

Подільська Зоря

АКТУАЛЬНО

Президент України Володимир Зеленський вітає високі здобутки українських спортсменів на ХХ зимових Дефлімпійських іграх, які проходять у Туреччині. "Пишаємося Національною дефлімпійською збірною України! На ХХ зимових Дефлімпійських іграх у Туреччині наші спортсмени завоювали 19 медалей і вперше в історії очолили командний залік", - відзначив глава держави у мережі. Зокрема, українські лижники посіли перше місце, здобувши сім золотих, чотири срібні та дві бронзові медалі. Крім того, свої перші медалі українська команда здобула також у керлінгу. Також він додав, що пишастесь також українськими шахістами, які вибороли срібло та бронзу. (Дефлімпійські ігри це спортивні змагання найвищого рівня для людей, що не чують).

Президент США Джо Байден та його попередник Дональд Трамп перемогли на праймериз своїх партій. Тепер їх гарантовано висувають на вибори глави держави у листопаді 2024 року. рампу спочатку не вистачало 137 голосів делегатів на партійній конференції після того, як колишня посол США в ООН Ніккі Гейлі вийшла з перегонів у Республіканській партії. Тепер він має достатньо голосів для офіційного висування. Перемога Байдена в Демократичній партії була очевидною, оскільки чинного президента здебільшого гарантовано висувають на другий термін.

Новий закон про мобілізацію покликаний оновити правову базу перед проведенням призову, однією з цілей якого є заміна 330 тис. військових, які наразі перебувають на полі бою. Про це повідомили в Міноборони. Там зазначили, що в рамках мобілізації планується призвати 500 тис. чоловік. У Міноборони уточнили, що 170 тис. новобранців, які залишилися, замінюватимуть поранених і задовольнятимуть інші військові потреби залежно від ситуації на фронті. Нагадаємо, закон про мобілізацію викликає багато суперечок. До першого проекту подано понад 4 тис. поправок.

Всі можливі послуги для ветеранів інтегрують в систему Центру надання адміністративних послуг. Про це повідомили в Міністерстві з питань реінтеграції. "Для спрощення життя ветеранів та їхніх родин вже запроваджується підхід, який дасть можливість із одним пакетом документів звернутися у ЦНАП, який далі розповсюджуватиме отримані дані до всіх необхідних суб'єктів", - йдеться у повідомленні.

Уряд збільшив розмір державної соціальної допомоги дітям загиблих захисників-добровольців. Як зазначається, йдеться про дітей загиблих (померлих) захисників і захисниць України з числа осіб, які добровільно брали участь у здійсненні заходів, необхідних для забезпечення оборони України, та не входили до складу добровольчих формувань територіальних громад (ДФТГ). "Це дає змогу вже з 1 квітня автоматично підвищити розмір виплати з 2361 грн до 7800 грн на одного неповнолітнього та до 6100 грн - на кожного, якщо в сім'ї двоє і більше дітей", - йдеться у повідомленні.

92% українців донатять на допомогу ЗСУ або постраждалим внаслідок воєнних дій, що на 2 в.п. більше, ніж у 2022 році. Про це йдеться в дослідженні "Споживацької настрої українців у другий рік повномасштабного вторгнення". При цьому 33% опитаних роблять це систематично, що на 13 в. п. більше, ніж у 2022 році. За даними дослідження, більш ніж удвічі зростає кількість співвітчизників, які донатять регулярно, перебуваючи за кордоном - із 17% до 38%. При цьому абсолютна більшість споживачів (70%) продовжує бойкотувати виробників товарів/продавців, які не залишили ринок країни-агресора.

Цього тижня у Вінниці є потреба у донорській крові усіх груп. МОЗ закликає українців реєструватися на платформі ДонорUA, знаходити своє місце та зручно планувати донорські сесії в особистому кабінеті. У Вінниці можна стати донором у Вінницькому обласному центрі служби крові, розташованому за адресою вулиця Пирогова, 48. Забір крові у центрі проводиться з понеділка по п'ятницю (з 8:00 до 15:00) та щосуботи (з 8:00 до 14:00). Контактні телефони: +38 0432 551 575 та +38 067 492 00 34.

Віддав життя за Україну!

Агрономічна громада у жалобі. Днями попрощалися із Захисником - **Олегом КОВАЛЕМ** із Медвежего Вушка.

Народився чоловік 11 квітня 1972 року в с. Медвеже Вушко. Тут пройшли його дитинство і шкільні роки. Після закінчення школи вступив до Вінницького державного педагогічного університету ім. М.Коцюбинського. Навчався на вчителя фізичного виховання. Затим був призваний на строкову службу. Після служби в армії, працював на будівництві, займався ремонтами.

Олег пройшов чималий фронтний шлях, який розпочався 27.03.2022 року. За два роки повномасштабного вторгнення він неодноразово був на передовій, мав посвідчення учасника бойових дій. Отримав контузію, довгий час лікувався у військовому госпіталі.

9 березня життя бійця обірвалося.

Щірі співчуття батькам, братам, донцям, близьким та рідним.



Перший український Оскар, "якого б краще не було"

У ніч з 10 на 11 березня в голлівудському театрі Долбі у Лос-Анджелесі відбулася головна кінопремія - Оскар 2024. Результати для багатьох лишилися передбачуваними, проте цього рік на нагородженні відбулася по-справжньому історична подія - свою статуетку за всю історію премії вперше отримала українська стрічка.

"20 днів у Маріуполі" українських журналістів Мстислава Чернова, Євгена Малолетки та Василіси Степаненко став "Найкращим документальним фільмом" на думку Американської академії кіномистецтва.

Стрічка документує захоплення росіянами українського міста. Чернов, Малолетка та Степанова були останніми журналістами, які залишалися в Маріуполі на початку повномасштабного вторгнення Росії в Україну. За серію журналістських матеріалів про облогу Маріуполя вони згодом отримали Пулітцерівську премію. Лише кілька днів тому журналістів також нагородили Шевченківською премією у номінації "Публіцистика і журналістика".

Разом з українськими журналістами нагороди отримували американські кінопродюсерки Мішель Мізнер та Рені Аронсон-Рат.

На церемонії режисер стрічки Мстислав Чернов виголосив промову, в якій звернув увагу присутніх на Оскарі та глядачів кінопремії на звірства росіян, що відбуваються в Україні.

"Це перший Оскар в українській історії. Напевне, я буду першим режисером, який скаже це тут: я хотів би, щоб

цього фільму не було. Я хотів би, щоб Росія ніколи не напала на Україну, ніколи не окупувала наші міста. Я б віддав цю нагороду за те, щоб Росія не вбивала моїх земляків, звільнила всіх українських військових і цивільних, які зараз в тюрмах та знаходяться в заручниках", - заявив режисер.

Також він додав: "Але я не можу змінити минуле. Але усі ми можемо змінити історію, зробити так, щоб правда перемогла. І люди Маріуполя та інші, які віддали своє життя, ніколи не будуть забутими. Тому що кінематограф формує спогади, а спогади формують історію. Тож дякую вам всім, дякую Україні! Слава Україні!".

Раніше стрічка здобула нагороду британського аналога "Оскара" - кінопремії BAFTA і приз глядацьких симпатій фестивалю Санденс. Крім того, на початку 2024 року Мстислава Чернова відзначили премією Гільдії режисерів США за "видатні режисерські досягнення в документальному кіно".

Зазначимо, що оскаронесний фільм "20 днів у Маріуполі" з 14 березня повернеться на великі екрани у більшості областей України. Вінничани та гості міста зможуть переглянути фільм 14 березня в кінотеатрі "Сінема Сіті", на їх сайті вже опубліковано афішу. Знаходиться кінотеатр у ТРЦ "Мегамол". А з 21 по 27 березня о 17.00 фільм можна буде переглянути у кінотеатрі "Родина", вул. Оводова 47.

Також з 21-го березня стрічка буде доступна на онлайн платформі легального перегляду українського кіно - Takflix.



Господиньки для ЗСУ

У кухні Якушинецького ліцею кипить робота - смажать, варять, печуть без зупинки. Тут продовжують готувати тушонку у спеціалізованих пакетах. Днями було виготовлено 106 пакетів. Цього разу кошти для закупівлі продуктів були зібрані педагогами громади. Частину пакетів із тушонкою одразу ж було відправлено до 59 бригади для наших бійців.

Працюють над її виготовленням місцеві господині, це - Ніна Краківська, Світлана Романюк, Лариса Мазур, Любова Мазурик, Оксана Янчук, Людмила Іванчук, Олеся Тутецька, Валентина Андрущенко, Оксана Бровко, Ольга Київська.



Вони готують різноманітні страви із самого початку повномасштабного вторгнення. У їх доробку і "сухі борщі", і солодощі для поранених, які перебувають на реабілітації у лікувальних закладах. Готують із добрими побажаннями, тому і виходить так смачно.

Та головне: наші господині вкладають у свої страви стільки любові і ВІРИ в ПЕРЕМОГУ, що вони навіть смакують по-особливому. Підтверджено українськими воїнами!

Депутат інформує...

Днями разом зі своєю колежанкою, депутаткою Вінницької обласної ради - Іриною Колесник завітали на запрошення старости Зої Заверухи до Пултівець, Лисянки та Махнівки. Відвідали заходи до свята весни та вручили продуктові набори (200 шт) усім присутнім жінкам. Вкотре хочу подякувати за співпрацю Ірині Колесник, разом ми зможемо зробити ще більше.

Також разом із Сергієм Сітарським відвідали навчальні заклади Агрономічної громади.

У Бохониках зустрілися із директоркою Оленою Бортновською та обговорили оновлення (існуюча була в аварійному стані) вхідної групи (східці та майданчик) до закладу. Дуже швидко вдалося виконати зазначені роботи для Бохоничської школи. Профінансували їх ми разом із головою громади Сергієм Сітарським. Тепер вхід до навчального закладу виглядає естетично та не несе загрози перечепитися.

Олександр МАСЛЕННИКОВ, Вінницька обласна рада

Працюємо задля наших дітей завдячуючи ЗСУ!

Ще приїхали до Агрономічного ліцею, тут потрібно встановити огорожу навколо закладу. У співпраці з місцевою федерацією футболу будемо обгороджувати школу та прилеглий стадіон. Також разом із головою громади надали кошти на цемент та відсів. Прийшла весна, отже потрібно братися до роботи.

У відповідь на звернення старости Андрія Фостика долучився до збору на дрон з тепловізійною камерою. Прилад вкрай необхідний для безпечного виконання бойових завдань підрозділом у якому несе службу житель Некрасового Віталій. Загальна сума збору 200 тисяч гривень.

До збору можуть долучитися бажаючі. Номер карти: 5168745190065869.



Один день - одна маскувальна сітка



Із початком повномасштабної війни волонтери - справжні ангели-хранителі наших військових. Замаскувати та одягнути - саме за таким принципом працюють небайдужі жінки у селі Широка Гребля Якушинецької ТГ. Тут плетуть маскувальні сітки для бліндажів та кікімори, в'яжуть шкарпетки, виготовляють подушечки та валики для транспортування поранених бійців, шують шорти та гетри із плащівки.

Жінок у волонтерській осередку об'єднала завідувачка місцевої філії центру культури та дозвілля Галина Антонюк. Команда складається з понад 20 жінок різного віку - хтось молодший, а хтось уже в поважному віці. Найстаршою волонтеркою є 89-річна Станіслава Мель-

ських військових. Нині уже вдалося сплести понад 60 "маскувальниць" різних розмірів (здебільшого сітки мають розмір 6 м², проте є й спецзамовлення - найбільша сітка 24 м²) та кольорів.

За словами завідувачки осередку культури Галини Антонюк головне правило їх команди - плести та шити з добрими помислами і побажаннями.

- Нас об'єднала одна спільна справа - шире бажання до-

помагати українським військовим. Тому робимо усе можливе аби підтримати бійців та забезпечити їм надійний тил. Спочатку маскувальні полотна плели з того, що було під руками. Одні різали, інші в'язали. Згодом до нас звернулися представники волонтерського осередку "Надійний тил" з проханням плести "маскувальницю" для бліндажів. Відтоді така робота почала набирати обертів. Основу для майбутніх виробів купуємо самі, тканину інколи приносимо з дому, але більшу частину передають волонтери - це здебільшого обрізки тканин, з яких шують військову форму. Працюємо, хто коли може, але в усіх уже давно "сіткозалежність". Кожен плете за певними правилами, проте на свій лад, тому сітки мають унікальні візерунки й ніколи не повторюються. Ми тут усі - самобутні художники. На жаль, наші твори недовговічні. Тому ми завжди на своєму "посту". Маскувальні полотна плетемо різних кольорів, часто військові самі замовляють кольорову гамму. До прикладу, крайня сітка біла. Ми спочатку здивувалися чому саме такий колір, адже зима закінчилася. Але військові пояснили, що самі пофарбують "маскувальницю" у потрібний колір. Для зелених сіток теж є ціла палітра. Часто хлопці просять додавати багато чорного і коричневого, бо на фронті в принципі немає таких зелених кольорів, як ми тут у тилу звикли бачити. Там вся земля у вирвах, дерева понівечені, всюди багно.

Окрім маскувальних сіток зробили й 8 кікімор. Мішковину та нитки для їх виготовлення приносили односельці. Також пошили близько 80 пар гетрів із плащівки. Ми розуміємо, що будь-яка допомога військовим це важливо. Хай кожен наш воїн буде під захистом із нашими сітками, і з нашими молитвами, з нашою вірою в Перемогу. Бо якщо ворог переважає чисельністю - силою духу він не перемає нас ніколи, - розповідає Галина Никонівна.

Ще одним важливим напрямом роботи є в'язання теплих шкарпеток. За цей час вправні руки волонтерок сплели понад 70 пар. Нитки для носків жінки спочатку приносили свої, а згодом почали купувати в'язані речі у секонд-хендах. Їх вони обов'язково прали, а потім розпускали. У кожен

пару різнобарвних шкарпеток жінки вкладають частинку своєї душі та любові, заряджаючи їх на перемогу та мир.

Жінки дбають не лише про бійців на передовій, але й про воїнів, котрі отримали поранення й лікуються у шпиталях. Волонтерки уже зробили близько 200 спеціальних подушечок та 120 валиків для перевезення поранених хлопців. Також відшили 280 шортів для захисників, з них більше 200 пошила Ірина Денисюк. Матеріал для їх виготовлення приносили з дому - це і простирадла, і підковдри, і відрізки тканин. Викрійки робили самі, згодом усе зшивали за певними схемами.

Не можна не згадати про атмосферу, яка панує у фойє клубу, пані Галина зізнається, що поміж роботою волонтерки спілкуються про особисте, ситуацію в державі, тощо. Проте, коли беруться плести і шити стараються мислити винятково позитивно, аби речі були з гарною енергетикою.

За свою копійку роботи, невтомність та ініціативність учасниці волонтерського руху отримують подяки та грамоти від місцевої влади, колег-волонтерів та військового керівництва. Проте найціннішими для них є слова вдячності, фото та відео від бійців з передової.

Окрім допомоги ЗСУ в будинку культури проводять різноманітні тематичні заходи, приурочені до свят та пам'ятних дат, цікаві та креативні майстер-класи, виховні та патріотичні заходи для молоді, репетиції, діють різноманітні гуртки для дітей. До прикладу минулоріч відбувся благодійний захід, під час якого вдалося зібрати понад 20 тисяч гривень. До Великодня усіх охочих вчили створювати та правильно розфарбовувати писанки.

До Дня Державності України з дітьми був проведений воркшоп: "З Україною в серці." Хлопчики та дівчатка вчилися з зернят і різних форм макаронів зробити соняшник. І їм це вдалося. А днями для волонтерок самодіяльні артисти влаштували концерт, а вихованці гуртків подарували власноруч зроблені букети весняних квітів. Не забувають тут і про благоустрій, відтак неодноразово проводилися суботники, впорядковувалася прилегла

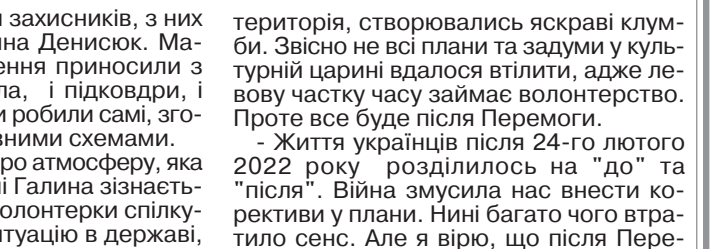
територія, створювались яскраві клумби. Звісно не всі плани та задуми у культурній царині вдалося втілити, адже лівову частку часу займає волонтерство. Проте все буде після Перемоги.

- Життя українців після 24-го лютого 2022 року розділилось на "до" та "після". Війна змусила нас внести корективи у плани. Нині багато чого втрапило сенс. Але я вірю, що після Пере-



ник, не покладаючи рук трудяться 75-річні Лідія Крисько і Людмила Гнатюк та 70-річна Віра Смірнова. Також у команді працюють Зоя Кучинська, Марія Хімич, Наталя Косичук, Катерина Олексієва, Катерина Карайкоза, Любов Ланкова, Таїса Пудри, Катерина Гончарук, Галина Федорцова, Тетяна Суржик, Лідія Голубович, Валентина Мельник, Ірина Щерба, Наталя Горобчук, Катерина Череватова, Юлія Швець, Надія Данильчук, Наташа Студницька, Інна Мельник, Тетяна Ткачова, Ірина Денисюк та Світлана Плахіна з трьома синами. Валентина Шевчук регулярно готує смачні обіди й приносить смаколики.

Маскувальні полотна волонтерки почали плести минулоріч у грудні. Відтоді за декілька годин звичайна сітка та стрічки тканини у жіночих руках стають "павутиною захисту" для сотень україн-



моги ми обов'язково зробимо все, що планували та навіть більше і краще. Думаю, що сьогодні ми усі відчули, що українська культура надзвичайно важлива. Відтак потрібно її плекати та передавати дітям. Також важливо допомагати нашим воїнам на фронті, аби вони відчували міцний тил та знали, що тут на них чекають, - зазначає Галина Антонюк.





«ГІСТЬ ТИЖНЯ»

ЯКЩО ТОРКАЄ ДУШУ ЗА ЖИВЕ - ПИШИ,
ГОСПОДЬ ТЕБЕ БЛАГОСЛОВЛЯЄ

Нещодавно творча світова спільнота відзначила день письменника. Багата талановитими та багатогранними митцями слова й Вінниччина. Сьогодні, познайомимо Вас, шановні читачі, з чарівною дівчиною, талановитою та світлою людиною, поетесою, авторкою книги "Надія серед війни" - **Надією ПОВГОРОЗНИК**. Це перша і поки, що єдина поетична збірка дівчини. У ній зібрано 50 віршів, написаних за півроку повномасштабного вторгнення. До кожної поезії є невеличкий коментар, з коротеньким описом подій, особистими переживаннями, емоціями, думками авторки та датою написання. Значна частина віршів написані у формі молитви до Бога.

Народилася дівчина у Вінницьких Хуторах, закінчила місцевий ліцей. Нині продовжує навчання у Вінницькому педагогічно-гуманітарному коледжі та се-

мінарії (УБТС). Паралельно з навчанням Надія працює вчителькою фізичної культури - два роки трудилася у КЗ "Вінницько-Хутірський ліцей, нині - у гімназії "Даниїл". Змалку вона полюбляє спорт та активний спосіб життя. Тому неодноразово представляла Вінниччину на змаганнях з легкої атлетики. Здобувала командні та особисті перемоги, посідала призові місця. Також вона грає на гітарі та любить музику.

За словами Надії перші спроби пера були у підлітковому віці, проте вона вважала захоплення не серйозним тому писала "у стилі".

- Моя історія - це історія про звичайну дівчину, яка стала інструментом в руках Неймовірного Бога. Пам'ятає історію про рибаків? Рибаків, яких покликав Ісус, стали Апостолами. Так і я, звичайна невпевнена у собі вчителька фізкультури, яку покликав Ісус, стала поетесою. Свою творчість я не сприймала серйозно, тому "закопувала" її у закритому телеграм каналі. Хіба я могла подумати, що моя "писанина" може комусь подобатись? Тим паче на когось впливати... Але 24-те лютого змінило все.

Саме написання віршів стало для мене інструментом вилити свій біль та емоції. І водночас, коли я писала про могутність і велич Бога, я ніби проповідувала сама собі, а це давало надію і опору серед жаху війни. Тоді я зрозуміла, що через вірші Бог може торкатись сердець інших і ставати для них тим якорем, який тримає корабель у бурхливому

морі. Тому, я вирішила видати свою збірку віршів "Надія серед війни". Її назва розкриває усю сутність того, чим ці вірші стали для мене і також для інших людей, - розповідає дівчина.

У книзі "Надія серед війни" зібрані 50 віршів, написаних у період з лютого до вересня 2022 року. Перший вірш, створений за 4 дні до великої війни, а крайній про звільнення Ізюма - 10 вересня. Наклад становить 500 примірників. Ілюстраторкою стала Євгенія Бричина. Чудово, що авторка надає можливість прослухати усі вірші в аудіоформаті завдяки відскануванню QR-коду.

Цьогоріч у другу річницю повномасштабного вторгнення дівчина презентувала свою книгу у бібліотеці Вінницьких Хуторів, також декілька разів збірка була презентована у Львові та різноманітних християнських конференціях.

Окрім навчання, роботи та написання поезій Надія встигає ще й допомагати іншим. Зокрема, після підриву Каховської ГЕС, вона разом із командою однодумців вирушили до затопленого Херсону аби допомогти людям - відкачували воду, прибирали будинки, тощо. Цьогоріч у січні дівчина з християнською місією відвідала деокупований Ізюм.

Нині дівчина продовжує писати вірші, уже написано стільки, що можна видати ще майже дві збірки. Проте Надія, зазначає, що поки не планує видавати нові книги.

- Зараз не відчуваю, що прийшов час для нових збірок. Адже війна триває і більша частина віршів, переврені болем за людей та країну. Розумію, що нові збірки будуть схожі на уже видану. Мрію в майбутньому видати книгу віршів про українську Перемогу, де переважатимуть світлі, радісні емоції та події - ділиться поетка.



Кожного ранку, знов новий біль...
Серце стискається від стрічок новин,
Вінниця. Харків. Сьогодні Одеса..
Кременчук. Миколаїв.. кричить знову преса
Харків не знав ще тихої ночі..
Від сліз вже печуть заплакані очі..
Кровоточать у серці розбиті міста..
Душа ніби вмить стала пуста..
Шрамом у серці залишилась Буча,
Харків, Херсон, досі рана болюча
Маріуполь, Дніпро в душі кровоточить,
Серце мільйонів нестерпний біль точить..
Скільки розбито й зруйновано мрій..
Розстріляно, вбито мільйони надій..
У когось життя обірвалося в мить,
Україна у серці сьогодні болять..
16.07.2022

Боже, я знову всередині десь
надломалась,
Не звикну ніколи до звуків війни..
Я думала сильна, бо, здається,
трималась,
Та просто не чула так близько приліт..
Новини щодня пронизують душу,
Болять дуже сильно за інші міста..
Та я надломалась, визнати мушу..
Зсередини знову ніби стала пуста.
Мій Бог, я прихожу до Тебе в молитві,
Я вірю, що Ти зціляєш серця!
Ти поруч зі мною у кожній цій битві,
Тобі відкриваю всі вразливі місця..
Тростинки надломленої Ти не зламаєш
Я в стані тростинки до Тебе біжу..
Ти міцно в руках моє серце тримаєш,
В Тобі укриття я надійне знайду..
07.08.2022

Молитви вміють обіймати,
І навіть крізь відстань торкатись душі,
Вони вміють ранених підіймати,
І сили давати у важкій боротьбі..

Молитви вміють охороняти,
І ніби щитом стають на війні..
Вони вміють стріляти ворожі спляти,
І сонцем стають в найпохмуріші дні,

Молитви здатні сльози витирати,
Надію давати, зціляти серця!
Вони здатні крила безкрилим підняти!
Молитва - це дія Самого Творця

Тому коли важко, розбиті надії.
І сил вже немає боротися знов,
В молитві неси свої знищені мрії,
Бо Він чує плач твоїх молитов!
18.04.2022

Життя поділилось на «до» і «тепер»
Змінилось все у лютневий четвер
Коли міста наші спокійно спали
На країну вороги наступали

Той ранок змінив усіх громадян
І кожен згадав за що був майдан
По новому знову гімн залунав
«Ні слава ні воля...» усіх нас з'єднав

Життя вже ніколи не буде як «до»
Світ підняв жовто-блакитне знамено
Ми міцність країни тепер зрозуміли
Ціною життя за свободу платили

Життя поділилось на «до» і «тепер»
Навік закарбований у серці «четвер»...
І хоча переповнене серце тривоги
Неодмінно настане день Перемоги!!
14.04.2022

Так хочеться вранці відкрити очі,
І щоб закінчилось все ніби сон,
Забути про безсонні і довгі ночі,
І заспівати славу Богу в унісон!

Так хочеться, щоб цей жах закінчився,
І батько повернувся до дітей.
Щоб ніхто самотнім не залишився,
І приймали не біженців, а гостей.

Так хочеться знову зустріти всіх друзів,
І обійняти усіх, а не писати смс.
Щоб студенти повернулись до своїх вузів,
І люди усі забули про стрес..

Так хочеться більше не чути сирени,
І більш не тікати ніколи в підвал..
Я мрію побачити, як знов цвітуть клени,
А не знищене місто від ворожих гармат..

Я мрію прокинутись у вільній країні,
Де більше немає ні втрат, ні руїн!
І кожна сім'я в своїй рідній хатині,
Визнає Бога Господом, Паном своїм!
12.03.2022

Виявляється цінність не в речах..
Лиш за декілька днів зрозуміли..
Від рідних повідомлення «ти як?»
Ми по особливому перецінили!

Немає різниці чи брендовий одяг,
Якщо всеодно сидиш у підвалі..
Машиною їдеш, чи везе тебе потяг..
Різниці немає, лиш би подалі..

Війна не питає який в тебе статус,
З ким маєш зв'язки,
І чи є в тебе дача?
Вона знищує все,
ніби під градус,
Не врятує навіть твоя
вродлива вдача.

Усі рівні стають перед
обличчям війни..
Коли поряд ракети літають,
снаряди..
Вже забули який сьогодні
день весни
Бо для всієї країни
«день дев'ятий»..»

Дев'ятий день, коли цінність - це люди,
І «спокійної ночі» - це не просто слова!
Я вірю, що так як закінчився лютий,
Так скоро в серцях розпочнеться весна!
04.03.2022

Війна страшніша, чим в новинах..
Не все побачиш крізь екран..
Коли проходиш по руїнах..
І бачиш біль в людських очах..

Коли спустошені квартири,
Міста давно вже без життя..
Вам не покажуть у новинах,
Той біль людей, їх почуття ..

І зрілий погляд ще дитини..
Той жах, що їй прийшлося пройти,
Які у пам'яті картини,
Залишать шрами назавжди...

Війна страшніша, чим в новинах..
Бо за екраном там душа..
У тих зруйнованих квартирах,
Хтось будував своє життя..
22.01.2024

Коли світ запускає салюти,
У Києві, Харкові чути «прильоти»,
Коли сім'ї сидять за святковим столом,
Українці чують шахед за вікном..

Коли люди записують цілі на рік,
Під завалами знову чути чийсь крик..
Коли люди загадують нові бажання,
В Україні біль, страх та ридання..

Чому Україні не пощастило з сусідом?
По будинкам знов прилетіло калібром..
Чому світ прийняв рішення не помічати?



Скільки ще можна про терор
цей мовчати?

Коли у Європі запускають салюти..
В Україні знову чергові «прильоти»..
Світ пише мрії на рік цей новий..
А українці мріють просто про мир..
03.01.2024

НІКОЛИ ЗНОВУ...»

«Ніколи знову!»
Казали вони..
Готували промову
Після світової війни.

«Ніколи знову!»
І знову почали..
Війну світанкову,
Коли ми ще спали...

«Ніколи знову!»
Тепер значення інше..
Ніколи знову,
Хтось вже не відпише.

Ніколи знову,
Не обійме своїх дітей,
Ніколи знову,
Не побачить коханих очей.

Хтось вже ніколи,
Не повернеться в рідний дім,
Зруйновані школи..
А їй виповнилось лише сім..

Ніколи знову..
Сьогодні значення інше,
Історію нову.
Україна кров'ю своєю пише..
08.05.2022



Кулінарні цікавинки

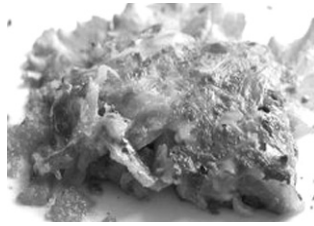
Фаршировані курячі ніжки

Нам потрібно: 6 курячих ніжок, 2 яйця, цибулина, 2 зубчики часнику, 2-3 ст.л. мелених сухарів, овочі (на начинку), сіль, перець чорний мелений, майонез або сметана.



Приготування. Четвертинки промити, промокнути паперовим рушником та за допомогою гострого ножа зняти шкірку «як панчохи», якщо не зможете виїняти всю кістку – то можете кінець акуратно відітнути ножем. Жир, що на шкірці, не знімайте – він не зіпсує страву, а лише збереже соковитість начинки. М'ясо обідрати з кісток та разом з цибулиною перемолоти на фарш. Додати витиснутий на часникодавку часник та яйця, добре вимішати. Посолити, поперчити та додати сухарі – фарш не має бути дуже рідким. Додати овочі-начинку (половина вареної морквини і третина болгарського перцю). Можна також брати варений буряк, кукурузку, горошок, або ж порізані зварені вкруту яйця та обережно вимішати. Начинити лапки фаршем за допомогою чайної ложки та зашити аби начинка опинилася як в мішечку. Четвертинки не повинні бути начинені повністю – якщо все ж такі переборщите – можуть тріснути. Готові четвертинки злегка обсмажте на пателі з достатньою кількістю олії, особливо з того боку, де шов. Перекладіть у форму для запікання, змажте четвертинки майонезом або сметаною та присипте меленими сухарями. Прикрийте фольгою та запікайте протягом 20 хвилин при 170°, після чого відкрийте, переверніть на другий бік, змастіть ще раз, посипте сухарями і закривши фольгою, печіть ще 15-20 хвилин. Також можна посипати насінням кмину, що додасть аромату. Готові четвертинки можна подавати як гарячими, так і холодними, порізавши шматочками.

Ніжні відбивні



Нам потрібно: 450 г м'яса свинини (нежирної), 2 помідора, 450 г грибів, 250 г сиру, цибулина, 300 г майонезу, зелень, олія оливкова.

Приготування. Нарізати м'ясо на шматочки середньої товщини, відбити. Залити м'ясо майонезом, залишити на декілька годин. Натерти сир. Нарізати кільцями помідори. Печериці обсмажити з цибулею (дрібно нарізаною). На деко, змащене оливковою олією, викласти м'ясо. Зверху – печериці з цибулею, помідор, сир і майонез. Поставити отримані відбивні в духовку та випікати при 180 градусах до готовності. Готові відбивні прикрасити зеленню.

Котлети «Ластівчине гніздо»

Нам потрібно: 500 г фаршу, три скибочки батона, 3 зубчики часнику, пучок кропу, перець мелений, 2 яйця, 150 г майонезу, 100 г кетчупу, цибулина, помідор, перець болгарський, оливкова олія, 150 г твердого сиру.



Приготування. Батон замочити в молоці або воді. Додати до фаршу часник, кріп, перець, яйця, подрібнений батон. Добре перемішати. На деко, змащене оливковою олією, викласти коржі, зроблені з фаршу. Нарізати сир, помідор, болгарський перець (кільцями). На м'ясний корж викладати по черзі: кетчуп, цибулю, томат, майонез, сир. Зверху покласти перець і злегка придавити таким чином, щоб начинка трохи увійшла до нього. Помістити в духовку на 180 градусів. Випікати 25-35 хвилин. Котлети викласти на блюдо, прикрасити кропом.

Фуршетний оселедець під шубою



Нам потрібно: пучок зелені, 300 г філе оселедця, один великий буряк, майонез – за смаком, хліб.

Приготування. Філе оселедця порізати на скибочки. Відварити буряк і натерти на дрібній тертці. Нарізати хліб невеликими скибочками, змастити майонезом і зверху посипати зеленню. Зверху покласти дрібно нарізану цибулю. Далі буряк, потім пару шматочків філе оселедця. Прикрасити зеленню.

Смачна курочка в соусі

Нам потрібно: 1,5-2 кг тушки курки, 400 г сметани, 2 ст.л. яблучного оцту, 500 г цибулі, пучок зелені, олив-

кова олія, куркума.

Приготування. Тушку птиці потрібно нарізати невеликими скибочками, цибулю – тонкими кільцями. Поставити сковороду на невеликий вогонь, в неї налити оливкову олію, викласти курку. Перемішати цибулю, сметану і куркуму. У сковороду до курки влити яблучний оцет, після чого приготувати соус. Накрити кришкою, тушувати на невеликому вогні до готовності. Перед подачею прикрасити зеленню.



Свинина під картопляною шубкою



Нам потрібно: 2-3 картопліни, 500 г пісної свинини (м'якоть), 3 помідора, 2 головки цибулі, 1-3 зубчики часнику, 2-4 ст.л. сметани, 1-2 ст.л. олії, спеції (сіль, перець, суміш приправ до м'яса).

Приготування. М'якоть добре миємо, нарізаємо на шматочки до 1 см завтовшки, відбиваємо. Приправляємо спеціями, укладаємо на промаслений лист. На м'яско кладемо кружечки помідора. Томати можна замінити кетчупом або томатною пастою. Цибулю чистимо, ріжемо півкільцями, викладаємо зверху, і поверх кладемо трохи сметани. Тепер робимо шубку. Для цього крупно натріємо очищену картоплю і щедро засипаємо м'ясо з овочами. Зверху все солимо, перчимо за смаком, поливаємо сметаною. Відправляємо форму в розігріту до 200 градусів духовку, запікаємо протягом 45 хвилин.

Млинці з м'ясом

Нам потрібно для начинки: 700 г м'ясного фаршу, цибулина, олія (для обсмажування), сіль (за смаком), перець чорний мелений. **Тісто:** 0,5 л молока або сироватки, 3 яйця, 250 г борошна, 3 ст.л. олії, 1 ст.л. цукру, 1,5 ч.л. солі.



Приготування. Фарш обсмажити до готовності 10-15 хвилин. Цибулю дрібно нарізати, обсмажити і з'єднати з фаршем, перемішати. Посолити за смаком, додати перець чорний мелений. Приготувати тісто. У глибокій мисці збити яйця і молоко, додати сіль і цукор. Поступово за допомогою вінчика змішати муку – так, щоб не було грудочок. Додати соняшникову олію. Сковороду попередньо добре розігріти, щоб млинцове тісто не пристало. Можна злегка змастити її жиром або несолоним салом. Деяку кількість тіста вилити на сковороду і розподіляти круговими рухами по всій сковороді. Смажити млинці з двох сторін і складати в стопку. На край млинця покласти м'ясну начинку і згорнути конвертиком. Таким чином звернути всі млинці. Готові згорнуті млинці підсмажити перед подачею і полити сметаною.

Скумбрія «по-царськи»



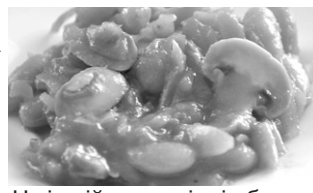
Нам потрібно: скумбрія (свіжоморожена), 1-2 морквини (вареної), 2-3 маринованих огірка, 2-3 яйця (варених), 25 г желатину швидко-розчинного, приправа до риби, сіль, перець чорний мелений.

Приготування. Для початку потрібно рибу вимити і розділити на два філе. Моркву натерти на крупній стороні тертки. Яйця і огірочки нарізати кружечками по 0,5 см. На столі розстелити харчову плівку, на неї викласти одне філе, посолити, поперчити і додати приправи до смаку. Далі по філе рівномірно розподілити половину желатину. Далі викладати шарами, рівномірно розподіляючи по філе: терту моркву, кружельця вареного яйця і огірка (за бажанням можна ще раз повторити шар моркви). Друге філе, також приправити і рівномірно посипати рештою желатину. Філе викласти зверху на огірки і все добре притискаючи, щільно загорнути у кілька шарів плівки. Скріпити все харчовою ниткою. Прокотити плівку в декількох місцях зубочисткою. У каструлі закип'ятити воду, додати чайну ложку солі і варити рибу протягом 30 хвилин. Після чого рибу дістати і поставити під прес. Коли риба охолоне, перекласти в холодне місце на пару годин або на ніч, вже без пресу. Після охолодження зняти з риби нитку і плівку, нарізати порційними шматочками і подавати до столу.

Квасоля тушкова з овочами і грибами

Нам потрібно: 1 скл. квасолі, 300 г шампіньонів, 5 цибулин, 2 морквини, 150 г перця болгарського, томатної пасти, сіль, перець, олія.

Приготування. Відварюємо до готовності квасолю. Гриби чистимо, ріжемо тонкими скибочками і обсмажуємо на олії. На іншій сковорідці обсмажуємо до прозорості нарізану півкільцями цибулю. Додаємо терту на крупну терку моркву і нарізаний смужками



перець. Додаємо томатну пасту за смаком. Коли овочі готові, додаємо квасолю, гриби, сіль та перець і тушуємо ще кілька хвилин, щоб об'єднати компоненти.

Салат «Вітамінка» з синьої капусти

Нам потрібно: синя капуста (невелика), 2 яблука, цибулина, морквина, 3 ст.л. родзинок, сік лимона, олія, спеції.



Приготування. Капусту покрити та трішки помяти. Яблука почистити та нарізати соломкою (скропити лимонним соком). Цибулю нарізати півкільцями. Моркву почистити та натерти на тертці (для корейської моркви). Родзинки промити. Всі складові змішати, заправити соком лимона, олією та спеціями.

Салат з шинкою та овочами

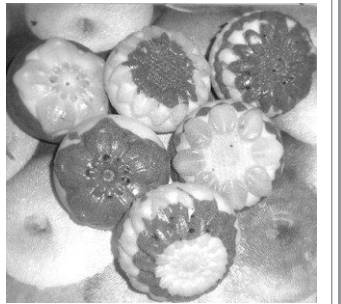


Нам потрібно: 150 г шинки, 100 г консервованої кукурудзи, 200 г моркви по-корейськи, 2 огірка свіжих, 3-4 ст.л. майонезу, 1-2 скибки хліба тостового.

Приготування. Викладати салат шарами. Перший шар: порізана дрібними кубиками шинка, другий: кукуруза консервована і майонез, третій: морква по-корейськи, четвертий: свіжий огірок нарізаний тоненькими смужками, можна додати подрібнену зелень укропу, п'ятий: майонез і сухарики. Салат декорувати листочками петрушки.

Зебрики

Нам потрібно: 5 яєць, 300 г цукру, 2,5 скл. борошна, 10 г ванільного цукру, 1 ст.л. розпушувача тіста, 250 мл олії, 250 мл води, 3 ст.л. какао-порошку, 3 ст.л. борошна.



Приготування. Борошно змішуємо з розпушувачем і пересіюємо. Додаємо цукор і змішуємо. Вводимо олію, воду, яйця. Змушуємо до однорідності. Тісто ділимо на 2 частини, в одну додаємо 3 ст.л. муки, а в іншу – 3 ст.л. какао. Суміші вливаємо у форму в одну точку по столовій ложці білого та чорного тіста. Випікаємо 15 хв. при 170-180 градусах. Готуються як у формочках кексах так і у формі діаметром 25 см.

Ароматні сирні міні-пончики

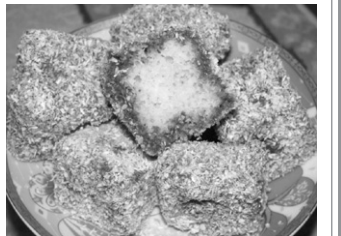


Нам потрібно: 180 г сиру домашнього (кисломолочного), 40 г сиру твердого, яйце, сіль, 4-5 ст.л. борошна, 0,3 ч.л. розпушувача тіста, олія.

Приготування. У глибокій мисці ретельно перемішати сир домашній, сир твердий третій на дрібну тертку, яйце і сіль. Додати пару ложок просіяного борошна і розпушувач. Залежно від якості сиру борошна може знадобитись більше. Розділити тісто на дві частини, сформувати з тіста на дошці ковбаски, які поділити на однакові шматочки. У ковшику з товстим дном розігріти добре олію і смажити далі на середньому вогні, малими партіями пончики, до рум'яної скоринки. Готові пончики викладати відразу на паперовий рушник. Подавати до столу з улюбленим соусом.

Тістечко «Ламінгтон»

Нам потрібно для тіста: 3 яйця, 125 г цукру, 15 г вершкового масла, 60 г крохмалю картопляного, 125 г борошна, 1 ст.л. розпушувача тіста. **Крем:** 100 г масла вершкового, 75 г чорного шоколаду, 60 г цукру, 250 мл молока, 200 г кокосової стружки для обсіпання.



Приготування. Яйця збити, додати цукор, збивати до розчинення цукру. До масла додати 3 ст.л. окропу, розмішати і додати в ячну суміш, продовжуючи збивати. Просіяти борошно з розпушувачем, додати крохмаль і ввести в тісто. Вимішати. Вилити в прямокутну чи квадратну форму. Пекти при 180 г 25-30 хв. Поки тісто печеться, готуємо крем. Шоколад та масло розтопити. Молоко і цукор змішати, нагріти. Змішати з шоколадною масою і варити до загустіння 10-15 хв. Готовий корж охолотити і нарізати на квадратики. Крем налити в широку тарілку і дати трохи охолонути. Квадратики вмочити в крем і обкачувати в стружці. Дати настоятись 3 год.

"Цей номер більше не обслуговується..."

У світі все неправильно влаштовано, бо не Вона його творила. Їй усе було не так і всі не такі.

Подруги - тимчасові. Так було ще зі школи.

Батьки змушені були залишити помешкання їй, бо молодша. Брат обрався. А Вона викреслила його зі свого життя. Ще й одружився "не на тій", троє дітей народили. Статків не мають. А потім братова отримала щедрю спадщину. І через те її роздирали дикі заздрощі.

Чоловіки від Неї відверталися після перших побачень. Бо одразу озвучувала свої забаганки, розповідала про свою неперевершеність і шукала недоліки у кавалерах. Щоправда, один затримався. У нього з дружиною не ладилось, за двері виставила. Він знав, мине час і благовірна покличе назад. Так завжд було. Він шукав "транзитних" коханок, аби перечекати бурю. У його тенета потрапила Вона.

Йому доводилося терпіти її жахливий характер. А Вона хотіла будь-що його втримати. Але одного дня він зібрав свої нехитрі позитки й сказав, що повертається додому.

Згодом зрозуміла, що вагітна. За-телефонувала йому, все розповіла.

- Що мені робити? - запитала.
- Бажано не народжувати, - відповів.
- Я не твій чоловік, аліментів не чекай.

Вирішила народити. На зло йому.

Він не цікавився дитиною. Аж якось побачив її з донькою. Мала була неймовірно схожою на нього. Підійшов.

Запитав, як живуть. І, неочікувано для

самого себе, запропонував допомогу. Був не бідний. Вона погодилася. Скупість узяла верх над гонором. Навіть дозволила зустрічатися з донькою.

На роботі від її нестерпної натури потерпали колеги, сторонилися. Вона заздрила. Особливо тим, у кого були сім'ї чи кохані. Ненавиділа щасливих людей. Її дратували жарти, усмішки, аромати вишуканих парфумів, модні одяганки інших жінок... Вона також носила стильні речі. Приїжджала на роботу власною автівкою. Але це ж Вона. Її можна. Іншим - зась.

Підросла донька. Найбільшим бажанням дівчини було втекти з-під матеріної опіки. Бо їй було не дозволено бавитися з "простими" дітьми, зустрічатися з однокласником, батьки якого їй "у підметки не годяться". А коли "не-санкціоновано" бачилася з рідним дядьком, це закінчувалося грандіозним скандалом.

Донька хотіла вивчати архітектуру. Вона ж наполягла, аби вступила на юридичний факультет.

Після навчання додому донька не повернулася. Знайшла роботу в іншому місті. Закохалася. Познайомила обранця з матір'ю. Але він їй не сподобався. Не тому, що мав якийсь гандж. Вона заздрила власній дитині. Бо так і залишалася самотньою.

На вечірку до молодят не поїхала. Не благословила, не сказала доброго слова. Лише пригрозила доньці:

- Квартиру на безхатків запишу.
- Роби що хочеш, мамо, лише не псуй мені життя. Своє ти зіпсувала.

Вона зганяла свою злість на роботи.

Одна з колег із тиском в лікарню потрапила. Інша - звільнилася. "З'їла" керівника.

Згодом справи у компанії, де працювала, почали йти погано. Врешті, довелося шукати іншу роботу. Знайшла, але менш оплачувану, менш престижну. Пробувала на новому місці показати свій норов. Але керівниця ніжним голосом молоді кобри прошепотіла:

- Спробуєш каламутити воду, вмиєш на вулиці опинишся. Розповіли про твої "подвиги" на попередній роботі.

Вона любила вишукані напої. Особливо коньяки. Пила після роботи, на самоті. Для настрою. Про це ніхто не знав, крім доньки.

Від брата дізналася, що стала бабусяю. Донька двійню народила.

- Спробуй порозумітися з дітьми, - радив брат. - На внуків подивися.

- Це тому ти прийшов, аби розуму вчити?!
- Ні, пошукати в квартирі моїх батьків твою совість.

- То ти спілкуєшся з тією зрадницею?
- Я спілкуюся зі своєю племінницею.

До речі, в неї чудові свекри. І дуже гарний чоловік. Вони щасливі. Може, й краще, що не хочеш їх бачити, не отруюєш їхнє життя.
- Забирайся геть! - вигукнула, й гримнула за братом дверима.

Усе частіше спиртне стало їй розрадою. Але тепер це не були вишукані



коньяки, а дешеві напої. На дорогі не було грошей.

На роботі помітили її захоплення спиртним.

- Ти що, на склянку підсіла? - запитала якась керівниця.

- В гості вчора ходила. Довго засиділась.

- Ти?! В гості?! До кого? Тебе навіть Баба-Яга на вечірку не запросить.

...Ковток дешевого вина ще більше зіпсував настрої. Він і так не був святковим, хоча й новоріччя.

Сходами бігли діти, перегукувалися, сміялися.

Вона хотіла нарешті зателефонувати доньці. Аби вилити свою злість.

"Цей номер більше не обслуговується..." - почувала у слухавці.

Це був старий номер доньки. Нового не знала...

Доля насміялася над ним...

Він упізнав Софію. Стільки часу минуло, а вона майже не змінилася. Тендітна, зі смаком одягнена. Така ж зачіска, як у молодості, - Софії завжди подобалося каре. Поруч молоденький хлопець у військовій формі. Схожий на неї. Син...

Кирило не наважився підійти до Софії. Йому нічого розповісти. Нічим похвалитись...

...Софія з Кирилом - односельці. І однокласники. Міцний, високий Кирило закохався у тендітне дівча. Шкодував, що живуть на різних вулицях - міг би йти до школи чи повертатися додому із Софією. Коли б завіяло дорогу, вона ступала би по його великих слідах, щоб не набрати снігу в чобітки. А ще розповідала б йому цікаві історії - дівчина любить читати. Їй навіть Олександра Максимівна, вчителька української мови і літератури, свої книги з дому приносила.

Софію у школі любили. І шкодували. Її виховували дідусь із бабусею. Матір від запалення померла. Дівчинці тоді десять років було. Батько з ними не жив, відколи поїхав до міста гроші заробляти. Вродливий Степан завжди подобався жінкам. От і не встояв перед чарами міської пані. З Мартою, Софією матір'ю, розлучився.

Дуже сумувала Марта. Подейкували, лікуватися не хотіла, коли занедужала. Мовляв, нема життя без коханого Степана.

Степан надсилав доньці аліменти. І обіцяв: коли Софія виросте, забере її до міста, аби там вступила на навчання.

Леся, Кирилова матір, працювала в аптеці. Гордий, батько, - в сільській раді. Мали родичів за кордоном. Дітей у тамтешніх свояків не було, тому не скупилися для родини в Україні.

Кирилові батьки вирішили: син вивчиться, знайде роботу та осяде у райцентрі. Не хотіли відпускати однака далеко, бо з ким на старість залишаться?

А хлопець не мислив життя без Софії. І готовий був кинутися за нею на край світу...

Софійка гарно закінчила школу. Вступила до університету в обласному центрі й оселилася у батьковій квартирі. У Степана з новою дружиною дітей не було. Спершу Ніна фінансувала до Софії. Але згодом пристрасті

вгамувалися.

Кирило навчався у райцентрі в технікумі. На симпатичного хлопця задивлялися однокурсниці, а він чекав вихідних, коли приїде додому Софія. Подумки освідчувався їй у коханні.

Кирилові батьки знали, що син "схне" за Софією. Але не бачили її своєю невісткою.

У райцентрі, по сусідству з Лесиною рідною сестрою жили Степанчуки. Зможні. Мали єдину доньку Світлану. Якось, побачивши Леся, Світланин батько чи то жартома, чи всерйоз мовив:

- А моя донька сподобала вашого сина. Просила, аби розпитав у вашої сестри про нього.

- Та хіба в місті мало гарних хлопців?
- А хто їх, молодих, зрозуміє? Може, й справді колись сватами станемо.

Леся була б не проти...

Кирило ревнував Софію до всіх хлопців на світі. Там, в університеті... Які лише думки в голову не приходили?! А Софія щовихідних поспішала до бабусі з дідусем і до нього...

- Закінчуй зі своєю любов'ю, - якось сказала Кирилові матір.

- Ти про що, мамо?

- Я про Софію. У неї своє життя, в тебе - своє. Що вона має? Отримає диплом. Оце і все багатство.

- Я також планую після закінчення навчання працювати в обласному центрі. І ми з Софією...

- Що??? - перебила сина Леся. - Це вже ні! Забудь! І про область, і про Софію. Втовкмачу в твою голову: хто вона така? Сирота. Ну, допомагає батько. Але це тимчасово. Ми її на своєму горбі волокни не збираємось.

Кирило такою агресивною матері це не бачив.

Згодом Леся почала розпускати селом негарні плітки про дівчину...

Кирилові батьки свого домоглися: сина з Софією розсварили.

...Степанчукова донька була повна протилежність Софії: любила тусуватися в барах. Нерідко прогулювала пари в медичному коледжі і не вилетіла з навчання лише завдяки тому, що її батько товаришував із директором навчального закладу.

...Софії було боляче. Її зрадило перше і єдине кохання.

А Кирило згодом дорікатиме собі, що залишив Софію і з'язав своє життя зі Світланю...

...Софія вийшла заміж. У неї люблячий чоловік. Син. Вона робить кар'єру.



А життя Кирила спочатку нагадувало передпокої до пекла, а згодом перетворилося на пекло.

Світлана й після заміжжя "зависала" в барах. На Кирилові докори тестя із тещею відповідали:

- Молода наша дівчинка, вітер в голові свище. Це минеться...

Світлана забажала змінити районний центр на обласний. Мовляв, нудно тут, жодних перспектив. А там, може, в медичний університет вступити.

- Та ти ледве коледж закінчила, - іронічно мовив на те Кирило.

Проте її батьки ідею підтримали. І сватів переконали. У складчину купили квартиру в області. Знайомі допомогли з роботою. Та Світлана й далі вабило безтурботне життя.

Кирило хотів дітей. Може, хоча б це спам'ятало молодую жінку. Але Світлана категорично не бажала народжувати. Для неї - це зайвий клопіт.

Усе частіше поверталася додому на підпитку.

- Як тебе на роботі терплять? - запитував Кирило.

- А я після роботи розслаблююсь.
- Скоро руки будуть тремтіти, що й укола не зробиш...

Вони розлучилися. Жили в одній квартирі. Він - у своїй кімнаті. Вона - у своїй.

Не раз чув, як сусіди кидали услід:
- Кирило не п'є, а Светка... Як із такою жити під одним дахом? Добре, що хоча додому своїх "подруг" чи "друзів" не водить.

Йому було соромно. І він укотре пробував скерувати Світлану на шлях

істинний. Вона ж огризалася:

- Ти мені хто? Чоловік? Ми розбіглися. Забув?

У вихідні Кирило їздив у село. Допомігав батькам. Про невістку ті не заводили мови. А він сумував. У селі спогади повертали в минуле. Дивно: скільки років живе в обласному центрі, а Софії так і не зустрів. Зате сусідка розповіла, що недавно Софія на могилі рідних приїжджала. Така ж гарна, привітна. При посаді, а не загордилася...

...Його згуба йшла зі своїм сином. Він щось розповідав. Софія усміхалася. Вродливий. І йому дуже личить військова форма. А Софії личить її вічна зачіска. Її одяг. Її... Їй личить усе...

Кирилові не хотілося повертатися додому. Бродив вулицями вечірнього міста. Шкодував і лаяв себе. У нього могла би бути гарна дружина. Син, а, може, донька. Чи двійко дітей. Він міг бути щасливим. Поспішати до сім'ї. Міг би...

Думки перервав телефонний дзвінок:

- Вашу дружину збила автівка. Вона була нетвереза і переходила дорогу поза межами...

- Вона не моя дружина. Ми з нею...

- Слухайте, потерпіла сказала, що ви її чоловік. Вона знаходиться в міській лікарні номер...

Слухавку поклали.

Кирило їхав до лікарні.

Доля нині насміялася над ним, що колись не послухав її...

Історії Ольги ЧОРНОЇ.

ПОРАДИ НА ВСІ ВИПАДКИ ЖИТТЯ

Розсада капусти: секрети вирощування

Вирощуванням різних видів капусти займаються багато дачників. Це пов'язано з нескладною агротехнікою культури, при цьому користь плодів значна. Так, білокачанна капуста містить в собі майже весь набір вітамінів, які потрібні людині для нормальної життєдіяльності. У цвітній містяться у два рази більше білків і вітаміну С, ніж у білокачанній, а брокколи - джерело фолієвої кислоти, калію та клітковини.

Часто городники купують уже готову розсаду капусти і висаджують на ділянці. Але в такому разі невідомо, з якого насіння вона вирощена, як і чим обробляли сійняці. Щоб отримати хороший, здоровий урожай капусти, краще посіяти насіння на розсаду самому. Крім того, ранню капусту краще вирощувати саме розсадним способом, щоб отримати більш ранній урожай. Але для початку потрібно розібратися, які сорти або гібриди культури вибрати для посіву на розсаду.

Які сорти ранньої білокачанної капусти вибрати

Білокачанна капуста - найбільш популярний вид культури на городках і дачних ділянках. Культура не вибаглива, тому вирощувати її під силу навіть городникам-початківцям. Які ранні сорти і гібриди білокачанної капусти вибрати:

Фора f1 - гібрид, який із задоволенням вирощують городники і фермери на продаж. Качани мають привабливий товарний вигляд, із гарною внутрішньою структурою і невеликим качаном. При цьому у гібрида приємний, ніжний смак. Плоди не розтріскуються в полі, укривні шари щільні, захищають головки при перевезенні. Рослина стійка до перепадів температури.

Етма f1 - виростає за 45-55 днів з моменту висадки розсади. Для отримання більш ранніх плодів посадки можна вкривати плівкою або вирощувати в теплиці. Урожай дозріває одночасно. Качани округлої форми, щільні, світло-зеленого відтінку, вагою 1-1,5 кг.

Червнева - сорт, який дає округлі, однорідні качани вагою 2-2,5 кг. Можна вирощувати на городі і в теплиці. Зазвичай вирощується для приготування свіжих страв і салатів. Витримує невеликі заморозки і стійка до деяких захворювань, але сприйнятлива до кили.

Які сорти цвітної капусти вибрати

Лькар f1 - з моменту висадки розсади до збирання проходить 63-65 днів. Посів на розсаду ранньої капусти проводять в домашніх умовах, а потім пересаджують в парник або відкритий ґрунт. Капуста дружно дозріває, має оптимальну вагу головки (0,7-1 кг) і білосніжний колір. Широкі листи гібрида прикривають головку від сонця і надмірної вологи. Цвітіння щільне, без коричневих плям. Гібрид затребуваний на ринку, але підходить і для домашнього вирощування.

Немо f1 - вирощується для приготування страв і заморозки. Гібрид формує головки вагою 0,5-1 кг білого кольору, щільні, однорідні і компактні. Листя добре захищає головку від сонячних променів. У гібрида добре розвинена коренева система, головки дозрівають дружно. Термін дозрівання: 60-70 днів.

Популярні сорти брокколів

Баро Стар f1 дає головки сіро-зеленого кольору вагою 0,8-1 кг. Гібрид вважається найбільш вдалим для вирощування в домашніх умовах і промислових

масштабах. Вирощується для приготування страв і заморозки. Зберігатися зрізані плоди можуть до 10 днів. Оскільки дозріває гібрид за 65-70 днів, вирощувати можна у два обороти.

Бесті f1 - дозріває гібрид за 65-70 днів. Відрізняється стійкістю до стресових умов, при цьому зберігає високі товарні якості. Головка щільна, вагою 1,5-2 кг. Підходить для вживання у свіжому вигляді, приготування страв.

Батавія f1 - виростає за 65-68 днів. Вирощується гібрид для вживання у свіжому вигляді і пе-



реробки. Формує однорідні головки темно-зеленого забарвлення, щільні і округлі. Вага плоду - 1-1,5 кг. Гібрид відрізняється гарною лежкістю і без проблем перевозиться. Стійкий до високих температур і практично не хворіє. Якщо ви запізналися з посівом капусти брокколів на розсаду, цей гібрид можна посіяти прямо на грядці.

Вибір ґрунту для розсади

Який би вид культури ви не вибрали, посів капусти на розсаду в домашніх умовах потрібно проводити у відповідний ґрунт. Найпростіше вибрати у спеціалізованих магазинах готовий субстрат, але можна приготувати й самому. Візьміть у рівних частинах торф, дернову землю і пісок, до ґрунтосуміші додайте 0,5 склянки деревної золи на 2 л суміші. Приготований своїми руками ґрунт потрібно обробити, оскільки можна занести бактерії або личинки шкідників, які потім будуть заражати насіння і розсаду. Наприклад, ґрунтосуміш можна пропарити в духовці. Потім додайте перліт - він розпушує ґрунт, забезпечує повітропроникність. Замість пропарювання ґрунту можна обробити його фунгіцидом або рожевим розчином марганцю.

Для знезараження можна також полити ґрунтову суміш окропом. Потім ґрунт потрібно розпушити і вирівняти для посіву.

В які ємності сіяти

Посів насіння ранньої капусти потрібно проводити в підходящі для цього ємності, в яких вам буде найзручніше вирощувати сійняці і доглядати за розсадою.

Для посіву насіння наповніть ємності приготовленою ґрунтовою сумішшю, заглибте насінний матеріал на 0,5-1 см і ущільніть ґрунт. Занадто глибокий посів ускладнить проростання насіння, сходи можуть зовсім не з'явитися.

Вирощування розсади ранньої капусти для отримання здорових сійняців включає правильний посів насіння. Перед посівом ґрунт потрібно добре полити і більше цього не робити, доки не з'являться сходи. Насіння культури поростає у вологому середовищі, але надмірна вологість може стати причиною появи чорної ніжки. Після посіву ємності накривають плівкою і залишають при температурі 20 °С - так сходи швидше з'являться.

Особливості догляду

Після того, як сходи з'явилися, укриття знімають, а температуру

у приміщенні знижують. Вдень рослини тримають при 15-17 °С, а вночі - 8-10 °С. Перепади температур допоможуть загартувати розсаду і запобігти витягуванню рослин. Для повноцінного росту потрібно забезпечити 12-15-годинний світловий день.

Якщо ви посіяли насіння капусти білоголової в загальну ємність, після того, як сійняці підроснуть, їх потрібно пікірувати. Пересаджуйте рослини через 10-14 днів після того, як з'являться сходи. При пікіровці заглибте сійняці практично до сім'ядоль. Після пересадки рослинам потрібна температура 17-18 °С, а через кілька днів її знижують на 3-4 градуси.

Враховуйте, що перші 2 тижні після пікіровки сійняці будуть повільно зростати. Якщо у вас є можливість вирощувати розсаду в окремих ємностях, зробіть це.

Капуста - вологолюбна культура, але рясне перезволоження може викликати чорну ніжку або інші захворювання розсади. Поливають рослини нечасто (раз на 7-10 днів), але рясно. Після поливу обов'язково провітрюйте приміщення з рослинами. Після поливу рихлити ґрунт не рекомендується, оскільки коріння знаходяться досить близько до верхніх шарів ґрунту. Поливати розсаду обов'язково теплою водою.

Вирощування розсади капусти дома потребує й підгодівель. Щоб у сійняців не виник дефіцит фосфору, рекомендується провести підгодівлю добривом на основі фосфору, калію, із вмістом кальцію. Таку підгодівлю проводять, коли з'явилися сходи, і ви знизили температуру повітря в кімнаті, Кафомом Са. У добриві міститься 30% фосфору у фосфідній формі. Візьміть 20 мл добрива на 10 л води кімнатної температури, розмішайте і проведіть обробку рослин по листу.

Наступну підгодівлю проводять, коли з'явиться перший справжній листок. Для цього використуйте добриво, що містить азот, фосфор і калій, а також мікроелементи, які зараз потрібні рослинам. На цьому етапі можна ще раз обробити рослини Кафомом Са, але в цей раз візьміть 30 г добрива на 10 л води.

Пересадка у ґрунт

Розсада капусти, вирощена на підвіконні, потребує підготовки до пересадки на грядку. Якщо без підготовки висадити рослини в ґрунт, вони переживуть сильний стрес, який позначиться на зростанні і розвитку. Тому розсада потребує загартування.

Починати процедуру бажано за 10 днів до пересадки. У перші 2 дні досить відкрити вікно на провітрювання на кілька годин в кімнаті з розсадою. Потім рослини виносять вдень на вулицю і залишають так на 3-4 години. В останню добу можна залишити рослини на вулиці на цілий день. Також за кілька днів до пересадки скорочують полив, але все ж стежте, щоб земляний ком не пересушити.

Розсаду капусти в домашніх умовах виростити не дуже складно. Секретів у вирощуванні не так багато, оскільки капуста відрізняється невибагливістю. Для початку важливо підібрати ранній сорт або гібрид, який вам сподобався за характеристиками. Потім вибрати відповідні ємності і вчасно посіяти капусту на розсаду. Не забувайте, що від якості розсади залежить подальший урожай.

Що можна посадити в березні

Зараз весна, а це сезон роботи на дачах. Коли найсприятливіше займатися посівом та збирати врожай, а коли не варто поратися у землі.

Найсприятливіші дні для посадки та пересаджування рослин - **14, 17-19, 26 березня.**

Найгірший день для посадки та пересаджування рослин - **25 березня.**

Що краще саджати в березні:

14 - середня та пізня капуста, спаржа, соняшник, цикорій, кріп, петрушка, кінза, груша, айва, яблуня, абрикос, слива, вишня, персик.

15 - батат, томати, перець, баклажани, баштанні, малина, ожина.

16 - батат, огірки.

17 - редис, редька, ріпа, брокколи, цвітня капуста, спаржа, цикорій, кріп, кінза, петрушка, каліна, шипшина, горобина, виноград.

18 - ріпа, цибуля зелена, середня та пізня капуста, баштанні, стручкові, базилік, мікрозелень, малина, ожина, виноград.

19 - цибуля порей, спаржа, салат, кріп, петрушка, кінза, аґрус, виноград.

20 - соняшник, черешня.

21 - соняшник, черешня, смородина.

22 - базилік, материнка, лікарські та чайні культури.

23 - базилік, розмарин,

лікарські та чайні культури.

24 - чайні культури

25 - не варто працювати на городі.

26 - редька, селера, цвітня капуста, брокколи, соняшник, кукурудза, базилік, материнка, розмарин, груша, айва, абрикос, слива, персик.

27 - редис, середня та пізня капуста, соняшник, стручкові, базилік, груша, айва, абрикос, черешня.

28 - петрушка, цибуля порей, огірки, перець, баклажани, селера, баштанні, рукола, крес, листові гірчиця, суніця та полуниця, глід, смородина, аґрус

29 - морква, цибуля порей, томат, фізаліс, огірки, селера, баштанні, рукола, крес, смородина, малина, ожина, аґрус

30 - редис, редька, зернові, абрикос, вишня, персик.

31 - селера, зернові, яблуня, абрикос, вишня, персик, каліна, шипшина, обліпіха, виноград.



Коли садити цибулю навесні, щоб отримати шикарний урожай



правил чергування культур.

Насіння цибулі висаджують для того, щоб отримати сійняк і висадити її наступного року. Насіння має бути молодим - не старше 2 років.

Домашнє насіння для кращого проростання рекомендується замочити на 12 годин в теплій воді. Додатково посівний матеріал можна

обробити стимуляторами росту. Для цього його замочують в розчині марганцівки 1%, або в розчині Епін (2 краплі на 100 мл води). З магазинним насінням всього цього робити не потрібно - воно вже оброблене.

Насіння цибулі чорного кольору, тому для зручності його можна змішати з піском. Так його буде добре видно при посіві.

Для посіву зробіть борозни глибиною 1 см. Відстань між борознами - 15 см. Посадіть насіння на відстані 2 см один від одного і засипте посіви землею. Полийте ділянку теплою водою.

Цибуля-сійняк являє собою крихітні цибулини, з яких виростає придатна до вживання цибуля. Перед посадкою переберіть цибулини і викиньте ті, які почали проростати або гнити. Для кращої врожайності сійняк можна замочити на 12 годин в теплій воді або розчині марганцівки.

На ділянці зробіть борозни глибиною 10 см на відстані 15 см один від одного. Цибулини садіть на відстані 10 см і присипте землею. Для підвищення врожайності можна спочатку посипати сійняк золою, а потім засипати.

Через місяць після посадки цибулю можна підгодувати органічними мінеральними або курячим послідом. Але це необов'язково, адже цибуля вважається невибагливою культурою. Поливають цибулю раз на тиждень, якщо немає дощів. Не забувайте також виривати бур'яни.

Вінницький ансамбль "З роси й води" презентував Україну на міжнародному фестивалі фольклору "Мерцишор-2024"

Днями Вінницький народний аматорський вокальний ансамбль "З роси й води" брав участь у щорічному міжнародному фестивалі фольклору "Мерцишор-2024", який тривав у Республіці Молдова. Вінницькі артисти виконали українські народні пісні, зокрема й автентичні веснянки, чим зірвали бурхливі оплески глядачів.

В межах фестивалю молдовські та європейські артисти виступали в понад 40 населених пунктах Молдови. Вінницькому ансамблю "З роси й води" випала честь презентувати свою творчість у місті Сороки, куди його запросив керівник відділу культури муніципалітету цього міста Григорій Букатару.

"Молдовське місто Сороки розташоване на березі Дністра навпроти села Цекинівка Ямпільського району, тож не дивно, що у ньому проживає понад 15% українців. У нас є багато спільних традицій із нашими сусідами, як от свято весни. З першого березня у молдавському місті проводилися різноманітні культурно-мистецькі заходи. На одному з них наш ансамбль виконував українські народні пісні, зокрема й автентичні веснянки", - говорить в.о. директора закладу культури "Вінницька централізована клубна система" та керівниця вокального ансамблю "З

роси й води" Тетяна Казанська-Гавриш.

Крім того, співачки ознайомили присутніх із народною традицією закликання весни в Україні, весняних хороводів, випікання жайворонків та Великодні гаївки. А керівниця колективу Тетяна Казанська-Гавриш, розповіла про наше унікальне рогозоплетіння, що є пам'яткою нематеріальної культурної спадщини України та подарувала Григорію Букатару щітецький кошик, який сплела майстриня Галина Заєць.

Окрім виступів, для вінничанок організатори заходу влаштували екскурсію Середньовічною Сорокською фортецею. А найціннішим подарунком від господарів свята стало вітання мера міста зі словами: "Дівчата, ви найкрасивіші, і Україна обов'язково Переможе".

Одна з учасниць колективу Віта Степанова підкреслила, що прагнення колективу до участі у подібних міжнародних фестивалях є важливим кроком у збереженні національної ідентичності та підтримки України в умовах споконвічної московитської агресії.

"Ми чітко усвідомлюємо, що завдяки культурній дипломатії маємо можливість привернути увагу міжнародної спільноти та сприяти підтримці України в часи нелегких випробувань", - каже Віта Степанова.



Долучайтесь до Збройних сил України



підрозділ і посаду (м.Вінниця, вул. Данила Галицького 31 (5 поверх) т. 0504611434, Валерій).

Далеко не всі у війську є штурмовиками. Є дуже широкий вибір посад - від кухарів, водіїв, електриків, слюсарів до медиків і операторів БПЛА. Згідно Ваших навичок,вмін, побажань підберемо разом майбутню посаду. Обов'язково особисто по-

вом під час мобілізації у період дії правового режиму воєнного стану. Таке звільнення можливе у разі настання певних обставин, які визначено у цій статті.»

При підписанні першого контракту військовослужбовцю виплачується одноразова грошова грошова допомога в розмірі:

для осіб рядового складу - 24 224 грн

для осіб сержантського і старшинського складу - 27 252 грн

для осіб офіцерського складу - 30 280 грн

Мінімальне грошове забезпечення військовослужбовця військової служби за контрактом на сьогодні становить 20 тис. грн. в залежності від посади + премія від 30 тис. до 100 тис. грн в залежності від місця виконання бойових завдань.

- громадяни з вищою цивільною спеціальністю мають можливість отримати військове звання офіцерського складу (молодший лейтенант);

- особи, які проходять військову службу за контрактом мають право вступати до вищих військових навчальних закладів для отримання вищої освіти (в тому числі заочно), під час навчання грошове забезпечення в розмірі 20 тис. грн. виплачується щомісячно

- військовослужбовці мають право на безкоштовне лікування в закладах Міністерства Оборони України;

- можливість відпочити в закладах Міністерства Оборони України за 25% вартості, а членам сім'ї за 50% вартості;

- щорічна оплачувана відпустка;

- одноразова щорічна матеріальна допомога на вирішення соціально-побутових питань;

Співбесіда (без повісток) - м.Вінниця, вул. Данила Галицького 31 (5 поверх) т.0504611434, відділення рекрутингу та комплектування, Валерій.

Долучайтесь! ЗСУ потребують Вашої допомоги!

ЯКЩО ВАША ДИТИНА-ВИПУСКНИК(ЦЯ) І ЩЕ НЕ ВИЗНАЧИЛАСЯ З МАЙБУТНЬОЮ ПРОФЕСІЄЮ, ЧЕКАЄМО РАЗОМ З БАТЬКАМИ НА СПІВБЕСІДУ - м.Вінниця, вул. Данила Галицького 31 (5 поверх).

Вінницький районний територіальний центр комплектування та соціальної підтримки допоможе вашій дитині вступити до вищого військового навчального закладу.

На посади курсантів до ВВНЗ та ВКСС приймаються громадяни України, (як юнаки так і дівчата), які здобули повну загальну середню освіту, успішно пройшли вступні іспити, а також придатні для вступу до вищих військових навчальних закладів за станом здоров'я і віком: цивільна молодь та ліцеїсти від 17 до 30 років, в тому числі ті, яким 17 років виповнюється в рік зарахування на навчання.

Переваги навчання:

- Повністю безкоштовне навчання;
- Під час навчання виплачується стипендія;
- Безкоштовне житло та побутовими умовами;
- Найкращі професійні викладачі з бойовим досвідом;
- Вивчення англійської мови;
- Соціальні гарантії згідно чинного законодавства
- Повноцінне, якісне та різноманітне 3-х разове харчування;
- Повний термін навчання зараховується як термін проходження строкової служби;
- Безкоштовне забезпечення обмундируванням, взуттям, натільною і теплою білизною.
- Безкоштовне медичне забезпечення та лікування;

Після навчання випускники отримують диплом державного зразка. Гарантоване стовідсоткове працевлаштування та можливість працювати за кордоном.

Перелік навчальних закладів:

1. Національний університет оборони України імені Івана Черняхівського (Навчально-науковий інститут фізичної культури та спортивно-оздоровчих технологій).
2. Харківський національний університет Повітряних Сил імені Івана Кожедуба.
3. Військова академія м. Одеса.
4. Національна академія сухопутних військ імені гетьмана Петра Сагайдачного.
5. Військовий інститут Київського національного університету імені Тараса Шевченка.
6. Військовий інститут телекомунікацій та інформатизації імені Героїв Крут.
7. Інститут Військово-Морських Сил Національного університету «Одеська морська академія».
8. Житомирський військовий інститут імені Сергія Корольова.
9. Військово-юридичний інститут Національного юридичного університету імені Ярослава Мудрого.
10. Військовий інститут танкових військ Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

Не ми почали цю війну, це на нас підступно напали, тому маємо максимум згуртуватися щоб дати відсіч підлому і жорстокому ворогу. Маємо захистити свою землю, свої сім'ї, майбутні покоління. Гостро постало питання саме існування нашої Держави.

Для відбиття російської агресії у нашій країні проводяться заходи мобілізації.

Долучитися до Збройних сил України можна, або через повістку, або через відділення рекрутингу Вінницького РТЦК та СП.

То у чому ж різниця між мобілізованим та контрактником?

Мобілізований - військовозобов'язана особа, яка за станом здоров'я придатна до проходження військової служби і яку включають до списків особового складу будь-якої військової частини, тоді така особа стає військовослужбовцем.

Контрактник - професійна служба, коли військовий має ширші можливості вибору посад та місця служби.

Іншими словами, Ви не чекаєте повістки, і подальшої невизначеності в службі, а приходите на співбесіду у відділення рекрутингу Вінницького РТЦК та СП і самі обираєте

спілкуєтеся з представником обраного Вами підрозділу, який пояснить все, що цікавить.

Якщо ж Ви самі вже знайшли підрозділ в якому бажаєте проходити службу і маєте письмову згоду (відношення), то ми доправимо Вас на службу саме у той підрозділ, який Ви обрали.

Але, насамперед, в обов'язковому порядку Ви пройдете підготовку у навчальному центрі (це стосується і мобілізованих по повістках). Це приблизно 45 днів. Після цього багатьох рекрутів буде відправлено на фахову підготовку за кордон. А вже потім доправлять до обраного Вами підрозділу.

Після прибуття до підрозділу укладаєте контракт на проходження військової служби терміном на 3 роки, або до кінця особливого періоду.

Контракт - не рабство! На військовослужбовців за контрактом так, як і на мобілізованих розповсюджується Стаття 26 Закону України «Про військовий обов'язок і військову службу, якою передбачено можливість звільнення військовослужбовців з військової служби, які проходять військову службу за призо-

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.**

Втрачене свідоцтво на право особистої власності на домоволодіння в с.Степанівка, видане на підставі рішення виконкому Вінницької районної ради на родових депутатів №128 від 19.05.1988 року, на ім'я Дикун Василини Яковлівни, вважати недійсним.

**"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. 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
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. №242811.

Наклад - 1500.

Газета віддрукована
у ФОП Голуб Сергій
Юрійович

Тел. (0432) 55-63-97.

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня 95-річчя відзначатиме ветеран війни та праці, жителька смт Стрижавка - **Ольга Павлівна ДОРОШЕНКО** (19 березня).

Також свої дні народження відзначатимуть голови районної організації ветеранів с. Степанівка - **Анатолій Васильович БАЛАТЮК** (14 березня) та с. Широка Гребля - **Василь Петрович ПШОНКО** (16 березня).

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

Із повагою,

Петро ВАСИЛИНИЧ,
голова Вінницької районної організації ветеранів.



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.

14 березня - хмарно, без опадів, t вдень +1...+5°C, вночі 0...-1°C.

15 березня - хмарно, без опадів, t вдень +4...+8°C, вночі 0...+1°C.

16 березня - хмарно, без опадів, t вдень +6...+10°C, вночі +2...+3°C.

17 березня - хмарно, дрібний дощ, t вдень +8...+13°C, вночі +4...+6°C.

18 березня - хмарно, дрібний дощ, t вдень +5...+8°C, вночі +3...+5°C.

19 березня - хмарно, без опадів, t вдень +5...+7°C, вночі +1...+2°C.

20 березня - хмарно, без опадів, t вдень +4...+7°C, вночі +1...+2°C.



Осучаснили творчість Кобзаря

9 березня - особлива дата для українців. Це день народження **Тараса Шевченка**. Його називають нашим пророком, Великим Кобзарем і українським генієм. Шевченко був відомий і боротьбою за визволення українського народу.



Прошло 210 років від народження Кобзаря. Вважається, що кожне слово, написане поетом, і досі є актуальним. І що видатний митець залишив кілька важливих послань, які для українців стали закликком до дій.

До ювілею Кобзаря на базі вінницького підприємства незрячих влаштували насичений літературно-музичний вечір "Поговоримо про Шевченка". Йшлося про багатогранність і актуальність творчості Тараса Григоровича. Усі охочі, яких виявилось чимало, читали вірші Кобзаря і виконували музичні твори на його слова.

Яскраво читали поезію перед глядачами Оксана Пере-

пелична, Наталя Філюк і Наталя Слюсарчук, а музичні твори виконували Василь Заголюк, Ірина Костюник, Валерій Гаврилюк та багато інших самодіяльних артистів.

Наймолодшою учасницею читань виявилася п'ятирічна Юля Зелінська. На диво, дівчинка не лише слухала інших, але й продекламувала напам'ять віршований твір "Заповіт" Тараса Шевченка.

- Вчила "Заповіт" приблизно тиждень. Взагалі вірші запам'ятовую не погано. Також відвідую гуртки танців і вокалу, - сказала Юля.

16-річна студентка Вінницького гуманітарно-педагогічного коледжу Ярослава Хмельницька під фонограму виконала



сучасну інтерпретацію віршу Кобзаря "Думи мої, думи мої". Його переробили у пісню і модернізували відомі українські вокалісти Артем Пивоваров і Надія Дорофеева.

- Цю пісню виконують із початку широкомасштабної війни. У ній йдеться про те, що Україна - сильна, і вона вистоїть. Пісня "Думи" мені сильно зачепила. До того ж я дуже люблю творчість Тараса Шевченка, так і весь український народ, чесний, справедливий та волелюбний", - розповіли організатори.

Михайло МИХАЙЛОВ.

Єднаймо душі словом Кобзаря



Під такою назвою, 12 березня, з нагоди 210-ї річниці від дня народження Великого Кобзаря, у молодіжному центрі "Квадрат" пройшов фестиваль патріотичної поезії.

Цьогоріч фест розширив свої межі: його учасниками стали студенти вінницьких навчальних закладів, 16 вокально-хорових колективів громади та вперше - тріо Вінницького підприємства УТОС.

Зі сцени звучали уривки з відомих поем та пророчі твори Великого Кобзаря, а також пісні на його вірші. Лунали й поетичні рядки та вокальні композиції сучасних авторів про війну, мужність воїнів ЗСУ, любов до України, нашу незламну волю до Перемоги!

Як зазначили організатори мистецької події, такий фестиваль є щорічним з часів незалежності України. Під час пандемії і після повномасштабного вторгнення РФ в Україну Шевченківські дні проходили в онлайн-форматі. Тра-

диція проводити концерти живою була відновлена у березні 2023 року, коли відбувся перший фестиваль патріотичної поезії та пісні "Слухайте, голос безсмертної Тараса".

"Фестиваль патріотичної поезії "Єднаймо душі словом Кобзаря" це поєднання минулого та сучасності. Він віддзеркалює невмирущий дух нашого народу через виразну поезію, музику, де підкреслюється неабияка сила слова Тараса Григоровича Шевченка. Його пророчі твори є невичерпним джерелом натхнення для багатьох поколінь. Його вірші надихають до боротьби адже як сам Кобзар, так і весь український народ, чесний, справедливий та волелюбний", - розповіли організатори.



Астрологічний прогноз на 18 - 24 березня

ОВЕН (21.03-20.04). Будуть потрібні ясність у власних думках, чіткість у мові та визначеність у планах на майбутнє. Вам доведеться знайти нові варіанти розвитку ситуації, щоб налагодити стосунки з колегами. Велика небезпека зіштовхнутися з різними перешкодами. У вихідні постарайтеся відмовитися від ділового навантаження, відпочиньте в компанії друзів. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Багато ваших досягнень будуть пов'язані з подоланням труднощів. Гарний момент для вирішення проблем, які турбували останнім часом. Перестаньте думати про далекий завтрашній день, живіть сьогоднішнім, радійте будь-яким подіям. Не розголошуйте своїх планів. Вам може пощастити вирішити важливе завдання, що здавалося до цього просто нездійсненним. Життєвий потенціал зростає, і ви поділитесь своїм оптимізмом з навколишніми. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Не намагайтеся робити все швидко та напористо. Відпустіть ситуацію, і вона сама вирішиться саме так, як вам треба. Сприйнятливості і гнучкості дозволять відшукати справжній одиумців. Ви можете опинитися перед необхідністю зробити вибір, дійте спокійно, обдуманно та без поспіху. Вибирайтеся у вихідні на природу, проведіть час у компанії друзів, влаштуйте свято, і не думайте про проблеми. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

РАК (22.06-22.07). Схоже, настав момент, коли варто щось у собі змінити. Прислухайтеся до голосу інтуїції та остаточно вирішіть, у якому напрямку і з ким ви бажаєте йти по життю далі. Не варто розпочинати заморочливі справи. У вихідні бажано не відлучатися з будинку та більше часу провести з родиною. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

ЛЕВ (23.07-23.08). Ви зможете мати прибуток з будь-якого стану, використовуючи свою чарівність і дипломатичні здатності. Промахи на роботі залишаться без наслідків, слід тільки зберігати спокій. Від вас може знадобитися вміння концентруватися на поставлених завданнях. У вихідні порадуйте себе новими враженнями, але відгородіться від непотрібних контактів. Сприятливий день - четвер, несприятливий - п'ятниця.

ДІВА (24.08-23.09). Важлива буде незалежність думки. Спробуйте незважати на точку зору начальства та колег. Не відкладайте на невизначений час виконання задумів, тому що ваші ідеї цілком здійсненні. У вихідні сміливо втілюйте задумане, слухайте тільки голос власної інтуїції та будьте впевнені у своїх діях. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Зайнятість на роботі вбереже від необдуманих вчинків. Краще присвятити час продуктивній праці. Непросто буде займатися справами, для вас невизначеними. Для цього буде потрібна цілковита мобілізація, уміння швидко розуміти та не менш швидко діяти. У вихідні на вас чекає низка приємних вражень. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Терпіння та праця, а також незворушність щодо емоцій, що виражаються навколишніми, дозволять зберегти здоров'я та самоповагу. Усе буде споритися в руках, і ви просто граючись впораєтесь з усіма дрібними справами, що накопичилися. Гарний настрий порадує не тільки вас самих, але й усіх, хто виявиться поруч. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Якщо у вас не все буде виходити, не зневіряйтеся, займіться іншими справами, а ця проблема поступово вирішиться сама собою. Не

уникайте роботи, але, в той же час, і не беріть на себе занадто багато зобов'язань. Якщо будете уважно слухати й чути оточуючих людей, то зможете дійти згоди та взаєморозуміння навіть з найнезговірливішими суб'єктами. У вихідні приділіть більше часу та уваги дітям і старшим родичам. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Виявіть наполегливість і активність у справах. Це обіцяє принести чимало користі. Допомога близьких людей дасть вам заряд позитивних емоцій, і зробить невразливими до впливу зовнішніх факторів. Відбудуться важливі зустрічі та знайомства. У вихідні бажано запланувати спільні з коханою людиною справи. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Більше слухайте та менше говоріть. Вам доведеться викликати на допомогу такт і мудрість, щоб уникнути конфліктів на роботі. Бажано переглянути розпорядок дня, постарайтеся збалансувати робочий час і час, присвячений домівиці та домашнім справам. У вихідні дозволяйте собі довгоочікуваний відпочинок, не відмовляйтеся від запрошень друзів та рідних в гості. Сприятливий день - четвер, несприятливий - середа.

РИБИ (21.02-20.03). Ви будете особливо успішно справлятися з чужими проблемами. Швидше за все, ними й прийдеться зайнятися, тим більше, що свої власні не будуть вирішуватися з такою ж легкістю. Не потрібно намагатися активно проявляти ініціативу, результати навряд чи виправдають зусилля. У вихідні ви й ваше оточення будуть дуже залежні від емоційної сфери. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.