної громади на 2024 рік:
 - у частині доходів є надходження, визначені статтею 69¹ та частиною 1 статті 71 Бюджетного кодексу України;
 - у частині фінансування є надходження, визначені пунктом 10 частини 1 статті 71 та частиною 2 статті 72 Бюджетного кодексу України.
- Установити, що у 2024 році кошти, отримані до спеціального фонду бюджету Стрижавської селищної територіальної громади згідно з відповідними пунктами частини першої статті 71 Бюджетного кодексу України, спрямовуються на реалізацію заходів, визначених частиною другою статті 71 Бюджетного кодексу України, а кошти, отримані до спеціального фонду згідно з підпунктом 7.1. пункту 7 (крім визначених частиною 1 статті 71 Бюджетного кодексу України) цього рішення спрямовуються відповідно на:
 - видатки, пов'язані з утриманням бюджетних установ (за рахунок власних надходжень бюджетних установ);

- видатки, визначені Положенням про цільовий фонд Стрижавської селищної ради(за рахунок надходжень до цільового фонду);

- заходи, пов'язані з охороною навколишнього природного середовища (за рахунок надходжень екологічного податку та грошових стягнень за шкоду заподіяну порушенням законодавства про охорону навколишнього природного середовища внаслідок господарської та іншої діяльності).

9. Визначити на 2024 рік відповідно до статті 55 Бюджетного кодексу України захищеними видатками бюджету Стрижавської селищної територіальної громадидатки загального фонду на:

- оплату праці працівників бюджетних установ;
- нарахування на заробітну плату;
- придбання медикаментів та перев'язувальних матеріалів;
- забезпечення продуктами харчування;
- оплату комунальних послуг та енергоносіїв;
- соціальне забезпечення;
- поточні трансферти місцевим бюджетам;
- забезпечення осіб з інвалідністю технічними та іншими засобами реабілітації, виробами медичного призначення для індивідуального користування;
- оплату послуг з охорони комунальних закладів культури;
- оплату енергосервісу.

10. Відповідно до статті 16 Бюджетного кодексу надати право відділу фінансів Стрижавської селищної ради в межах поточного бюджетного періоду здійснювати на конкурсних засадах розміщення тимчасово вільних коштів бюджету Стрижавської селищної територіальної громадина депозитних рахунках в установах банків у порядку, визначеному Кабінетом Міністрів України, згідно з вимогами Бюджетного кодексу України, з подальшим їх поверненням до кінця бюджетного періоду, а також шляхом придбання державних цінних паперів у порядку, визначеному Кабінетом Міністрів України

11. Відповідно до статей 43 та 73 Бюджетного кодексу України надати повноваження відділу фінансів Стрижавської селищної ради отримувати в органах Державної казначейської служби України позики на покриття тимчасових касових розривів бюджету Стрижавської селищної територіальної громади, пов'язаних із забезпеченням захищених видатків загального фонду, в межах поточного бюджетного періоду за рахунок коштів єдиного казначейського рахунку на договірних умовах без нарахування відсотків за користування цими коштами з обов'язковим їх поверненням до кінця поточного бюджетного періоду у порядку, визначеному Кабінетом Міністрів України.

12. Головним розпорядником коштів бюджету Стрижавської селищної територіальної громади на виконання норм Бюджетного кодексу України:

- затвердження паспортів бюджетних програм протягом 45 днів з дня набрання чинності цим рішенням;
- здійснювати управління бюджетними коштами у межах встановлених ім бюджетних повноважень та оцінку ефективності бюджетних програм, забезпечуючи ефективне, результативне і цільове використання бюджетних коштів, організацію та координацію роботи розпорядників бюджетних коштів нижчого рівня та одержувачів бюджетних коштів у бюджетному процесі;
- забезпечення доступності інформації про бюджет відповідно до статті 28 Бюджетного кодексу України, а саме:
 - здійснити публічне представлення та публікацію інформації про бюджет за бюджетними програмами та показниками, бюджетні призначення щодо яких визначені цим рішенням, до 15 березня 2025 року;
 - оприлюднювати паспорти бюджетних програм у триденний строк з дня затвердження таких документів;
- забезпечити першочерговому порядку потребу в коштах на оплату праці працівників бюджетних установ відповідно до встановлених законодавством України умов оплати праці та розміру мінімальної заробітної плати та проведення розрахунків за електричну та теплову енергію, водопостачання, водовідведення, природний газ та послуги зв'язку, які споживаються бюджетними установами;
- забезпечити неухильне виконання вимог Бюджетного кодексу України щодо утримання чисельності працівників та здійснення фактичних видатків на заробітну плату (включаючи видатки на премії та інші види заохочень чи винагород, матеріальну допомогу) лише в межах фонду заробітної плати, затвердженого для бюджетних установ у кошторисах;
- реєструвати бюджетні зобов'язання за спеціальним фондом бюджету громади виключно в межах відповідних фактичних надходжень спеціального фонду;
- забезпечити у повному обсязі проведення розрахунків за електричну та теплову енергію, водопостачання, водовідведення, природний газ, інші енергоносії,

комунальні послуги та послуги зв'язку, які споживаються бюджетними установами, та укладання договорів за кожним видом відповідних послуг у межах бюджетних асигнувань, затверджених у кошторисі.

13. З метою збереження кадрового потенціалу керівникам бюджетних установ здійснювати диференціацію заробітної плати працівникам, які отримують заробітну плату на рівні мінімальної у межах фонду оплати праці, шляхом встановлення доплат, надбавок, премій з урахуванням складності, відповідальності та умов виконуваної роботи, кваліфікації працівника, результатів його роботи відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 28.12.2016 року №1037 «Про оплату праці працівників установ, закладів та організації окремих галузей бюджетної сфери».

14. Враховуючи норми частин 7,8 статті 23 Бюджетного кодексу України у процесі виконання бюджету Стрижавської селищної територіальної громади:

14.1. надати правовиконавчому комітету селищної ради за погодженням з постійною комісією селищної ради з питань фінансів, бюджету, планування соціально-економічного розвитку, інвестицій та міжнародного співробітництва, з наступним затвердженням на сесії селищної ради, у межах загального обсягу бюджетних призначень головному розпоряднику бюджетних коштів здійснювати перерозподіл видатків бюджету за бюджетними програмами, включаючи резервний фонд бюджету, а також збільшення видатків розвитку за рахунок зменшення інших видатків (окремо за загальним та спеціальним фондами бюджету).

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

Перенесення асигнувань на наступні місяці по захищених статтях здійснюється за зверненнями головних розпорядників коштів.

15. Дозволити розпорядникам коштів використовувати бюджетні призначення, затверджені даним рішенням, на оплату видатків поточного року та погашення заборгованості, яка утворилася в минулі роки згідно річного звіту розпорядника коштів.

16. Встановити, що у 2024 році орендна плата за оренду майна комунальної власності Стрижавської селищної територіальної громади справляється відповідно до Порядку розподілу орендної плати за користування комунальним майном Стрижавської селищної територіальної громади, затвердженого рішенням 71 сесії Стрижавської селищної ради 8 скликання від 24 жовтня 2023 року № 3.

17. Установити, що поповнення статутних фондів комунальних підприємств, створених селищною радою, здійснюється шляхом зарахування коштів на рахунки комунальних підприємств, відкриті в установах банків.

Установи банків, в яких відкрито рахунки комунальних підприємств, зазначаються в рішенні виконавчого комітету селищної ради.

18. Надати право головним розпорядникам коштів Стрижавської селищної ради здійснювати у 2024 році попередню оплату товарів, робіт і послуг, що закуповуються за бюджетні кошти, відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 04.12.2019 року №1070 (із змінами).

19. На виконання пункту 35 частини 1 статті 64 Бюджетного кодексу України затвердити Порядок і норматив відрахування до загального фонду бюджету Стрижавської селищної територіальної громади комунальними унітарними підприємствами та їх об'єднаннями, які належать до комунальної власності, частини чистого прибутку (доходу) за результатами фінансово-господарської діяльності у 2024 році згідно з додатком 8 до цього рішення.

20. Додатки 1,2,3,5,6,7,8 до цього рішення є його невід'ємною частиною.

21. Для забезпечення виконання пункту 4 статті 28 Бюджетного кодексу України опублікувати дане рішення в газеті «Подільська зоря» та на офіційному веб-сайті Стрижавської селищної ради: <https://strzhavska-rada.gov.ua/> не пізніше ніж через 10 днів з дня його прийняття.

22. Дане рішення набирає чинності з 01.01.2024 року.

23. Контроль за виконанням цього рішення покласти на постійну комісію селищної ради з питань фінансів, бюджету, планування соціально-економічного розвитку, інвестицій та міжнародного співробітництва (Веприцька Т.М.).

Селищний голова

Михайло ДЕМЧЕНКО.

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

Втрачено військовий квиток, серія АВ №096731, виданий на ім'я Пономарьов Сергій Михайлович, вважається недійсним.

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



"ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ"
Вінницька регіональна газета.
редактор
Ф.І.БЕЖНАР
ПЕРЕДПЛАТНІ ІНДЕКСИ
ПЕРІОДИЧНОГО ВИДАННЯ:
ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЙ – 40699;
ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ – 61487

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

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

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

РОЗРАХУНКОВИЙ РАХУНОК:
№UA65302076000026007300901415,
Вінницьке обласне управління АТ
«Ощадбанк»,
МФО 302076,
інд. код 02471361,
Адреса редакції:
21100, м. Вінниця,
вул.Брацлавська, 31.
Телефони редакції: 27-77-07.

Зам. №242802.
Наклад - 1500.
Газета віддрукована
у ТОВ "Прес Корпорейшн
Лімітед", м.Вінниця,
вул.Чехова, 12-Б.
Тел. (0432) 55-63-97.

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свої ювілейні дні народження святкуватимуть:

95-річчя відзначатиме жителька с.Хижинці - **Меланія Іванівна ІЛЬЧЕНКО** (12 січня);

90-річчя святкуватимуть мешканець смт Вороновиця - **Василь Сергійович МАЛЯР** (14 січня) та жителька с.Брусилівка - **Марія Степанівна НАСАДЮК** (15 січня).

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.



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.

11 січня - хмарно, сніг, т вдень -1...-2°C, вночі -4...-5°C. **12 січня** - хмарно, сніг, т вдень -7...-11°C, вночі -3...-11°C. **13 січня** - хмарно, сильний сніг, т вдень -3...-8°C, вночі -5...-9°C. **14 січня** - хмарно, дрібний сніг, т вдень -2...-3°C, вночі -11...-12°C. **15 січня** - хмарно, без опадів, т вдень +1...-4°C, вночі -3...-5°C. **16 січня** - хмарно, без опадів, т вдень 0...-5°C, вночі -2...-3°C. **17 січня** - хмарно, без опадів, т вдень 0...-5°C, вночі -5...-6°C.



"МУЗЕЙ МУЖНІХ" у Вінниці поповнився унікальними експонатами

5 січня колекція відокремленого підрозділу "Музей Мужніх" Вінницького обласного краєзнавчого музею поповнилася цінними експонатами. Боець 81-ї окремої аеромобільної бригади, молодший сержант Владислав Балицький передав до музею шолом і бронезилет, які були на ньому під час поранення у ході боїв за Україну на сході.

Амуніція виконала своє призначення і врятувала військовослужбовцю життя.

Тепер ці артефакти будуть експонуватись на виставці "України щит" у Вінницькому обласному краєзнавчому музеї і розповідатимуть про міць, мужність і звитягу українських воїнів під час російсько-української війни -



війни за Незалежність і Свободу українського народу.

У музеї просять усіх, хто має можливість долучитись до формування колекції та документування подій російсько-української війни.

Виставка "України щит" працює щодня, окрім понеділка у залах Вінницького обласного краєзнавчого музею. Вхід на виставку вільний. Екскурсійний супровід - 100 грн. Запис на кураторські екскурсії - за попереднім замовленням за телефоном: (068) 725 49 57.



Військових, які втратили зір, волонтери навчатимуть шрифту Брайля

Четвертого січня відзначали Всесвітній день азбуки Брайля. Він започаткований на честь Дня народження винахідника шрифту для незрячих Луї Брайля. У дитинстві він осліп, проте адаптувався до нового способу життя й створив відому на весь світ систему - шрифт Брайля. Працівник вінницького підприємства Українського товариства сліпих Леонід Кучерук - незрячий із дитинства. Він розповів, що понад половина людей із відсутністю зору користується азбукою Брайля.

В зв'язку із війною незрячих стає все більше. На допомогу їм готові прийти волонтери. Адже державної програми з опанування шрифту Брайля поки що не існує.

- Приблизно 65 % тотально незрячих володіє шрифтом Брайля. Але ця цифра регулярно зменшується в зв'язку із втратою зору бійцями на фронті. Ми готові, як волонтери, поділитися із ними досвідом. Точного часу, за скільки можна авчитися шрифту Брайля, не існує. Все залежить від здібностей і психологічного налаштування людини. Хтось може опанувати шрифт за 1- 2 роки, інші за 2 - 3 місяці, - сказав Леонід Кучерук.

Директор вінницького підприємства незрячих Костянтин Ільницький додав, що на його базі є бібліотека із книжками шрифтом Брайля. Така література допомагає у його опануванні. Як альтернатива, незрячі нині активно використовують програми для голосового набору текстів і аудіоповідомлення.

Азбука Брайля - тактильний шрифт, який за допо-



могою 6 точок дозволяє передати всі літери, цифри, музичні, математичні та наукові символи. Він у всьому світі використовується незрячими для читання й забезпечує передачу важливої інформації.

Азбука Брайля надзвичайно важлива у контексті соціальної інтеграції. У світі нараховують приблизно понад 2,2 мільярди незрячих людей чи з порушенням зору.

ООН ухвалила рішення щороку відзначати Всесвітній день азбуки Брайля, щоб підвищити обізнаність суспільства про значення азбуки для незрячих та слабоворих.

Михайло МИХАЙЛОВ.

Астрологічний прогноз на 15 - 21 січня

ОВЕН (21.03-20.04). Вам доведеться розгрібати чимало побутових справ, і те, на що раніше не вистачало сил, слід привести в порядок. Для кожної речі та завдання віднайдуться необхідне місце й час. Буде важко, однак нагорода не сповільнить з'явитися, для початку - у вигляді почуття морального задоволення. І воно буде зростати разом з матеріальним успіхом, який також цілком імовірний. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Необхідно виявити ініціативу в реалізації задумів на практиці. Якщо ви не обманюєте себе, то відкриються нові можливості, і везіння супроводжуватиме в особистому житті. Не відкладайте вирішення проблем до довгого ящика. Вихідні - сприятливий період для нових починань і необхідних придбань для дому. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

БЛИЗНИКИ (21.05-21.06). Успіх подальших дій залежатиме від того, наскільки добре ви до них підготуєтесь, наскільки чітко й докладно все сплануєте. Не сидіть в чотирьох стінах. Проведіть більше часу на природі, насолоджуйтеся прогулянками. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

РАК (22.06-22.07). З'явиться жага пригод, і ви можете ринути назустріч невідомості. Буде весело та цікаво. Однак будьте гранично акуратними з інформацією, тому що необдумані слова, як ваші, так і сприйняті занадто близько до серця, можуть вплинути на вашу репутацію. Спілкування з новими знайомими принесне плоди, ви змінитесь на кращу сторону. У вихідні намагайтеся уникати метушливості та дріб'язковості. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

ЛЕВ (23.07-23.08). Уміння аналізувати ситуацію й наводити порядок в думках будуть просто необхідними

для успіху. Бажано уважно стежити за діями своїх близьких, вони можуть наробити чимало помилок, розгрібати які прийдеться вам. Постарайтеся менше говорити та більше діяти. На вихідні бажано не планувати нічого серйозного, а краще відпочити на природі. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

ДІВА (24.08-23.09). Не варто себе перевантажувати. Швидкий прогрес у справах практично неможливий, тому бажано запастися терпінням. Можливі несподівані звістки. Ваше завдання - з тієї ж енергією, з якою ви займаєтесь будинком, родиною та роботою, почати займатися собою. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Будете просто геніальним керівником. Причому ці здатності виявляться, навіть якщо у вас немає жодного підлеглого. Ви зможете винятково грамотно організувати робочий процес вдома. У вихідні виникне багато дрібнообов'язкових питань, постарайтеся в них не заплутатися й не загубитися. І не ставте перед собою надзавдань. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Зараз досить активний і позитивний період. Ви можете багато чого досягти, довідатися, побачити, відчутти. Постарайтеся не сидіти ні хвилини без справи, але не поспішайте. Вибирайте темп, який буде зручний вам. У вихідні більше гуляйте, сходіть на ковзанку або на лижну прогулянку. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

СТРЕЛЕць (23.11-21.12). Желіть геть від себе сумніви у своїх силах. У вас досить можливостей, щоб доби-

тися поставлених цілей. Поверніться до незавершених справ і постарайтеся вчасно усунути виниклі неточності. Можете одержати довгоочікувану звістку, яка порадує вас, але це не привід розслаблятися. У вихідні відпочиньте вдома, у колі близьких людей. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Варто виявити активність, але не розкривати всі свої плани до кінця й не слухати порад навколишніх, тому що власна думка може виявитися кориснішою за будь-яку іншу. Можливий маленький домашній скандалчик, тому що близькі чекають від вас уваги та теплоти, а ви продовжуватимете приємне для вас витання в хмарах. Згадайте про давні обіцянки і постарайтеся виконати і їх. Рідні можуть змінити ваші плани, знаєцька з'явившись у гості. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Ви можете впасти в спячку. Зайва емоційність, необережно сказане слово можуть ускладнити ваші стосунки з оточуючими. Не носіть в собі образ, вони - джерела хвороб. У вихідні відпочивайте активно, влашуйте пікнік на природі. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

РИБИ (21.02-20.03). На вас очікують різноманітні події в сімейному житті, а про роботу варто просто забути. Імовірно непорозуміння й конфлікти, оскільки ваші інтереси можуть трохи розходитися з інтересами близьких. Але, виявивши розсудливість, досягнете бажаного компромісу. У вихідні будьте готові до зазіхань дітей на весь ваш час. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - субота.