

Подільська Зоря

АКТУАЛЬНО

2 квітня президент Зеленський підписав законопроект про зниження призовного віку з 27 до 25 років. Він набуває чинності на наступний день після публікації. Цього ж дня було підписано закон про електронний кабінет військовозобов'язаного. Він дозволить військовозобов'язаним фізично не відвідувати ТЦК - тепер з'явилася можливість оновити свої дані з будь-якої локації. Крім того, запровадження електронного кабінету дозволить Україні розміщувати свої системи в хмарах НАТО, що посилить кіберзахист та покращить обмін даних з партнерами. Також цей закон дає можливість удосконалити взаємодію реєстру "Оберіг". "Ми надаємо "Оберігу" можливість через цей закон здійснювати обмін з іншими реєстрами та можливість ТЦК та СП отримати більше відомостей про військовозобов'язаних. Це своєю чергою виключить помилкові або дубльовані повістки та необхідність додатковий раз ходити в ТЦК та СП та щось уточнювати, коли це не потрібно", - зазначила заступниця міністра оборони України Катерина Черногоренко. Водночас електронний кабінет військовозобов'язаного дозволить автоматизувати послугу отримання статусу учасника бойових дій. Захисники зможуть подавати електронну заявку на отримання такого статусу, і це буде швидкою процедурою. Черногоренко також наголосила, що у законі немає жодного положення про надсилання електронних повісток.

Україна потребує систем ППО, оскільки Росія продовжує щоденно завдавати смертельних ударів по мирних населених пунктах: "Тільки за цей березень російські терористи застосували проти України понад 400 ракет різних типів, понад 600 "Шахедів" і понад 3 тисячі керованих авіабомб. Різні міста і села України потерпають від цього терору, і особливо жорстоко Росія б'є по прифронтових територіях та прикордонних громадах", - наголосив Володимир Зеленський. Він підкреслив, що "Петріоти" в руках українців довели, що всі форми російського терору можуть програти.

Попри російську агресію в Україні працюють три вільні порти на Чорному морі - всі в Одесі та навколо неї. Вони функціонують цілодобово та без вихідних, а експорт зерна з країни повернувся на довоєнний рівень. Про це розповів президент Асоціації міжнародних експедиторів України Віктор Берестенко. Відновлення експорту Чорним морем є великим проривом для України, що різко контрастує з втратами, яких вона зазнала цього року на східних фронтах. На Чорноморському театрі бойових дій Україна здійснила неймовірне: вибила російський флот, навіть незважаючи на те, що у неї майже немає власних військово-морських сил. Український флот втратив 80 відсотків своїх суден після російської окупації Криму в 2014 році. Але Збройні сили України стверджують, що покладаючись на комбінацію ракетних систем і безпілотних катерів, керованих передовими GPS і камерами, пошкодили третину російського Чорноморського флоту.

У Нідерландах представники 44 країн підтримали створення спеціального трибуналу для притягнення до відповідальності Росії за злочини проти України. Свою позицію вони висловили в декларації за підсумками конференції "Відновлення справедливості для України", що відбулася в Гаазі 2 квітня. Як зазначив міністр закордонних справ України Дмитро Кулеба, ще два роки тому ця ідея "всі категорично відкидали". Рік тому, за його словами, здавалося, що робота над створенням спеціального трибуналу загрузла в суперечках між державами. Тепер же Кулеба впевнений, що ідея втілиться в життя, оскільки союзники України зможуть знайти всі необхідні рішення для цього: "Нам потрібно зробити ще один поштовх, щоб це зробити".

Вінницькі правоохоронці оголосили про підозру засудженому, який "відкрив" інтернет-магазин в колонії. Ув'язнений "продавав" довірливим громадянам уявні ноутбуки та гаджети. Наразі копи довели його причетність до 7 злочинних епізодів. Чоловік під час відбування покарання створював фейкові оголошення з продажу вигаданих ноутбуків та мобільних телефонів. За інформацією правоохоронців спілкуючись з потенційними жертвами чоловік просив надіслати йому гроші для завдатку або ж повністю оплатити замовлення. Кошти перераховували на картку знайоми, яка купувала йому різні товари та передавала до в'язниці.

Віддали життя за Україну!

27 березня 2024 року під час виконання бойового завдання, поблизу населеного пункту Кліщівка Бахмутського району Донецької області, загинув житель села Махнівка, старший лейтенант, командир роти, 26-ти річний - **Олександр Вікторович ЧАЙКОВСЬКИЙ**.



Світла пам'ять і вічна шана патріоту України!

3 березня 2022 року він був призваний до лав ЗСУ, увесь цей час боронив нашу державу.

В Олександра залишилися невітні батьки, в яких він був єдиним сином.

Війна забирає найкращих, активний, життєрадісний молодий чоловік, який вдихав кожен мить на повні груди, радував своїх батьків та друзів, мріяв, любив життя.

Від усієї Якушинецької громади висловлюємо щирі співчуття родині та усім близьким нашого Героя. Він назавжди залишиться у наших серцях мужнім захисником.

8 жовтня 2023 року під час виконання бойового завдання, біля населеного пункту Роботине, Запорізької області загинув наш земляк з Ксаверівки - **Юрій Юрійович АНДРУЩЕНКО**. До теперішнього часу воїн вважався зниклим безвісти.

Народився Юрій 27.03.1984 року, проживав в Ксаверівці, до мобілізації у січні 2023 року в ЗСУ працював в Епіцентрі.

У воїна залишилися невітні батьки, дружина та двоє синів 15-ти та 8-ми років.

Від усієї Якушинецької громади висловлюємо щирі співчуття родині та усім близьким нашого Героя. Він назавжди залишиться у наших серцях мужнім захисником.

Світла пам'ять і вічна шана патріоту України!



Сумна звістка знову сколихнула Вінницько-Хутірський старостинський округ... На щиті додому повернувся **Андрій ЦВЯХ**. Воїн боронив Україну у 2014-2015 рр. в АТО, став на її захист і на початку повномасштабного російського вторгнення.



На та одинадцятирічний син.

Вже з 24 лютого перебував на бойових позиціях. Воював у складі 57-ої окремої мотопіхотної бригади імені кошового отамана Костя Гордієнка. Брав участь у жорстоких боях на Донецькому, а згодом на Харківському напрямках. Загинув 18 березня цього року поблизу села Синьківка Куп'янського району. Життя воїна обірвалося у 40 років... Вдома на нього чекали дружина

та одинадцятирічний син.

Народився Андрій Цвях 10 жовтня 1983 року у Вінницьких Хуторах, там же зростав і навчався. Після закінчення місцевої школи розпочався його трудовий шлях.

Андрій був добрим та трудолюбивим. З малечку допомагав мамі, брався за будь-яку роботу, щоб принести гроші в сім'ю. Таким залишився на все своє життя, - розповідає дружина полеглого Героя Олена. - У зоні АТО він не лише набув бойовий досвід, а й професію механіка-електрика. Довгий час працював у Вінниці у тролейбусному депо, а останніми перед війною роками на Стрижавському кар'єрі...

Глибокі співчуття рідним та близьким. Вічна пам'ять та слава Герою!

31 березня у Гавришівці провели у вічність хороброго воїна **Владислава БОЙЧУКА**. Щойно виповнилося 18-ть юнак одразу підписав контракт на службу у Збройних Силах України.

На війні перебував із 2021 року. Тож і повномасштабне вторгнення зустрів на фронті. Боронив Україну у складі 3-ї окремої штурмової бригади. Свій останній бій Владислав прийняв 27 березня поблизу села Орлівка Донецької області. Життя воїна обірвалося у 21...

Народився Владислав Бойчук 12 серпня 2002 року у Вінниці. Закінчив хлопець лицей у Гавришівці, куди згодом переїхала його родина. А далі для навчання обрав ДНЗ "Професійно-технічної освіти №1" та здобув фах автослюсаря.

Втім усе своє життя Владислав мріяв бути військовим. Марив про це із 12-ти років. Тому, коли прийшов час строкової служби, відразу підписав контракт. До того як розпочалося повномасштабне вторгнення, він уже 9 місяців воював у зоні ООС, - розповідає мама полеглого Героя Ірина. - Усі гарячі точки, в яких за час війни побував, важко й перелічити... Завжди казав: "Як не я, то хто?" Найбільше турбувався, щоб у його двох сестричок усе було добре...

Глибокі співчуття рідним та близьким. Вічна пам'ять та слава Герою!



БОЙЧУК ВЛАДИСЛАВ
ВІТАЛІЙОВИЧ

Подяка від командування "Червоної калини"

Днями під час сесії Вінницької обласної ради голова Якушинецької громади Василь Романюк отримав Подяку для Якушинецької ТГ від командира та особового складу військової частини 3028 та керівництва області.

Подяку отримали за фінансову допомогу, яка виділялась військовій частині із бюджету Якушинецької сільської ради.

Вдячний за відзнаку нашого внеску в зміцнення обороноздатності бригади, будемо й надалі продовжувати допомагати ЗСУ у закритті їх потреб. Відважні бійці боронять нашу країну від окупанта, ми ж - продовжуємо працювати на місці та надаємо їм максимально можливу допомогу", - наголосив голова громади Василь Романюк.



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.

Багатофункціональний зарядний пристрій

Продовжується підтримка наших воїнів-земляків. Коштами працівників Якушинської сільської ради було закуплено потужний та багатофункціональний зарядний пристрій для різних приладів, вартістю більше двадцяти тисяч гривень.

Його потребували бійці підрозділу де служить Віктор Ткаченко житель села Лисянка, вони виконують бойові завдання на Харківському напрямку. Хлопці вже прислали фотозвіт про отримання пристрою.

Дякуємо ЗСУ за те що гонять ворога з нашої землі.



Вартість овочів

З приходом тепла, на ринках Вінниці стартував сезон тепличних овочів, зелені та ягід. Вже є редис, капуста, кабачки, полуниця з'явилася перша городина. Наразі усі овочі, що представлені на базарах, є тепличними. Грунтові з'являться не раніше травня.

Ціни на ринках на таку продукцію в порівнянні з минулим роком значно зросли. На ринку "Привокзальний" кілограм огірків в середньому коштує від 120 - 160 грн., рання капуста продається по 65-75 грн/кг, томат коштує 70-150 грн/кг, помідори черрі - 130 грн/кг, болгарський перець продають по 150 грн/кг, зелена цибуля - 130-150 грн/кг. Кріп. Петрушку та зелену цибулю також можна придбати пучком - вартість від 20 грн. Ціни редису - до 65 грн/кг, синя капуста - 25 грн/кг, броколі та цвітна капуста - 120-140 грн/кг, баклажан - 90-110 грн/кг, пекінська капуста - 30-65 грн/кг, кабачок - 75 грн-90/кг, шампінйони 90 - 140 грн/кг, авокадо - 65 - 80 грн за штуку. Картопля коштує 14-16 грн/кг, капуста 5-8 грн/кг, цибуля 13-16 грн/кг, морква 10-16 грн/кг, буряк до 22 грн/кг, часник 150-200 грн/кг.

Ціна фруктів теж вища ніж минуло рік: полуниця коштує 180 - 220 грн/кг, апельсин 45-110 грн/кг, лимон 65 грн/кг, грейпфрут - 60 грн/кг, памело - 85 грн/кг, ківі - 80-120 грн/кг, гранат - 150 грн/кг.

За словами експертів-товарознавців ціни на овочі в 2024 році навряд чи будуть сильно знижуватися, оскільки, порівнюючи з аналогічним періодом минулого року, зросли ціни на електрику й пальне.

Незрячий ветеран виготовляє та продає керамічні роботи, щоб втілити мрію



30 тисяч гривень із 80 тисяч необхідних зібрали у Вінниці під час благодійної виставки-аукціону керамічних робіт під назвою "Мистецтво у темряві", яка відбулася в арт-просторі "Етно Чари".

В експозиції - 75 робіт незрячого ветерана російсько-української війни, 35-річного

сержанта Івана Шостака на псевдо "Кацо". Відвідувачі виставки робили благодійні внески, а ще мали змогу придбати на згадку роботи ветерана. Ціна за лот стартувала від 1 500 грн.

Зір захисник втратив при виконанні бойового завдання на Бахмутському напрямку у березні 2023 року. Під час проходження курсу реабілітації він потрапив на майстер-клас із гончарства, нині ж займається цим ремеслом на постійній основі.

75 керамічних виробів Іван Шостак виготовив самостійно за 4 місяці, під наставництвом мисткині Вікторії Ніколаєвої.

Окрім гончарства, наразі ветеран опановує професію масажиста та мріє про власний масажний кабінет. За виручені під час виставки гроші, придбають масажний стіл для Івана Шостака. Роботи, що не розкупили, продаватимуть у соцмережах. Долучайтесь та допоможіть здійснити мрію ветерана.

Депутат інформує...

Разом із Сергієм Сітарським продовжуємо допомагати військовим.

Днями закрили запит Артема Ковалю з Бохоників, він служить у військовій частині 3028 "Червона калина". Бійцям для ремонту та відновлення техніки потрібно інструменти (шурупокрут,

болгарка, набір ключів, тощо).

Також передали бійцям із Медвежого Вушка - Валентину Ковальчуку та з Агрономічного - Костянтину Ставнійчуку - прибори для виявлення ворожих дронів.

Разом до Перемоги!



Переселенка з Криму відкрила власну пекарню на Вінниччині

Власну пекарню у селі Степанівка Вороновицької громади відкрила переселенка з Криму **Юлія Гаврилюк**. Облаштувала її за грантові гроші на базі волонтерського центру "Степанівські бджілки", який заснувала з початку повномасштабної війни. Жінка - одна з переможців грантової програми "Курс на Незалежність", яка допомагає регіональним підприємцям розвивати свої виробництва.

У волонтерському осередку, де дотепер готували страви для ЗСУ, по сусідству жінка відкрила пекарню для збуту. Це її власний соціальний проєкт. Втілила його у життя завдяки грантовій програмі "Курс на незалежність".

За грантові 800 тисяч гривень підвела комунікації, придбала пароконвектомат, морозильну скриню, холодильну вітрину, міксер, тістоміс, зварювальний апарат для реторт-пакетів, стелажі.

"Є можливість працевлаштувати людей, які працюють протягом 2 років безкоштовно і дати можливість громаді розвиватися, економічно підтримувати її. Ми продовжуємо волонтерити на 90 відсотків.

Нарешті ми отримуємо задоволення від виготовлення продукції на професійному, новому обладнанні, яке працює від того як ти параметри задаєш, а не коли воно хоче. Ми провели каналізацію, освітлення, воду", - сказала Юлія.

За умовами гранту, працевлаштували 3 робітницю. Лариса Помацька у Степанівку переїхала з Херсонщини. З 2022 готує смаколики для оборонців, а нині ще й працює кондитеркою у пекарні Юлії Гаврилюк.

Степанівську випічку продаватимуть у ятці на вороновицькому базарі. Частину виторгу - спрямовуватимуть на розвиток і підтримку волонтерського осередку "Степанівські бджілки", який 2022 року заснувала Юлія, щоб годувати захисників на фронті.

За матеріалами Суспільного.



Допомагають мешканцям Сумщини

Нещодавно у закладі культури с.Писарівка відбувся прем'єрний показ Фільму "20 днів у Маріуполі" цей фільм показав глядачам воєнні злочини Росії проти України. Вхід був безкоштовний, проте глядачі за бажанням донатили. Спільними зусиллями вдалося зібрати 1310 гривень. За них закупили необхідні ліки. Також наприкінці березня у стінах місцевого осередку культури проводився збір продуктів та гуманітарної допомоги для жителів Сумщини. Вдалося зібрати близько 500 кг допомоги. Ця допомога разом із ліками уже відправлена адресатам.

Разом до Перемоги!





«Гість тижня»

Мріє написати про українську Перемогу

Навряд чи хтось міг спрогнозувати, що поезія в умовах війни виявиться напрочуд влучною, плідною і такою потрібною. Це доводить своєю творчістю талановитий поет з Ксаверівки Якушинецької ТГ - **Михайло Олександрович МАРТИНЮК**. Чоловік уже декілька років пише правдиві і чутливі, тонкі та зворушливі, різноматематичні вірші. Перетворювати емоції на віршований рядок, спостереження і відчуття - у тексти, рятуючи чийсь зруйнований душ, на-



нескореність. Народився чоловік у мальовничому селі Ксаверівка, закінчив 10 класів Якушинецької школи. Затим здобув фах радіотехніка. Свого часу декілька років працював у Ксаверівському клубі - разом з колегами організував кінопокази та дискотеки. Перші вірші пан Михайло почав писати у 30-річному віці. Як згадує чоловік, усі вірші записував до спеціального зошита, але одного разу хтось поцупив цей записник. Тому перші спроби пера не збереглися. Потім на віршування не завжди вистачало часу, тому свою творчість чоловік відновив лише у 2022 році. Нині у його поетичному доробку понад 20 віршів. В майбутньому планує видати збірку й мріє написати про українську Перемогу.

Потрібно жити сьогодні і робити все для перемоги, хто що вміє: хтось приймає переселенців, хтось не спить ночами й в'яже маскувальні сітки для фронту, готує їжу захисникам, збирає кошти. А я щасливий від того, що моє поетичне слово когось надихає, кличе до боротьби і підтримує. Нині пишу вірші про війну, присвячені певним датам та подіям. Відрадно, що у моїй творчості мене підтримують рідні, друзі та односельці. Особлива подяка завідувачці нашого місцевого клубу Людмилі Іванюк. Саме вона мотивує та надихає писати, допомагає готуватися до різноманітних конкурсів, тощо. Нині працюю над поемою. Звісно мрію писати про Перемогу Украї-

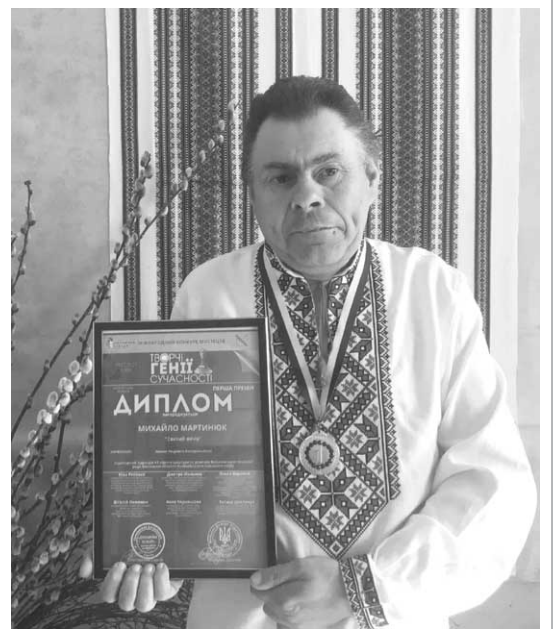
ни. А після буде низка ліричних віршів про кохання, - зазначає Михайло Олександрович.

Поет неодноразово брав участь у різноманітних творчих конкурсах, літературних та мистецьких проєктах. Зокрема, цього року виборов першість у Міжнародному конкурсі мистецтв "Творчі генії сучасності" у номінації авторська поезія, зайняв друге місце у всеукраїнському конкурсі "КУБОК ЗИМИ" (номінації авторських віршів), долучився до вінницького проєкту "Під спалахами сирен та блискавиць". Чоловік є учасником гуртка "Рідне слово", що функціонує у Ксаверівському клубі, декламує свої вірші, виступає на сцені. До речі, у стінах місцевого осередку культури не лише вирує творче життя, а й допомагають бійцям - проводять благодійні заходи та плетуть маскувальні сітки. До гарної та потрібної справи долучається й пан Михайло. Також незабаром на базі Якушинецького ліцею відбудеться творча зустріч митця з учнями.

Потрібно жити сьогодні і робити все для перемоги, хто що вміє: хтось приймає переселенців, хтось не спить ночами й в'яже маскувальні сітки для фронту, готує їжу захисникам, збирає кошти. А я щасливий від того, що моє поетичне слово когось надихає, кличе до боротьби і підтримує. Нині пишу вірші про війну, присвячені певним датам та подіям. Відрадно, що у моїй творчості мене підтримують рідні, друзі та односельці. Особлива подяка завідувачці нашого місцевого клубу Людмилі Іванюк. Саме вона мотивує та надихає писати, допомагає готуватися до різноманітних конкурсів, тощо. Нині працюю над поемою. Звісно мрію писати про Перемогу Украї-

ни. А після буде низка ліричних віршів про кохання, - зазначає Михайло Олександрович.

Поет неодноразово брав участь у різноманітних творчих конкурсах, літературних та мистецьких проєктах. Зокрема, цього року виборов першість у Міжнародному конкурсі мистецтв "Творчі генії сучасності" у номінації авторська поезія, зайняв друге місце у всеукраїнському конкурсі "КУБОК ЗИМИ" (номінації авторських віршів), долучився до вінницького проєкту "Під спалахами сирен та блискавиць". Чоловік є учасником гуртка "Рідне слово", що функціонує у Ксаверівському клубі, декламує свої вірші, виступає на сцені. До речі, у стінах місцевого осередку культури не лише вирує творче життя, а й допомагають бійцям - проводять благодійні заходи та плетуть маскувальні сітки. До гарної та потрібної справи долучається й пан Михайло. Також незабаром на базі Якушинецького ліцею відбудеться творча зустріч митця з учнями.



Війна

Уже скінчився другий рік війни,
Приніс він в Україну,
Біду, розруху й горе.
На війні загинули,
найкращі доньки і сини,
А в родині він приніс,
сліз ціле море.

На порозі дому сидить мале дитя,
Свого батька виглядаючи з полону.
Молиться дитятко до святих:
Батька поверніть мені додому.

А в Україні путінська орда,
Топче і плондрує, землю чоботами.
Третій рік в країні йде війна,
Боремся на смерть із ворогами.

Виганяєм путінських солдат,
Боронимо ми неньку - Україну.
Не дамо російським ми катам,
Нищить нашу рідну Батьківщину.

Ніколи ми не скоримся,
путінським катам,
Не станем перед ними на коліна.
Проженем прокляту ми орду,
Відбудуєм мирну Україну.

"Моє село, ти гроно калинове!"

Моє село, ти гроно калинове,
Тебе в піснях оспівуємо ми.
Стоїш струнка, як незламна Україна,
Яскравим гроном сяєш на землі.

Двадцять перше вересня,
це Друга Пречиста,
Свято у Ксаверівці завжди було,
привітне і чисте.

Люди чекають на свято села,
Все зруйнувала проклята війна.

Горе постукало в наші оселі,
Люди в них стали,
сумні й не веселі.
Віка сумує, сестра її й мати,
Пішов їхній тато з односельцями,
русню виганяти

Горе ми здолаєм, біду і тривоги,
Проженем рашистів,
прийде Перемога.
Стане Україна незалежна і вільна,
Бо ми українці, незламні та сильні.

Ворога здолаєм, відсвяткуєм свято,
Гостей ми запросим, на свято багато.
Знову настане Друга Пречиста,
Свято прийде в Ксаверівку,
привітне і чисте.

"День святого Миколая"

День святого Миколая усі ми зустрічаєм,
Замість подарунків дітям,
ракети літають
Бо сьогодні в Україні таке
у нас свято,
Все ракети запускає
окупант проклятий.

Чуєш Насте? - Чую Дмитре!
- Сирени лунають!
Це рашист, на нас проклятий,
дрони запускає.
Він думає, що він зможе
усіх нас залякати,

Та забув ворог проклятий,
що ми українці, що нас не зламати!
Усі маленькі українці,
на дрони збирають,
Та військовим допомогу,
на фронт посилають.
Навіть з ворогом воює,
маленька дитина,
Щоб вигнати рашиста, з неньки -
України.

Діти молять Миколая,
дивлячись в ікону,
Щоб вернулись батьки з війни,
живі та здорові.
Щоб рашистський окупант,
пішов з України,
Щоб був мирний Миколай
в кожній дитині!

Вірш до Дни козацтва та Дня Захисника

24 лютого сумна стала дата,
На Україну-неньку,
ворог напав проклятий.
Взявши волю в кулак,
рюкзаки й автомати,
Пішли наші сини й доньки,
катів виганяти.

Мати старенька присіла на порозі.
Сина свого чекає, він десь у дорозі.
Сина свого не бачила, вона більше року,

Боронить син її рідну сторонку.

Мати піднявшись, пішла до іконки,
Щоб помолитись перед Богом,
за сина і доньку.
Щоб помолитись за дітей
і за свого сина,
За козаків, що боронять
неньку - Україну.

Запалила свічку, ставши на коліна,
Живим повертайся,
ріднесенський сину,
Подивись мій сину, яка я старенька,
Хто ж похоронить, твою рідну неньку?

Зараз в Україні, Свято Покрова,
Захисти наших козаків,
від ворога злого.
Дай нашим воїнам, сили й відваги,
Щоб прогнати з України
ворожу навалу.

Пам'яті маленької Лізи

Моя рідна Україно,
чом ти зажурилась?
Чом голівонька твоя,
додолу схилилась?
Чом пісні ти всі співаєш,
сумні й не веселі?
Зник дитячий сміх у наших оселях.

Заплакали міста, Ірпінь і Буча,
Бо прийшов до них у дім,
ворог проклятуций.
Вчора в Вінниці, від ракет,
загинула дитина,
Ти скажи, рашист проклятий,
В чому вона винна?

Мабуть і у тебе маленьке дитятко,
Що скрізь сльози промовля,
Навіщо вбив, татку?
День скорботи у Вінниці,
по всій Україні,
Не повернути матері, рідної дитини!

Сльози матері

Червона калина у полі стояла,
Біля неї ненька сльози пролила.
Сльози пролила за єдиним сином,
Що у двадцять років на війні загинув.

На війні загинув,
такий молоденький,
І залишив вдома одиноку неньку.
Ой чого ж ти мамо,
дуже гірко плачеш?
Я ж боронив Україну,
хіба ж ти не бачиш?

Червона калина у полі похилилась,
Біля її грона, мати прихилилась.
Ой війна ти в Україні,
ти ж така жорстока,
Ти як я, калино, стоїш одинока.

Червона калина у полі стояла,
Біля неї ненька, сльози пролила,
Сльози пролила,
за єдиним сином,
Що у двадцять років на війні загинув.

Незалежна моя Україна!

Незалежна моя Україно,
Ти квітуча і запашна.
Скільки горя на тебе звалилось,
Скільки сліз ти уже пролила.

Зустрічаєш ти свято,
під гуркіт снарядів,
Під сирени, що будять вночі.
Незалежна моя Україно,
Скільки ж ношу важку
ти маєш нести?

Наші воїни б'ються хоробро,
Виганяють рашистських солдат.
Щоб була Україна,
незалежна і вільна,
Щоб покинув країну ненависний кат.

Навіть діти збирають на дрони,
На автівки для наших бійців.
Щоби мир вже прийшов в Україну,
Щоб весь світ перемозі радів.



Кулінарні цікавинки

Спагеті з капустою, горіхами та томатним соусом

Нам потрібно: цибулина, морквина, 1/3 качана свіжої капусти, 1 скл. води, острів, 1,5 ч.л. кетчупу або томатної пасту, молоко або вершки півсклянки, помідор, 1/3 пачки спагеті, волоські горіхи за бажанням, розмарин, хмелі-суннелі, часник, сіль, 1/2 ч.л. цукру, зелень за смаком.



Приготування. Обсмажуємо на сковороді з олією цибулю, моркву, додаємо капусту і тушуємо до золотисто-карамельного кольору. Томатної пасту достатньо 1,5 ч.л., розбавити водою. Додаємо киплячу воду, викладаємо спагеті. Томатну пасту змішуємо з вершками, додаємо до спагеті, тушуємо до готовності. За пару хвилин до готовності додаємо часник, свіжі помідори (перед додаванням зняти шкірку), порізані шматочками, спеції, зелень, волоські горіхи. Перемішуємо, викладаємо на тарілку, поливаємо томатним соусом і насолоджуємося стравою!

Печінкові млинці з начинкою

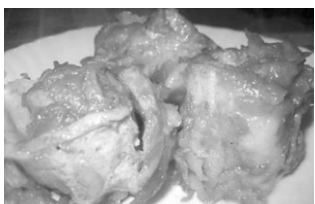


Нам потрібно для млинців: 450 г печінки свинячої або яловичої, 450 г печінки курячої, 500 мл молока, 4 яйця, 6 ст.л. борошна, 4 ст.л. олії, сіль, перець за смаком. **Для начинки:** 0,5 кг моркви, 10 яєць, 3-4 ст.л. майонезу, 4 цибулини середнього розміру, 2 ст.л. сметани.

Приготування. Для млинців перетерти, або перемолоти на м'ясорубці печінку. Додати борошно, яйця, молоко і ще раз добре перетерти до однорідної маси. Тісто має бути по консистенції як на тонкі млинці. Додати олію і ще раз добре перемішати. З тіста насмажити тонких млинців. Для начинки відварити яйця, і перетерти їх із майонезом до однорідної маси, посолити, поперчити за смаком. Моркву натерти на великій тертці, цибулю нарізати кільцями чвертинками і обсмажити на олії до готовності. В кінці додати сметану і добре перемішати, посолити, поперчити за смаком. Змазати млинець яєчною масою, викласти смажену моркву з цибулею і закрутити у рулет.

Лінівні пельмені в духовці

Нам потрібно для тіста: 3,5-4 скл. борошна, 1 скл. води на 250 мл, яйце. **Для начинки:** 500 г фаршу, цибулина. **Для підливи:** цибулина, 1-2 моркви, 70 г томатної пасту, 2 скл. води.



Приготування. Для тіста змішати яйце з водою додати сіль, все добре перемішати. Додаючи поступово борошно, замісити тісто як на пельмені, залишити на півгодини, накривши рушником. Для начинки порізати дрібно цибулю, або натерти на тертці. Змішати цибулю з фаршем, посолити, поперчити за смаком. Начинка готова. Для підливи порізати цибулю кубиками, моркву натерти на великій тертці, обсмажити. Половину обсмаженої цибулі з морквою викласти на дно форми для запікання. До іншої додати томатну пасту, воду, перемішати і тушувати 1-2 хвилини. Посолити, поперчити за смаком. Розкочувати тісто у тонкий прямокутник, як на пельмені товщиною. Розподілити начинку. Закрутити тісто у рулет. Розрізати на маленькі рулетки шириною 3-4 см. На овочеву подушку викласти рулетки, залити підливкою, накривши кришкою і поставити у нагріту до 200 градусів духовку на 30 хвилин.

Домашні курячі ковбаски



Нам потрібно: 700 г курячого фаршу, 4 ст.л. манної крупи, 200 мл молока, 1 ч.л. паприки, сіль, перець за смаком.

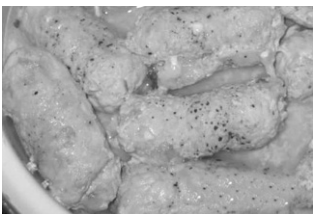
Приготування. Фарш добре перемішати з молоком і манною крупою, поставити у холодильник на 1 годину. Додати паприку,

сіль, перець за смаком і перемішати. На харчову плівку викласти частину фаршу і закрутити у ковбаску, кінці зав'язати. Покласти ковбаски у киплячу воду і варити 10 хвилин. Ковбаски дістати з харчової плівки і обсмажити на сковорідці в олії з усіх боків.

М'ясні рулети з грибами в духовці

Нам потрібно: 700 г м'яса (биток), 500 г свіжих грибів, 2 цибулини, 2 яйця, 100 г сиру твердого, 1 скл. вершків, сіль, перець за смаком.

Приготування. Спочатку необхідно приготувати начинку. Для цього гриби і цибулю порізати кубиками, обсмажити на сковорідці в олії до готовності. Яйця відварити, натерти на середній тертці. Сир натерти на середній тертці. Інгредієнти добре перемішати. М'ясо порізати на шматки товщиною до 1 см, добре відбити з обох боків. Викласти начинку на середину м'яса і закрутити в рулет. Обсмажити рулети на сковороді з усіх боків. Рулети необхідно викласти на сковорідку закрученим кінцем донизу, тоді вони не будуть розкручуватися. Обсмажені рулети викласти у форму для запікання. Налити 1,5 скл. води, потім вилити вершки. Посолити, поперчити і поставити запікатися в нагріту до 180 градусів духовку на 30 хвилин.



Сало без копчення



Нам потрібно: 1 кг сала з м'ясним прошарком, 2 головки часнику, 3 ст.л. чорного меленого перцю. **Для розсолу:** 2 жмені лушпиння цибулі, 5 чорносливин, 2 лаврових листки, 200 г солі, 2 ст.л. цукру.

Приготування. Всі інгредієнти розсолу залийте 1 л води, доведіть до кипіння. Тим часом ретельно вимийте і висушіть сало, розріжте його на 2 шматки. Викладіть сало в маринад і варіть 25 хвилин з моменту закипання на середньому вогні. Залиште остуджувати прямо в розсолі на ніч. Часник розтерти з перцем. Сало вийміть з маринаду, обсушіть, натріть часниковою сумішшю. Загорніть кожен шматочок в харчову плівку. Якщо плануєте з'їсти сало протягом тижня, зберігайте в холодильнику, а для більш тривалого зберігання помістіть в морозилку.

Закуска із печериць

Нам потрібно: 450 г печериць, 3-4 зубчики часнику, петрушка за смаком, 2 ст.л. бальзамічного оцту (рисовий або яблучний оцет), 2 ст.л. соєвого соусу, 2 ст.л. олії, 1 ч.л. чебрецю сушеного, 1 ч.л. цукру, сушений перець чилі за бажанням, сіль і чорний перець за смаком.



Приготування. Гриби необхідно вибирати невеликого розміру, звичайно ж, якщо гриби більшого розміру, просто їх необхідно буде розрізати навпіл або на три частини. Ставимо на вогонь сковороду, наливаємо туди олію, тим часом підготуємо часник. Плоскою стороною ножа роздаємо часник, нарізаємо його дрібно, додамо на сковороду лише його частину, іншу частину часнику додати вже в готову страву разом із зеленню. Обсмажуємо злегка часник, щоб він віддав свій аромат, сюди ж відправляємо два стручка перцю чилі, щоб вони також прогрілися і дали свій аромат. Далі додаємо на сковороду обмиті і почищені печериці. Додаємо в сковороду дві столові ложки соєвого соусу і бальзамічного оцту, далі додаємо цукор, чебрець. Не забувайте помішувати, щоб гриби увібрали в себе весь соус, також додамо чорний мелений перець. Далі обсмажуємо гриби на невеликому вогні періодично помішуючи, поки вони не стануть м'якшими. Через 5 хвилин гриби трохи зменшаться, загалом кількість часу їх приготування буде приблизно 10 хвилин. Не забувайте, що весь час гриби необхідно помішувати, щоб вони обсмажувалися з усіх боків однаково. Коли вся зайва волога піде з грибів, вони починають карамелізуватися, викладаємо гриби на тарілку. Зверху посипаємо дрібно нарізаною зеленню з часником.

Салат з печінки і яйця

Нам потрібно: 400 г курячої печінки, морквина, цибулина, 3-4 яйця, 1 банка консервованої кукурудзи, майонез, сіль, перець за смаком.

Приготування. Поріжте цибулю кубиками, моркву натріть на великій тертці і поставте смажитися на невеликому вогні. Поріжте печінку на шматочки і покладіть на сковорідку з морквою і цибулею смажитися. Додайте туди сіль, перець за смаком. Коли печінка буде готова, викласти печінку з морквою і цибулею, щоб охололи. Відваріть яйця і поріжте їх соломкою або скибочками. Змішайте обсмажену печінку, яйця і кукурудзу, посоліть, поперчіть усе і заправте майонезом. Салат прикрашаємо зеленню петрушки і подаємо на стіл.



Бринза в домашніх умовах

Нам потрібно: 3 л молока, 3 ч.л. оцту 9%, сіль.

Приготування. Ставимо каstrулю з молоком на вогонь. Як тільки молоко почне



закипати, підійматися, додати оцет і все добре перемішати. Проварити ще хвилин 3-4, доки не з'являться пластівці сиру, процідити в 2 шарах марлі. Покласти сир під прес на 2-4 години. Потім готовий сир кладемо у соляний розчин (160 мл сироватки + 1 ч.л солі) на 3-6 годин.

Дріжджеві пончики

Нам потрібно: 0,5 л молока, 2 яйця, 125 г масла вершкового або маргарину, 2 ст.л. + 1 ч.л. цукру, 1,5 ч.л. солі, 11 г дріжджів сухих (1 пакетик Саф-Момент), якщо використовуєте пресовані свіжі дріжджі, то 60 г, борошно - кількість залежить від того, яка мука.



Тісто не повинно бути тугим, але і не липнути до рук, ванілін - за бажанням.

Приготування. Молоко злегка підігріти і змішати також з теплою водою. Додати весь цукор і перемішати до його розчинення. Додати дріжджі, знову перемішати і дати постояти хвилин 15 в теплому місці, щоб дріжджі ожили. Додати яйце, м'яке або розтоплене вершкове масло і сіль. Можна додати ванілін, якщо любите. Все ретельно збити вінчиком. Додати борошно потроху, перемішуючи ложкою. Викласти тісто на стіл, посипаний борошном, і місити, знову потроху додаючи борошна, поки тісто не буде потрібної (середньої) щільності. Тоді його накрити тканинною серветкою і залишити підходити приблизно на годину-півтори, поки воно не збільшиться вдвічі. Тісто, що підійшло, розкачати до товщини в 1 см і вирізати кружальця середнього розміру невеликим стаканчиком або чаркою. Залишити кружечки вистоятися до збільшення в 2 рази. Взяти глибоку сковороду і налити в неї олії стільки, щоб пончики плавали в ній, не торкаючись дна. Обсмажити їх з обох боків до золотистого кольору. Готові пончики викласти на паперові серветки, щоб з них стік зайвий жир. Так, порціями, посмажити всі пончики. Після обсмажування у пончиків між нижньою і верхньою частиною залишається біла смужка тіста, яка проходить по всьому колу. Зробити на ній надріз гострим ножом і покласти начинку. Якщо вирішили пончики не начиняти, то можна просто посипати їх зверху цукровою пудрою.

Торт «Чарівниця»



Нам потрібно для тіста: 4 яйця, 1 ч.л. розпушувача, 1 скл. цукру, 1 скл. борошна. **Для крему:** 1 скл. молока, 2 ст.л. борошна, яйце, 0,5 скл. цукру, пакетик ваніліну, 50 г вершкового масла. **Для глазурі:** 4 ст.л. молока, 2 ст.л. цукру, 1 ст.л.

какао, 50 г вершкового масла.

Приготування. Яйця для бісквіта повинні бути кімнатної температури. Щоб бісквіт вийшов пишним, їх необхідно добре збити з цукром. Потім додати борошно і розпушувач, після чого знову добре збити. Далі вилити тісто у форму для торта і поставити в духовку для випікання. Випікати бісквіт до повної готовності (перші 15 хвилин духовку не відкривати, щоб бісквіт не впав, також повторити таку ж процедуру після випікання, залишивши бісквіт остигати протягом 15 хвилин в закритій духовці). Тепер дістати бісквіт з духовки і дати йому охолонути повністю. Бісквіт розрізати на три частини, які будемо промащувати приготуванним кремом. Готуємо крем. Молоко, борошно, яйце і цукор з ваніліном з'єднати, перемішати і, безперервно помішуючи, варити на малому вогні до загустіння (тільки не забувайте постійно помішувати). Коли маса загусне, зняти її з вогню і в гарячий крем додати вершкове масло, все збити і охолодити. Цим кремом промазуємо три бісквіта, накладаючи їх один на одного. А шоколадною глазур'ю пропонуємо прикрасити верх торта. Глазур готується дуже легко. Змішати молоко, какао і цукор і поставити варити все це на водяній бані при слабкому вогні до загусання. Суміші дати злегка охолонути і додати вершкове масло. Глазур наносити на торт в теплому стані. На завершення, торт помістіть в холодильник на півтора, дві години.

Торт без випічки із шоколадними кульками

Нам потрібно: 180 г шоколадних кульок, 200 г масла, 370 г згущеного молока, 100 г горіхів або смажених арахіс. Форма для торта діаметром 20 см

Приготування. Масло збити у пишну масу. Продовжуючи збивати, додати поступово згущене молоко. У збиту масу додати подрібнені горіхи, перемішати. Додати кульки і ще раз перемішати. Викласти у форму діаметром 18-20 см. Якщо форма силіконова, можна нічим не застелити. Якщо форма металева, необхідно на дно і стінки форми покласти поліетиленовий пакет. Добре придавити руками масу у формі. Поставити торт у холодильник на 3-4 години. Потім його дістати з форми і прикрасити тертим шоколадом або горіхами за смаком.



«Листівки» з кульбаби

Несміливий стук у вікно.

- Хто там? - запитала Валентина Михайлівна.

- Це я, Тетяна, колишня ваша сусідка...

Відчинила двері. Світло з веранди вирвало із темряви молоду симпатичну жінку. - Здрастуйте, тьотю Валю.

- Це ти? Заходь...

Вона якось непомітно з'явилась у сім'ї Шагалоших. Тендітна, схожа на билиночку, ще зовсім дівча, а вже одружена. Стара Шагалиха (так її називали сусіди) просто пояснила появу Тетяни в домі:

- Валерка її пожалів, бо завагітніла. Взяв голу й босу. Що у дитдомівки є? Весілля не справлятимемо: нема чого дурно гроші витратити. Та й перед ким виставлятися? Розписались у РАГСі - і досить.

Валерка - хлопець років під тридцять, одружився вперше (не міг довго знайти собі пари, а може й не хотів, хтозна?). Тетяні ж ледь виповнилось шістнадцять.

Валентина Михайлівна жила поруч з Шагалошими і мимоволі звертала увагу на те, що робиться у сусідньому дворі. Там тепер з'явилась нова господиня, яка зранку до вечора була зайнята хатніми справами: варила, прала, прибирала, носила великими відрами воду. Вагітна. А Шагалиха примовляла:

- Нічого їй не буде. Валерка гроші заробляє, за день до-о-бре напрацюєється. Ще б відра їй не таскав!

І не дивно: Валерка з дитинства був у матері найкращим у світі сином. Що їй було до чужої, по суті, дитини? А Тетяна мовчки зносила навантаження, і, як з'ясувалося згодом, образи. Народження дитини нічого не змінило у ставленні Шагалоших та її сина до неї. Стало навіть гірше. Знервований нічними плачами не-

мовляти, Валерка зганяв злобу на дружині:

- Що ти за мати, що в тебе дитина плаче?

Дійшло навіть до побоїв. Одного разу знавсілий чоловік почав бити Тетяну просто на подвір'ї. Це побачила Валентина Михайлівна і негайно втрутилася:

- Що ти робиш! Хіба так можна?! Відпусти її, інакше викличу міліцію!

Валерка не насмілювався продовжити знущання.

На сусідчин крик вискочила Шагалиха і, по-своєму оцінивши ситуацію, звернулась до сина:

- А й справді, хіба в хаті не можна було порозумітися?

Тетяна ж злякано й водночас вдячно поглянула на сусідку, першу людину, яка заступилась за неї.

Через деякий час сталося надзвичайне: молода мати втекла з дому, залишивши півторарічного Віталіка. Шагалиха обурено кричала:

- Мало її Валерчик навчав. Ач, надумала...

Кинула дитину і повіялась, чортова дитдомівка. Хіба вона знає, що таке матір'ю бути?!

Минув місяць, усе потроху ставало на свої місця. Одного вечора до Валентини Михайлівни постукали. Це була Тетяна:

- Тьотю Валю, мені більше нікуди йти, немає до кого звернутись. Можна до вас? Впустила. Молода жінка розповіла про себе все.

Після втручання Валентини Михайлівни Валерка продовжував бити дружину, на-вмисне не чапаючи обличчя, щоб сторонні не здогадувалися. Знав: сама вона мовчатиме. Шагалиха завжди була на боці сина:

- Не захищайся - значить, винна. У вас сім'я, я не маю права втручатись.

І Тетяна не витримала: схопила сина та в чому була пішла з дому. Чоловік наздог-



нав, повернувся назад. Побив так, що кілька днів пролежала у ліжку. Навіть свекруха з переляку подобришала, доглядала її. Трохи очуняла - й знову втекла. На цей раз сама, прихопивши з собою трохи грошей на дорогу і паспорт.

Переїхала до іншого міста, влаштувалась на роботу, отримала кімнату в сімейному гуртожитку, а потім повернулася, щоб забрати малого й розлучитися з Валеркою.

Вийшло не так, як хотіла. Чого тільки не наговорила Шагалиха на засіданні суду, якого тільки бруду не вилила на невістку! Хто міг заступитись за Тетяну? Розвели, залишивши сина батькові. Тетяні ж - лише короткі зустрічі з дитям під суворим наглядом Шагалихи, а коли Віталік трохи підріс, потай - у хаті Валентини Михайлівни.

Усміхнулось, нарешті, Тетяні щастя: по-кохала, вийшла заміж, народила донечку. Разом з сім'єю переїхала в інше місце. Залишався єдиний біль - розлука з сином. Часто бачиться тепер з ним не могла, тому надсилала Віталіку листи на адресу Валентини Михайлівни і раз на рік, у день його народження, обов'язково приїздила.

Шагалиха виховувала онука сама, бо Валерка давно пішов до якоїсь у прийми,

пиячив разом з нею, до матері майже не навідувався.

Незважаючи на бабусині перестороги, хлопчик любив свою матір, перечитував її листи, крадькома, щоб не бачила Шагалиха, писав відповіді на них (відчував, що ніжні слова, якими він звертався до матері, бабці не сподобаються).

Цього разу Тетяна приїхала не на день народження сина, Валентина Михайлівна не чекала її.

- Щось сталося? - запитала стурбовано.

- Так. Хочу, нарешті, повернути собі сина. Подала до суду. Вас хочу взяти за свідка. Не відмовите?

Валентина Михайлівна сплеснула в долоні:

- Хіба ж можна!? Я охоче. Скільки ж вам отак страждати обом? Віталіку вже скоро десять.

Коли виходили з зали засідань, Шагалиха, зовсім не схожа сама на себе, тихо звернувшись до Тетяни:

- Не забирай його назавжди, привозь. Він у мене один залишився. І...пробач, якщо можеш.

- Я давно пробачила. Бог вам суддя.

Тетяні стало її шкода: щаслива людина швидко забуває образи.

- Матусю, матусю, - Віталік нагадав про себе, - знаєш, а це я зробив так, щоб ми були разом.

- Невже? - вдала, що здивована.

- Як же це тобі вдалося?

- Кажуть, що «листівки» з кульбабки виконують всі бажання. Тому я зірвав найгарнішу кульбабу, прошепотів їй, що хочу бути з тобою, і подував на неї сильно-сильно. «Листівка» вийшла багата, вони на всі боки розлетілись. А одна піднялася високо-високо в небо. І все, що я хотів, здійснилося.

Тетяна ніжно пригорнула до себе сина й прошепотіла йому на вухо: «Спасибі тій «листівочці» з кульбабки».

Людмила ШЕЛИХ.

Не називай мене мамою!

Сергій - лейтенант, півроку тому закінчив училище. Військовий. Зручно розташувався в купе, їде з Одеси, де служить, в короткострокову відпустку додому. І тут заходить дивовижна дівчина: струнка, чорноока, біле личко, пишне чорне волосся. Хлопець відірвався від смартфона і зачаровано дивився на неї.

- Вам допомогти з валізою? - врешті промовив?

- Та ні, вона не важка, сама впораюсь.

- Тоді давайте знайомитись, я - Сергій!

- Валерія, дуже приємно. За кілька хвилин потяг рушив. Пили чай з Лериним смачним печивом, розговорилися. Дівчина вийшла у Подільську, йому їхати до Вінниці. Провів. Обмінялися номерами телефонів.

- Повернусь в Одесу - шукатиму зустрічі з вами, так і знайте! - вигукнув на прощання, заходячи до вагона.

Валерія у відповідь лише посміхнулась.

Це було кохання з першого погляду. Тому, звичайно ж, вони зустрілися. А незабаром Валерія проводжала свого лейтенанта в зону АТО. З нетерпінням чекала нічних дзвінків, хвилювалась, плакала. На місяць повертався - і знову на бойове завдання.

- А чи не пора тобі стати офіцерською дружиною? Випробування ти пройшла гідно, - сказав Сергій, вітаючи Леру з отриманням диплома юриста.

Згодом відбулося сватання, під час якого батьки схвалили вибір сина. Відсвяткували весілля. Молода сім'я купалася в коханні.

Аж поки через рік Сергій, за порадою тата-пенснера, не перевісився служити поближе до родинного гніздечка. Й почалося "виховання" невістки. Бо вона повільно шукає роботу й сидить на ший їхнього синомка. Часто телефонувала родичам, а вона тепер відрізаний від них "кусьон". Чому називає свекра з свекрухою на ім'я та по батькові? Відніти вони для неї тато і мама. Та коли батько став дорікати, що "у неї за душею нічого нема", перевіряти на її новій роботі, скільки зарплатні отримує, чи, бува, не обдурує Сергійка, поставив умову залишити міську найману квартиру і мешкати в селі, доглядати колишній материн (котра щасливо живе в місті) дім, обробляти город й діставатися щоранку на роботу й повертатися ввечері маршруткою, насміхатися, що не встигла подати заяву до РАГСу - спала з їхнім сином, - не витримала.

- Сергію, чого ти мовчиш? Чому тато пхає носа в наше особисте життя? Ми й так всі вихідні до

пізньої осені проводимо на тому городі. Поясни татові й мамі, що це дуже нелегко - щодня, за будь-якої погоди їздити за двадцять кілометрів на роботу. І чому, нарешті, ці "контролери" й дихнути спокійно не дають, всюди втручаються, все я роблю не так.

- У нас так заведено, тато намагається всіма керувати. Мама також стала схожою на нього. З ким поведешся... Його характер нам не змінити. Я пробував - марна справа. Давай просто не будемо зважати на всі його претензії й примхи.

- А я гадала, що тепер ти глава нашої сім'ї. Гаразд, я сама йому все скажу, що накопало.

Тож коли одного вечора, повернувшись з роботи, почула як батьки проти неї наставляли сина, бо, мовляв, гарна, на неї мужики заглядаються, без приданого її взяв, - дала прочуханки всім. "Ви ж розумний чоловік, - сказала свекрові, - навіщо втручаєтесь у наше життя, руйнуєте його. Он краще донькою своєю займайтеся. Ми самі здатні прогледувати себе, вирішувати всі проблеми. Ми довіряємо одне одному, бо кохаємо, не заважайте нам..."

- Як можна слухати, що ця, за твоїми словами, чемна та вихована, нам говорить? З яких пір яйце курку повчає - кричав тато синові. - Маріє, йдемо звідси, знати її не хочу, поки прощення не попросить!

Півтора місяця не з'являються батьки й на порозі. Лера з Сергієм невдовзі помирилися після тієї сварки. В квартирі затишок, любов та благодать. На дачі у вихідні свекор з сином паркан ремонтував. Валерію не помічав, наче й не було її тут. Свекруха з невісткою картоплю копали. Доброзичлива Лера не вміє довго обиди тримати, мовчати. "Мамо, мамо!" - не раз зверталася з різними приводів. Та спочатку відмовчувалася, потім суворо сказала:

- Не називай мене мамою! Поки не попросиш у тата прощення - не мама я тобі!

- Я б перепросила, якби знала за що...

Тиждень тому вітав телефонним Сергій батька з професійним святом. "Чемна та вихована" Лера взяла з його рук телефон і ввічливо приєдналася до чоловікових побажань, але свекор слухати не захотів. Відключився. Ну, як же, треба провчити цю неслухняну красуню, хай знає своє місце. Він тут головний! Шкода, що не бачить цей батько - маніпулятор себе збоку, не розуміє, як недостойно себе поводить.

Тасія Крисько.

Мудра порада

Ірина на літні канікули приїхала з Одеси до бабусі в село. Її тут майже всі люди знали, а подруги - ровесниці дуже любили. Вона навчала їх робити манікюр, зачіски, фарбувати волосся. Вона могла годинами обговорювати останні новинки моди, кулінарні рецепти й чергову поп-зірку. Лише про кохання вирішила довіритися комусь старшому. Тож коли сусідка тітка Олена лушила кукурудзу, сидючи на стільці біля хати, підійшла до неї, щиро усміхнувшись, промовила: "А чи змогли б ви мені допомогти розібратися з проблемами, відповісти на запитання?". Олена запропонувала присісти поруч і сказала: "Я можу допомогти порадою, але ти повинна бути обережною, остаточне рішення все одно маєш прийняти самостійно. До того ж, тобі неодмінно слід розібратися в своїх почуттях. Бачу, що ти закохана. Але справжнє кохання рідко трапляється в 14 років. Тож у мене є сумніви щодо цього. Я бачила, як ви цілувалися. Якби ти його кохала, то він був би для тебе найгарнішим у світі, й не просто хорошим, а найкращим."

Почувши ці слова, Ірина голосно розсміялася. "Виходить, що ваш чоловік дядько Федя - з горбом на спині - найкращий у світі?" - з реготом промовила. Олена нічого не відповіла дівчині, а лише вказала на хвртку.

Наступного дня, після довгих роздумів, Ірина купила в магазині торта і пішла вибачитися перед тіткою Оленою за болісні слова, якими образила її. "Пробачаю, ти ще молодше "козень", такою і я була в твої роки. Багато хлопців приходили до мене знайомитися, але я всіх проганяла. Бувало, на баяні грали, на танці запрошували, та я все не йшла. Зростала в незможній сім'ї, була першою донькою з п'яти. Тож доводилось допомагати мамі по господарству і бавити сестер.

Федір на той час навчався в місті на кравця. А коли приїздив додому - приносив пошиті біленькі косинки для мене та сестер. Ми жили в сусідстві. Згодом за виручені гроші від шиття він купив швейну машинку і шив усім бажаним односельцям одяг на замовлення - від панамки до костюмів. Якщо залишалися обрізки тканин, то він шив фарухи для мамі, наволочки нам на подушки. Коли я закінчила школу - пошив гарну білу випускню сукню. Пам'ятаю, довго приміряв на мене, скріплював булавами, ніжно торкався моєї талії, а я сміялася від лоскоти. Це був його перший подарунок для мене. Наступними були блузи, спідниці, а от нічна сорочка після примірки закінчилась весіллям.

Я не шкодную, що вийшла за нього заміж. Я за ним, як "за кам'яною стіною", ми кохаємо одне одного. У нас міцна родина, гарні працьовиті діти, скоро дочекаємось онуків. Тож поміркуй на самоті - людина обирає долю, чи доля обирає людину? Це одна з тих вічних загадок буття, розгадати яку, на щастя, неможливо. Обираєш одне, а життя пропонує тобі інше. Це як у вірвоченні: "Бог наділяє людину свободою вибору і перевіряє її на міцність..."

Ірина уважно слухала одкровення сусідки, а тоді обняла тітку Олену, поцілувала й подякувала їй за мудру пораду.

Лідія КОШАРИНСЬКА.



ПОРАДИ НА ВСІ ВИПАДКИ ЖИТТЯ

Що робити в саду та на городі у квітні: перелік

Квітень - один з найбільш напружених місяців у календарі садівників та городників. Робіт що в саду, що на городі вже вдосталь, проте їх всі потрібно обов'язково зв'язати з погодою. Також варто орієнтуватися на фазу розвитку самих рослин, вони - найкращий індикатор. Відтак розповідаємо, що саме варто робити садівникам та городникам у квітні.



Посадка і пересадка рослин

Квітень - хороший час для посадки і пересадки буквально всіх дерев та чагарників - і плодкових, і декоративних. Але не затягуйте, адже вже ближче до травня погода стає спекотнішою, і приживаються саджанці набагато гірше.

Два головні правила посадки:

Вершки і корінці повинні бути в збалансованому стані: саджанці при викопуванні неминуче втрачають частину своєї кореневої системи, тому їх потрібно правильно обрізати, видалити зайве. Тільки тоді укорочена коренева система зможе дати життя новим паросткам.

Незалежно від вологості ґрунту, саджанці при посадці потрібно рясно полити. Навіть якщо йдуть дощі або тільки розтанув сніг. Такий полив потрібен для того, щоб в посадковій ямі всі повітряні порожнечі були заповнені, а земля щільно обліпила коріння.

Обрізка

Оптимальними термінами обрізки вважається лютий-березень, але й в квітні робити це ще не пізно, головне - встигнути до розпускання бруньок. Так само на початку квітня варто провести обрізку живоплотів і топіарних форм - куль, спіралей, конусів і інших.

Весняне підживлення

На самому початку вегетації відмінно спрацюють весняні азотні добрива. Найкраще використовувати комплексні мінеральні, які містять весь набір макро- і мікроелементів та вітаміни. Підійде і звична нітроамофоска або навіть просто карбамід (сечовина). Головне, щоб вміст азоту в них був великим, адже саме він дає рослині сили заново відростити листя і нормально використовувати сонячне світло для фотосинтезу. Дехто вважає найкращим весняним добривом органіку - гній або курячий послід.

Азотні гранульовані добрива варто внести в пристовбурові кола рослин із закладенням в ґрунт - потрібно просто розпушити землю або трохи перекопати, а потім полити. Тоді азот дійсно потрапить до коріння, а не випарується в повітря у вигляді аміаку.

Обприскування

У квітні починають помітно набухати бруньки на деревах і чагарниках, і настає момент для другого весняного обприскування - "по зеленому конусу". Для нього підійде бордоська рідина в більш слабкій концентрації - 1%, але краще вибрати більш сучасні препарати. Можна зробити так звану "бакову суміш", об'єднавши в одному розчині протигрибкові препарати і препарати для боротьби зі шкідниками. Кількість обробок зменшиться, а ефект буде хорошим. Проте варто враховувати, що багато су-

часних пестицидів "працюють" тільки при температурах вище +10°C.

Весняні щеплення

Живці для щеплення (щепи) варто заготовити заздалегідь і до потрібного моменту тримати в холоді - погребі чи холодильнику. Запорукою успішного щеплення є вже не спляче дерево, на яке буде робитися щеплення (підщепа), і ще сплячий держак (щепа). Тільки при такому поєднанні дерево зможе жити щеплення, а щепа - нормально прокидатися і розвиватися. Кісточкові (слива, персик, алича, абрикос і вишня) прищеплюють трохи раніше, ніж насінневі (яблуня, груша, айва), адже і прокидаються вони раніше.

Зняття зимового укриття

Якщо ви використовували для утеплення якісь укриття, то пора їх знімати з рослин. Багато робити це поступово і в похмуру погоду, привчаючи рослини до свіжого повітря. Особлива увага - винограду. При його відкриванні неминуче відбуваються поломки і поранення лози, і вона втрачає життєві соки, які їй потрібні на відновлення листя.

Догляд за полуницею

Проведіть огляд і зніміть утеплювачі, видаліть все хворе і засохле листя, ґрунт розпушіть і внесіть весняне добриво. Іноді після морозної зими кушчики видавлюються з землі вище, і їх коренева система трохи оголюється. Вам потрібно або пересадити їх по-нормальному, або трохи підсипати ґрунт навколо.

Роботи в квітнику

Часто багаторічники, особливо з відмираючою на зиму надземною частиною, залишають в засохлому вигляді, щоб не втратити місце їх посадки. Усі ці сухі стебла варто видалити у квітні і дати місце новим паросткам. Видаляємо і всі злегалі мульчуєчі матеріали. Багаторічники, що розрослися, у квітні можна поділити і розсадити.

Настає відмінний час садити троянди, але, як і у випадку з деревами, при посадці обрізаємо і рясно поливаємо. Бульби та цибулини час дістати та оглянути, пошкоджені - продезінфікувати, і поставити всі на пророщування. Безпосередньо в ґрунт можна сіяти космею, нагідки, чорнобривці, настурції та інші однорічники.

Перші посіви та посадки

Уже в прогрійтий ґрунт сіємо салат, моркву, петрушку, кріп, редис, цибулю, буряк і інші улюблені холодостійкі культури. А під теплолюбні, які поки ще у вигляді розсади, заздалегідь готуємо ґрунт на грядках. І головне - садимо картоплю.

Догляд за розсадою

З розсадою в квітні багато клопоту, адже вона до травня повинна бути готова до висадки. Тому в потрібний момент проводимо пікіровку, а приблизно в середині квітня починаємо поступово привчати її до свіжого повітря. Виносимо спочатку на годину, потім на дві і так доводимо час до повних дня і ночі. Перші дні варто уникати попадання на молоді рослини прямого сонячного світла.

Підготовка теплиці

Початок весни - гарний час, щоб звести нові теплиці або підготувати до переселення рослин старі. Якщо теплиці вже готові, можна у квітні висіяти в них огірки. У середині місяця виставляють в теплиці розсаду селери, квасолі, капусти. У кінці місяця, як правило, вже можна висіяти в теплиці насіння томатів, баклажанів, кабачків, патисонів. Розсаду томатів висаджують в теплиці в першій декаді місяця, огіроків - у другій. У другій-третьій декаді квітня можна висаджувати розсаду всіх овочів під тимчасове укриття.

Посівний календар на квітень: що робити на городі та садити

Загалом сприятливі дні для посіву/посадки овочевих культур - 1, 2, 5, 6, 10, 11, 14, 15, 21-23, 25-30 квітня, несприятливі - 3, 4, 7-9, 24.

Коренеплоди: картопля, топінанбур - 1, 2, 25-30; батат - 1, 2, 5, 6, 10-13, 19, 20, 25-27, 29, 30; морква, буряк, пастернак - 1, 2, 25-30; редис, редька, ріпа - 1, 2, 14, 15, 21-23, 25, 28-30; селера, петрушка на корінь - 1, 2, 21-23, 25-30.

Цибулеві: цибуля ріпчаста - 1, 2, 21-23, 25, 28-30; цибуля на зелень, шніт - 5, 6, 10, 11, 14, 15, 21-23; часник - 1, 2, 21-23, 25-30; цибуля порей - 1, 2, 6, 14, 15, 26-30.

Овочі до столу та на зберігання:

томати, фізалис - 1-2, 10-11, 14-15, 21-23, 29, 30; перець, баклажани - 10-15, 25; огірки - 1, 2, 10-15, 25, 29-30; броколі, цвітна капуста - 14, 15, 21-23; рання капуста, кейл - 21-23; середня та пізня капуста - 10, 11, 14, 15, 21-23; селера черешкова - 1, 2, 6, 14, 15, 26-30; спаржа - 10, 11, 14, 15, 21-23; кабачки, патисони, гарбуз - 10-15; баштанні - 10-15, 25; стручкові (квасоля, горох, сочевиця, нут) - 10-15, 21-23, 25-28; кукурудза - 10-14, 21-23; зернові (пшениця, овес, ячмінь, жито) - 10, 11, 21-23, 26-28; соняшник - 10, 11, 16-18, 21-23; міцелій - 1, 2, 5, 6, 10, 11, 25-30.

Зелень та трави: салати, цикорій - 10, 11, 14, 15, 21-23; шпинат - 1, 2, 5, 6, 10, 11, 29, 30; рукола, крес, листові гірчиця - 25; мангольд, шавель - 1, 2, 5, 6, 10, 11, 14, 15, 21-23, 29, 30; кріп, петрушка, кінза - 10, 11, 14, 15, 21-23; базилік, материнка, розмарин - 14, 15, 19-23; лікарські та чайні культури - 14, 15, 19-23; мікрозелень - 5, 6.

Ягідно-плодовий сад: суниця та полуниця - 10-15, 25; яблуня - 1, 2, 10, 11, 26-30; груша, айва - 1, 2, 10, 11, 21-23, 29, 30; абрикос, вишня, слива, персик - 1, 2, 10, 11, 21-23, 26-30; черешня - 10, 11, 16-18; волоський горіх, фундук - 10, 11; калина, шипшина, горобина - 10, 11, 14, 15, 26-28; обліпіха - 5, 6, 10, 11, 14, 15, 26-28; глід - 10, 11, 25; смородина - 1, 2, 5, 6, 10, 11, 14-18, 25, 29, 30; малина, ожина - 10-15, 25; агрус - 1, 2, 10, 11, 14, 15, 25, 29, 30; виноград - 5, 6, 10, 11, 14, 15, 21-23, 25-28.

Декоративні рослини: газони та ґрунтопокровні рослини - 12, 14, 15, 19, 20,

26-28; сидерати - 12, 14, 15, 19, 20, 26-28; однорічники - 14, 15, 19-23; цибулинні та бульбові - 1, 2, 5, 6, 10-13, 19, 20, 25-27, 29-30; трав'янисті багаторічники - 14, 15, 19-23; хвойні - 19, 20; живі огорожі - 16-20; чагарники та дерева - 10, 11, 14-20, 26-28; ліани - 12, 13, 19, 20, 26-28.



КВІТЕНЬ							2024р.
ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	НД	
1	2	3	4	5	6	7	
8	9	10	11	12	13	14	
15	16	17	18	19	20	21	
22	23	24	25	26	27	28	
29	30						

Найкращі дні для садових робіт: сапання та інші роботи з ґрунтом - 3-5, 7-9, 24, 25; пророщування насіння - 1, 2, 5, 6, 10, 11, 14, 15, 21-23, 29, 30; пікірування, проріджування - 1, 2, 21, 22, 29, 30; поливи - 1, 2, 5, 6, 10, 11, 14, 15, 21-25, 29, 30; підживлення органічними добривами - 1, 2, 5, 6, 25, 29, 30; підживлення мінеральними добривами - 10, 11, 14, 15; обрізка, омолодження, формування - 8, 24-30; компостування - 14, 15, 24; прищипка, пасинкування - 8, 10, 11, 14, 15, 21-23; боротьба зі шкідниками та хворобами - 3-5, 7, 8, 12, 13; захист від гризунів - 12, 13, 19, 20; профілактичні обробки - 3, 4, 12, 13, 19, 20, 26-28; заготівля живців - 10, 11, 14, 15, 21-23; щеплення та окулювання - 1, 2, 5, 6, 8, 14, 15, 29, 30; чищення та обробка кори - 3, 4, 16-18; прибирання, ремонт - 3, 4, 7, 8, 16-28; обробка та ремонт теплиць та парників - 5, 6, 8, 16-18, 24; робота з водоймами - 1, 2, 25; встановлення та ремонт опор - 12, 13, 19, 20, 26-28; засолювання, квашення - 9-11, 16-18.

Яке добриво обов'язково потрібно трояндам після зими: два весняні підживлення

Перше підживлення спрямоване на нарощування зеленої маси та нових пагонів

Троянди радуватимуть своєю красою та рясним цвітінням, якщо правильно підготувати їх після зими. На початку весни дуже важливо дати трояндам велику кількість поживних речовин, які допоможуть кушцікам наростити кореневу систему та нові пагони, а також дадуть стимул до утворення великої кількості бутонів та рясного цвітіння.

Для початку необхідно видалити старі листочки та частини гілок, які почорніли після зими. Для обробки зрізів підійде віск чи садовий вар. Після первинної обробки троянд можна переходити до підживлення кушчиків.

Перше підживлення спрямоване на нарощування зеленої маси та нових пагонів. Воно складається з аміачної селітри (20 г), розчиненій у воді (10 л).

Орієнтовно через 3 тижні після внесення першого добрива троянди рекомен-



дується підготувати кальцієвою селітрою, яка забезпечить тривале та рясне цвітіння кушчиків. 20 г кальцієвої селітри потрібно розчинити у 10 л води.

На один кущик залежно від його розмірів потрібно близько 5 л кожного добрива.

Додатково під кожен кущик можна внести невелику кількість перегною, який повільно передаватиме корисні речовини в ґрунт.

ОГОЛОШЕННЯ про проведення конкурсу

- Засідання комісії з визначення виконавця послуг по вивезення побутових відходів з території Лука-Мелешківської сільської територіальної громади, відбудеться 01 травня 2024 року.

- Організатор конкурсу: Лука-Мелешківська сільська рада Вінницького району Вінницької області, 23234, Вінницька обл., Вінницький район, с. Лука-Мелешківська, вул. Центральна, 2а.

- Підставою для проведення конкурсу є Постанова Кабінету Міністрів України від 25 серпня 2023 р. № 918 та рішення виконавчого комітету Лука-Мелешківської сільської ради від 25.03.2024 року № 29 «Про організацію та проведення конкурсу з визначення Виконавця послуг з вивезення твердих побутових відходів на території Лука-Мелешківської сільської територіальної громади».

- Місце, дата та час проведення конкурсу:
Місце: 23234, Вінницька обл., Вінницький район, с. Лука-Мелешківська, вул. Центральна, 2а.
Дата: 01 травня 2024 року
Час: 10.00.

Ознайомитися з умовами надання послуг з вивезення побутових відходів можна у заступника сільського голови з питань діяльності виконавчих органів ради Лука-Мелешківської сільської ради Ткаченка Дмитра Володимировича телефон: (093) 809 35 37, E-mail: lukamelotg@ukr.net.

Кваліфікаційні вимоги до учасників конкурсу:

1. Наявність матеріально-технічної бази. Наявність менш зношених та в достатній кількості спеціально обладнаних транспортних засобів навантаження та перевезення побутових відходів, що утворюються у житловій забудові розміщених у межах певної території.

2. Наявність власного або орендованого контрольно-технічного пункту. Можливість здійснювати щоденний контроль за технічним станом транспортних засобів власними силами, виконання регламентних робіт з технічного обслуговування та ремонту спеціально обладнаних транспортних засобів.

3. Наявність та кількість працівників відповідної кваліфікації (з урахуванням пропозицій щодо залучення співвиконавців).

4. Створення умов для миття спеціально обладнаних транспортних засобів.

5. Наявність системи контролю руху спеціально обладнаних транспортних засобів під час збирання та перевезення побутових відходів.

6. Вартість надання послуг з вивезення побутових відходів.

7. Досвід роботи з надання послуг з вивезення побутових відходів відповідно до вимог стандартів, нормативів, норм та правил.

8. Способи поводження з побутовими відходами, яким надається перевага, у порядку спадання: повторне використання; використання як вторинної сировини; отримання електричної чи теплової енергії; утилізація побутових відходів.

- Характеристика території, де повинні надаватися послуги з вивезення побутових відходів: розміри та межі певної території населеного пункту та перелік розміщених у зазначених межах об'єктів утворення побутових відходів, середня відстань до об'єктів поводження з відходами та їх місцезнаходження

Орієнтовні показники:
- площа територій приєднаних Лука-Мелешківської сільської територіальної громади – 16589,65 га;
- житловий фонд представлений 5430 житловими будинками;

- протяжність шляхів 217,95 км;
- відстань від межі громади до полігону ТПВ – 27-30 км.
- Характеристика об'єктів утворення побутових відходів за джерелами їх утворення

Назва об'єкта утворення побутових відходів	Показники
Житлові будинки:	5430
Кількість мешканців житлових будинків (орієнтовно)	12195
Місце знаходження будинків, їх характеристика залежно від наявності видів благоустрою (каналізації, центрального опалення, водо- та газопостачання)	Зі споживачами одноквартирних житлових будинків послуга надається згідно графіку. Розташовані на всій території громад. Частина будинків обладнані централізованим водопостачанням, водовідведенням - відсутнє. Централізованим газопостачанням обладнано 86% будинків.
Наявність, кількість, місцезнаходження, об'єм і належність контейнерів (контейнерних майданчиків) для зберігання та збирання різних побутових відходів	Відсутні
Характеристика під'їзних шляхів	з ґрунтовим покриттям

- Характеристика, включаючи потужність, та місцезнаходження об'єктів поводження з побутовими відходами.

- Відходи зібрані з території Лука-Мелешківської сільської територіальної громади утилізують на полігоні побутових відходів, розміщеному за адресою: Вінницький р-н, 7-й км Турбізького шосе за межами с. Стадниця.

- Загальна площа 16,148 га, робоча площа 13 га, господарча зона складає 3,0148 га.

Способи, місце та кінцевий строк подання конкурсних пропозицій.

Конкурсна пропозиція подається особисто або надсилається поштою конкурсній комісії у конверті щоденно, окрім вихідних днів з 08.30 по 17.00. На конверті повин-

но бути зазначено: повне найменування і місцезнаходження організатора та учасника конкурсу, перелік послуг, на надання яких подається пропозиція; маркування;

«Не відкривати до 01 травня 2024 09.00 години».

Місце подання конкурсних пропозицій – 23234, Вінницька область, Вінницький район, с. Лука-Мелешківська, вул. Центральна, 2а, Лука-Мелешківська сільська рада. Конкурсні пропозиції подаються щоденно, окрім вихідних днів з 08.30 по 17.00.

Кінцевий строк подання конкурсних пропозицій до 09.00 години 01 травня 2024 року.

Конкурсна пропозиція подається у письмовій формі за підписом уповноваженої посадової особи учасника, прошитою, пронумерованою та скріплена печаткою. На зворотному боці останньої сторінки пропозиції конкурсних торгів місце її прошиття має бути заклеєно контрольним папірцем з маркуванням «Прошито та пронумеровано (зазначити кількість) аркушів» та засвідчено підписом Учасника або його уповноваженої особи. Пропозиція конкурсних торгів запечатується у одному конверті, який у місцях склеювання повинен містити відбитки печатки учасника (при наявності), а також підписи посадової особи учасника, яка має повноваження щодо підписання конкурсної пропозиції. Учасник конкурсу має право подати лише одну пропозицію конкурсних торгів. Подання більш ніж однієї пропозиції конкурсних торгів зумовить відхилення як таких, що не відповідають умовам документації конкурсних торгів, не розкриваються і повертаються учасникам конкурсу без розгляду. Учасник конкурсу має право відкликати власну конкурсну пропозицію або внести до неї зміни до закінчення строку подання пропозицій. Конкурсні пропозиції реєструються конкурсною комісією у журналі обліку. Конкурсна комісія підтверджує надходження конкурсної пропозиції шляхом повідомлення учасника конкурсу про дату і час отримання конкурсної пропозиції та порядковий номер реєстрації пропозиції.

Перелік документів, оригінали або копії яких подаються учасниками конкурсу для підтвердження відповідності учасників встановленим кваліфікаційним вимогам; обсяг послуг з вивезення побутових відходів та вимоги щодо якості надання послуг згідно з критерієм, що визначається відповідно до Правил надання послуг з вивезення побутових відходів; вимоги до конкурсних пропозицій конкурсної документації можна ознайомитися на офіційному веб-сайті Лука-Мелешківської сільської ради: lmotg.gov.ua.

Висока швидкість не гарантує, що ви доїдете вчасно

Від початку року більше 9,5 тисяч водіїв виночан сплачували штраф за порушення ПДР. За інформацією пресслужби Патрульної поліції кошти жителі регіону сплачували за перевищення швидкості.

Правоохоронці наголосили, що на автодорогах М-30, М-21 та у місті Вінниця на вулицях Немирівське та Гніванське шосе інспектори продовжують фіксувати порушення швидкісного режиму за допомогою лазерного приладу TruCAM.

За перевищення швидкості руху більш як на 20 км/год водії отримують постанови з штрафом у розмірі 340 гривень. За перевищення швидкості руху більш як на 50 км/год штраф становитиме 1700 гривень, - йдеться в повідомленні правоохоронців.

Копії уточнили, що до відповідальності було притягнуто 9577 водіїв.

Порушення водія швидкісного режиму є однією із причин дорожньо-транспортних пригод, з потерпілими та загиблими. Висока швидкість не гарантує, що ви доїдете вчасно. Будьте свідомими! Дотримуйтесь ПДР, - йдеться в повідомленні відомства.

Хворий на сказ пес покусав 15 людей

27 березня у Вінниці зареєстрували випадок сказу у безпритульного собаки. За результатами розслідування стало відомо, що хвора тварина травмувала 15 осіб.

Про це повідомили у Головному управлінні Держпродспоживслужби у Вінницькій області.

"22 березня тварина почала проявляти агресію відносно оточуючих, а 26 березня загинула. Труп тварини було направлено до Вінницької регіональної державної лабораторії Держпродспоживслужби. За результатами проведеного лабораторного дослідження надісланого біоматеріалу встановлено захворювання сказ", - йдеться у повідомленні.

У відомстві також зазначили, що на Вінниччині спостерігається зростання випадків захворювання тварин на сказ.

"З метою недопущення розповсюдження сказу серед тварин і людей, накладено карантинні обмеження на мікрорайон Бучми м. Вінниці. Спеціалісти Вінницької міської державної лікарні ветеринарної медицини проводять щеплення домашніх тварин проти сказу", - йдеться у повідомленні.



го виробництва, об'єктів зберігання та переробки сільськогосподарської продукції на території Літинської територіальної громади».

Всім зацікавленим особам пропонується надати в письмовому вигляді відповідні пропозиції та рекомендації для врахування їх при розробленні вказаного проекту містобудівної документації.

Літинська селишна рада.

ОГОЛОШЕННЯ**Шановна громадо!**

28 квітня 2024 року о 12.00 год. відбудуться чергові Загальні збори Громадської організації «Садівничо-Дачне Товариство «Писарівський» ЄДРПОУ 26245489 у змішаному форматі, офіс/ і за допомогою аудіовізуальної конференції, за безпосередньої участі членів організації, уповноважених представників.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ

1. Обрання голови і секретаря Загальних зборів ГО «СДТ «ПИСАРІВСЬКИЙ».

2. Звіт правління ГО «СДТ «Писарівський» за 2023 рік.

3. Висновок Наглядової ради про фінансову діяльність і використання активів ГО «СДТ «Писарівський» за 2023 рік.

4. Про дотримання вимог Статуту ГО «СДТ «Писарівський» членами організації.

Правління Організації.**Якісні металопластикові**

вікна та двері від заводу-виробника із гарантією.

Найнижчі ціни.

Тел.: (068) 840-38-18,
(063) 407-77-14.

**Повідомлення**

про прийняте рішення щодо розроблення проекту містобудівної документації

Літинською селищною радою прийняте рішення 40 сесії 8 скликання від 22.03.2024 № 1475 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території для будівництва придорожного сервісного комплексу «Гурова криниця» промисловості сільського тваринно-

"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 посилення на «Подільську зорю» обов'язкове. Матеріали, позначені публікуються на правах реклами.

РОЗРАХУНКОВИЙ РАХУНОК:
№UA653020760000026007300901415,
Вінницьке обласне управління АТ
«Ощадбанк»,
МФО 302076,
інд. код 02471361,
e-mail:
pzorya2003@ukr.net
Адреса редакції:
21100, м. Вінниця,
вул. Брацлавська, 31.
Телефони редакції: 27-77-07.

Зам. №242814.

Наклад - 1500.

Газета віддрукована у ФОП Голуб Сергій Юрійович

Тел. (0432) 55-63-97.

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свої ювілейні дні народження святкуватимуть:

95-річчя відзначатимуть мешканці с.Вінницькі Хутори - **Олена Юрївна ШАПОВАЛ** (8 квітня) та **Надія Лук'янівна ЖУРКО** (10 квітня); 95-річчя також у жителки с.Горбанівка - **Ганни Семенівни ВОЙТЕНКО** (8 квітня).

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

4 квітня - хмарно, без опадів, t вдень +13...+15°C, вночі +10...+12°C. **5 квітня** - хмарно, можливий дощ, t вдень +11...+15°C, вночі +5...+8°C. **6 квітня** - хмарно, можливий дощ, t вдень +15...+19°C, вночі +7...+10°C. **7 квітня** - хмарно, без опадів, t вдень +14...+19°C, вночі +10...+11°C. **8 квітня** - хмарно, без опадів, t вдень +16...+21°C, вночі +8...+11°C. **9 квітня** - хмарно, без опадів, t вдень +18...+24°C, вночі +11...+13°C. **10 квітня** - хмарно, без опадів, t вдень +18...+23°C, вночі +12...+14°C.



Воїнів із порушенням зору запрошують на тренування із дзюдо

Під час війни багато наших бійців отримують поранення. Нерідко вони пов'язані із порушенням чи повною тратою зору. Щоб допомогти таким людям з інвалідністю покращити психологічний стан та соціалізувати, у Вінниці для них започаткували безкоштовні тренування із дзюдо.

Із березня цього року їх спільними зусиллями організували державний Центр комплексної реабілітації для осіб з інвалідністю «Поділля», регіональний центр «Інваспорт» і спортивна федерація незрячих України у Вінницькій області.

Тренування проводить заслужений майстер спорту України, багаторазовий призер чемпіонатів Європи, світу і навіть Паралімпіади Миколи Ливицький. Заняття відбуваються у центрі «Поділля» (вул. Пирогова, буд. 135-а, тел. 067-349-01-14).

Серед провідних вихованців слабозорого наставника Миколи Ливицького — тотально незрячий Костянтин Ільницький. Він є кандидатом у майстри спорту, кандидатом до національної паралімпійської збірної, призером чемпіонатів України серед спортсменів із порушенням зору.

— Центр «Поділля» наразі опікується реабілітацією незрячих воїнів зі всієї України. Під час неї вони займаються й дзюдо. Водночас боротьбі навчатимуть й інших слабозорих — окремо дорослих і дітей, — розповів Костянтин Ільницький.



Він наголосив, що для бійця, який втратив зір на війні, заняття паралімпійським спортом можуть стати стрижнем у житті. Адже вони покращуватимуть його фізичний і психологічний стан.

Михайло МИХАЙЛОВ.

У долі своя весна



Участь у заході взяли самодіяльні артисти та учні місцевої школи мистецтв. Вони радували глядачів піснями та хореографічними постановками, декламували вірші.

Володимир Івасюк житиме у пам'яті таким молодим, усміхненим, життєрадісним, яким запам'ятався сучасникам, посміхатиметься до нас із портретів небесного кольору очима, промовлятиме до нас своїми музичними

фразами, бо його пісня "завжди буде поміж нас" і вічно "У Карпатах ходитиме осінь" й встелятиме нам шлях "Жовтим листом", ми ще довго триматимем в руці "Два перстені", щоб подарувати один "Золотоволосці", віритимемо, що "Лиш любов цвіте один - єдиний раз", подумки разом стоятимемо біля "Водограю" чи "Ходитимемо в далекі гори" шукати "Червону руту"...

Під такою назвою днями у Вінницьких Хуторах відбувся тематичний захід приурочений до 75-річчя Володимира Івасюка. Усі очі зміogli поринути у світ пісень великого українського композитора, автора найвідоміших музичних хітів.

Володимир Івасюк був одним із основоположників української естрадної музики. Автор ста семи пісень, музики до спектаклів, п'ятдесяти трьох інструментальних творів, був професійним медиком та скрипалем, чудово грав на фортепіано, віолончелі та гітарі. Майстерно виконував свої пісні, був неординарним художником.



ОВЕН (21.03-20.04). Вдалою буде робота на самоті. Інакше вас відволікатимуть розмовами та суперечками. На ваші успіхи може звернути увагу начальство, можливе кар'єрне зростання. Виявіть увагу до друзів, і вам віддячать взаємністю. Одержите допомогу в здійсненні планів. У вихідні бажано бути осторонь від подій, у цей день краще спостерігати, а не діяти. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - вівторок.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Є ризик надлишкової активності. Власне це нестрашно, але безліч планів, вами побудованих, можуть сильно стомити. Вибірайте тільки справді важливе. У спілкуванні з ріднею необхідно набратися терпіння та намагатися уникати конфліктів. Сприятливий день - четвер, несприятливий - п'ятниця.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Постарайтеся зосередитися на важливій меті, тоді дрібні неприємності не перешкодят здійсненню планів. Сприятливий момент для кар'єрного зростання та одержання прибутку. Усі ділові питання вирішуватимуться швидко та на вашу користь. Партнери й оточення потребуватимуть ваших ідей та участі. Поставтеся з розумінням до проблем близьких. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

РАК (22.06-22.07). Перед вами відкриються нові можливості. Поставтеся з серйозністю до справ, пов'язаних з кар'єрою. Можливо, доведеться поспілкуватися з начальством, відразу обговоріть питання, що хвилюють. Імовірно позитивні зміни у фінансовій сфері. У вихідні постарайтеся відпочити та виспатися. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

ЛЕВ (23.07-23.08). Чим менше зусиль ви докладатимете до якої-небудь справи, тим простіше вона буде вирішуватися. Можливі не дуже приємні

Астрологічний прогноз на 8 - 14 квітня

зміни на роботі і незрозуміння з боку керівництва. Виявіть терпіння та працьовитість, і все вирішиться на вашу користь. У вихідні зміна місць і вражень - головний чинник успіху. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ДІВА (24.08-23.09). Кращими ліками від життєвих розчарувань буде цілковите занурення в улюблену роботу. Якщо ви знайдете в собі сили та оптимізм, будні пройдуть спокійно та розмірено. З вами буде приємно спілкуватися. У стосунках із близькими людьми намагайтеся дотримувати дистанції, не вішайте на їхню шию свої проблеми. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Гарний час для зміни роботи. До того ж заведете нових друзів. Ваші слова матимуть магічну дію на навколишніх. Будьте акуратними та терплячими в справах: тільки за цієї умови досягнете бажаної мети. У вихідні краще з усією рішучістю позбутися зайвого мотлоху та порадувати себе якою-небудь обновкою. Сприятливий день - середа, день - п'ятниця.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Настає слухна мить для весняного відновлення. Можете будувати грандіозні плани. Одержите радість від спілкування і творчої роботи. Вам удасться продемонструвати високий професіоналізм і свою незамінність. Начальство це оцінить. Можете розраховувати на додатковий дохід. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Говорити про справи не варто, краще їх просто робити. Тим більше, що якщо ви докладете певних зусиль, то доб'єтесь гарних ре-

зультатів практично у всьому. Не варто віддавати всі сили роботі, згадайте про родину, адже їй теж потрібні турбота та увага. У вихідні постарайтеся бути разом і вирішувати дрібні побутові проблеми. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Постарайтеся не давати обіцянок, їх важко буде виконати, навіть якщо дуже захочеться допомогти. Однак перш, ніж рішуче діяти, варто все ретельно продумати. Намагайтеся досягти поставлених цілей без зайвого тиску. У вихідні сприятливі зустрічі з друзями та ріднею. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Схоже, ви будете влагоджувати проблеми на роботі. Доведеться кілька раз повторити навколишнім, що саме ви від них хочете. Не турбуйтеся, ваші наполегливість і увага до деталей допоможуть добитися бажаного. Актуальна проблема може благополучно вирішитися ніби сама по-собі. У вихідні не ухвалюйте поспіхом важливих рішень. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

РИБИ (21.02-20.03). Майте на увазі, що дуже багато чого з того, що ви захочете, може збутися, так що варто бути обережнішими у своїх бажаннях. Або, хоча б, стежити за чіткістю формулювань. Вчіться сполучати старе й нове, відкидаючи все зайве. У сімейному житті на вас очікують затишок і умиротворення. У вихідні краще залишитися вдома. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.