

Шановні наші віддані та найкращі читачі, будьте з нами у 2018 році!

А ми в свою чергу обіцяємо розмішувати на шпальтах газети лише перевірені факти, свіжі та актуальні новини з життя району, області та міста, знайомити з цікавими особистостями, вітати Ваших рідних та близьких, розмішувати оголошення, а ще з нашою газетою завжди знатимете, коли транслюватиметься Ваш улюблений серіал чи фільм. Колектив «Подільської зорі» сподівається на відданість постійних читачів та набуття нових.

Передплата становить: для населення (61487):
на місяць - 14,99 грн., 3 місяці - 43,12 грн., 6 місяців - 81,81 грн.
Для підприємств, установ й організацій (40699):
на місяць - 18,94 грн., 3 місяці - 55,12 грн., 6 місяців - 105,81 грн.

9 серпня - хмарно, t вдень +21...+26°C, вночі +15...+20°C. 10 серпня - ясно, t вдень +20...+25°C, вночі +16...+20°C. 11 серпня - ясно, t вдень +21...+26°C, вночі +17...+19°C. 12 серпня - хмарно, дрібний дощ, t вдень +21...+25°C, вночі +17...+20°C. 13 серпня - ясно, t вдень +21...+26°C, вночі +19...+20°C. 14 серпня - ясно, t вдень +23...+28°C, вночі +17...+20°C. 15 серпня - ясно, t вдень +23...+29°C, вночі +18...+22°C.

Четвер, 9 серпня
2018 р. №32 (8714)
Ціна договірна

ВІННИЦЬКА
РЕГІОНАЛЬНА ГАЗЕТА

e-mail:
pzorya2003@i.ua

Подільська Зоря

Порошенко хоче узаконити «Слава Україні!»

Глава української держави Петро Порошенко дав доручення розробити проект закону, який передбачає заміну військового вітання в ЗСУ зразка Радянського Союзу «Здрастуйте, товариші!» та «Бажаємо здоров'я!» на «Слава Україні!» і «Героям слава!». Про це поінформував міністр оборони України Степан Полторак. — Президент України доручив підготувати зміни до закону України, яким будуть затверджені військові статuti, оскільки це визначається у військових статутах, як потрібно вітатися. Відповідні положення готуються, і сподіваюся, що після виходу з канікул депутати Верховної Ради приймуть це в цілому, — сказав міністр, назвавши раніше зареєстрований законопроект з цього приводу «сирим». Чинownik зазначив, що новий законопроект вже практично готовий. Як суб'єкт законодавчої ініціативи буде Президент Верховний Головнокомандувач Збройних сил.



Вітаємо заступника голови Вінницької районної ради **Олексія Олексійовича ПЛАКИДУ!** Із нагоди Вашого свята прийміть від усього нашого колективу найщиріше вітання. Зичимо Вам міцного здоров'я, особистого щастя, злагоди та сімейного добробуту. Бажаємо, щоб кожна мить була сповнена надії, а поряд завжди були щирі однодумці й вірні друзі. Хай кожен новий день буде щедрим на успіхи та перемоги, багатим на радісні звістки, приємні події, особисті досягнення й благородні справи! Зичимо, аби кожна Ваша днина наповнювалася найважливішими словами, які зігриватимуть душу, принесуть тепло й добро до Вашої родини! Божої благодаті та всляких гараздів Вам і Вашій родині на многії літа! Нехай Ваш шлях буде багатим на нові злети й досягнення, а все добро повертається сторицею.

Із днем народження!

Вітаємо заступника голови Вінницької районної ради **Олексія Олексійовича ПЛАКИДУ!**

Із нагоди Вашого свята прийміть від усього нашого колективу найщиріше вітання. Зичимо Вам міцного здоров'я, особистого щастя, злагоди та сімейного добробуту. Бажаємо, щоб кожна мить була сповнена надії, а поряд завжди були щирі однодумці й вірні друзі. Хай кожен новий день буде щедрим на успіхи та перемоги, багатим на радісні звістки, приємні події, особисті досягнення й благородні справи! Зичимо, аби кожна Ваша днина наповнювалася найважливішими словами, які зігриватимуть душу, принесуть тепло й добро до Вашої родини! Божої благодаті та всляких гараздів Вам і Вашій родині на многії літа! Нехай Ваш шлях буде багатим на нові злети й досягнення, а все добро повертається сторицею.



буде багатим на нові злети й досягнення, а все добро повертається сторицею.

*Бажаємо миру і світлої долі,
Запалу, енергії, сили доволі,
Творчого вогнику, віри й насаги,
Щедрості серця, людської поваги.
На довгих стежках Вашої ниви
Будьте завжди Ви здорові й щасливі!*

Із повагою,
працівники виконавчого апарату та голова районної ради **Сергій Сітарський.**

Запрошуємо рибалок

11 серпня в с.Широка Гребля, на ставку «Нижній №1», відбудуться районні змагання з риболовного спорту (вудка, спінінг). Початок о 6 годині ранку. Запрошуємо рибалок-аматорів взяти участь (безкоштовно) в цікавому заході. Ні хвоста Вам, ні луски!
Вінницька РО ВФСТ «Колос» АПК України.

Привітали з 95-річним ювілеєм

Днями відсвяткував 95-річний ювілей житель села Зарванці, ветеран Другої світової війни **Трохим Якович МАРЦЕНЮК**. Привітати ювіляра завітали голови райдержадміністрації Михайло Демченко, голова районної ради Сергій Сітарський, очільник районної ветеранської організації Петро Василич, депутат районної ради Людмила Марценюк і голова первинної ветеранської організації Якушинецької ОТГ Микола Ситар.

Веселий та життєрадісний, з гарним почуттям гумору, Трохим Якович, зустрічаючи гостей пожартував: «Які там 95 років! Я тільки сьогодні народився!» Ветеран поділився спогадами, обпаленими війною. Життєвий шлях іменинника був нелегким та тернистим. З початком Другої світової пішов захищати Батьківщину, був учасником оборони Сталінграда, розповідав про побратимів і непростий шлях до перемоги над окупантами.

На адресу ювіляра звучали щирі привітання: «Я пишаюся тим, що в нашому районі живуть такі люди, як Ви! Саме Ви захищали нашу землю від німецько-фашистських загарбників, на Вашу долю випали складні повоенні роки. Низько вклоняюсь та висловлюю Вам сердечну вдячність за Вашу самовіддану працю, людяність та доброту. Бажаю Вам міцного здоров'я, довгих літ щасливого та мирного життя. Хай не болять Ваші рани, хай здоровими і щасливими зростають Ваші онуки та правнуки, хай у Вашій родині панує злагода і спокій, а оселя повниться достатком! Довгих і щасливих років життя!», — наголосив у своєму вітальному слові голова райдержадміністрації Михайло Демченко.

До привітань долучився голова районної ради Сергій Сітарський: «Ви є яскравим прикладом для наслідування



молодому поколінню. Дай Вам Бог ще багато світлих днів і щасливих років».

На знак пошани та вдячності ювіляру вручили грамоту районної державної адміністрації, районної ради і районної організації ветеранів та грошову винагороду. Всі присутні подарували імениннику ще багато теплих і зворушливих привітань.

За матеріалами Вінницької РДА.

Привітали зі знаменними датами

3 серпня очільник Якушинецької об'єднаної територіальної громади Василь Романюк разом із головою місцевої первинної ветеранської організації Миколою Ситаром завітали з привітаннями до ветерана Другої світової війни **Трохима Яковича МАРЦЕНЮКА**, якому сповнилося 95 літ.

Вітаючи ветерана, сільський голова подякував за внесок у Перемогу, побажав йому міцного здоров'я, тривалих років життя та вручив грошову винагороду й цінні подарунки.

Приєднувшись до привітань на адресу іменинника, Микола Ситар також вручив грошову премію.



Завітали почесні гості й до подружжя **Середюків – Дмитра Федоровича й Ніни Сергіївни**, які відзначають 55-ту річницю подружнього життя. Їм побажали міцного здоров'я й сімейного благополуччя і також вручили цінний подарунок.

Ці люди, які гідно перенесли тягар страшної війни, зробили неоцінний внесок у Перемогу, плідно працювали у післявоєнні роки з відбудови держави, є творцями історії громади й беззаперечним авторитетом та взірцем для наступних поколінь. Здоров'я та довгих років життя Вам, ветерани!

За матеріалами сайту Якушинецької ОТГ.



У чому необхідність параду до Дня Незалежності

Міністр оборони України Степан Полторак зазначив, що парад до Дня Незалежності – це свого роду звіт військових перед суспільством про стан, в якому вони перебувають. Полторак зазначив, відповідаючи на питання журналіста про доцільність військового параду, що урочиста хода необхідна і для самих військових, і для суспільства.

На фронті більшість людей не бачить, що відбувається. Ми знаємо, що наші військові захищають нашу країну. Але те, в якому стані знаходиться армія, народ України може побачити в тому числі і на військовому параді. Це

дуже важливо для кожного військового, тому що це свого роду звіт перед суспільством, в якому стані ми знаходимося, — запевнив міністр.

Окрім того, він наголосив, що важка техніка, що буде їхати центром міста, буде пересуватися або на тралах, або в гумових накладках, аби не пошкодити асфальтове покриття.

«Цьогоріч у військовому параді візьме участь 4500 військовослужбовців, 250 одиниць військової техніки», — зазначив Полторак у своїй сторінці на Facebook.

Учасникам бойових дій II світової війни газету передплачено Вінницьким обласним депутатом Олександром Масленниковим

Приєднується ще два села

27 та 31 липня відбулися позачергові 18-та та 19-та сесії 7 скликання Якушинецької сільської ради.

Такий щільний графік проведення засідань депутатського корпусу обумовлений тим, що основним питанням порядку денного було приєднання Микулинецької громади (села Микулинці та Ріжок Літинського району) до Якушинецької об'єднаної територіальної громади. Процедура ж передбачає два етапи: надання згоди на приєднання та подальшого схвалення проекту відповідного рішення.

Ухваленню цього рішення Якушинецькою сільською радою передувала письмова пропозиція Микулинецького сільського голови та відповідне рішення зазначеного органу місцевого самоврядування.

При вивченні цього питання перед депутатами виступив Микулинецький сільський голова Василь Шумський. Він поінформував про теперішній соціально-економічний стан ввіреної йому громади та звернув особливу увагу на те, що жителі сіл Микулинці та Ріжок бачать перспективи розвитку виключно у складі Якушинецької об'єднаної територіальної громади, що, на його думку, є взірцем об'єднання та розбудови європейської інфраструктури,

створення гідних умов для життя людей.

Така позиція безумовно свідчить про потужний «кредит довіри» з боку інших громад та є найвищою оцінкою в очах людей.

Депутати Якушинецької сільської ради ретельно вивчили всі «плюси» та «мінуси» для нашої громади, визначили перспективи приєднання.

Як наслідок, 27 липня на 19-й позачерговій сесії вони одностайно ухвалили остаточне рішення про надання згоди на добровільне приєднання Микулинецької територіальної громади до Якушинецької, яке можна вважати історичним.

В залі засідань панувала урочиста атмосфера, лунали оплески.

Безумовно, при цьому вирішальними стали такі фактори, як довіра жителів сіл Микулинці та Ріжок, їх сподівання на покращення рівня життя в складі потужної громади, бачення сільським головою та нашими обранцями подальшої перспективи громади лише у єдності й, звичайно, впевненість в її подальшій ефективній розбудові.

Однак, не слід забувати що об'єднання громади - це не тільки організаційна процедура, а ще й подальша копітка праця, що вимагає не тільки єдності та злагодженості роботи депутатського корпусу, органів місцевого самоврядування, але і наполегливої праці кожного гідного жителя громади.

За матеріалами Якушинецької ОТГ.



Ознайомлення з ходом будівельних робіт у Малокрушлинецькій школі

6 серпня, в рамках робочого візиту, голова районної державної адміністрації Михайло Демченко разом із начальником відділу освіти райдержадміністрації Світланом Томусяк відвідали Малокрушлинецьку СЗШ I-III ст.

Керівники поспілкувалися з директором школи та з представниками підрядних організацій. Оглянули хід виконання будівельних робіт в навчальному закладі, де здійснюється реконструкція даху (з районного бюджету виділено 795 тис.грн.)

Роботи розпочалися з 15 липня, частина даху вже перекрита металочерепицею. До початку навчального процесу роботи плануються завершити.



Скільки отримав Прем'єр

Прем'єр-міністр України Володимир Гройсман отримав понад 37 тисяч заробітної плати за липень. Проте після оплати податків, реальна сума, яку отримав глава Кабміну становить майже 30 тисяч.

Зокрема, сума коштів, яка була нарахована Гройсману в липні, становить 37 125 гривень. З них посадовий оклад - 17 273 гривні, надбавка за вислугу років - 6 218

гривень, надбавка за інтенсивність праці - 7 773 гривні, на відрядження - 5 394 гривні, індексація - 468 гривень.

Водночас, сума утриманих податків становить 7 239 гривень, з них податок із доходів фізичних осіб - 6 683 гривень, а військовий збір - 557 гривень.

Тобто, фактична сума, одержана Гройсманом у липні, становить 29 886 гривень.

За три дні звільнилось 13 робітників

Майже рік періодично тривають суперечки між колективом Дослідного господарства Подільської дослідної станції садівництва Інституту садівництва НААН України, що у Медвежому Вушці, та її керівництвом. Тут були і бунти, і перекриття доріг, врешті знайшли компромісне рішення щодо в.о. керівника підприємства, яке влаштувало усі сторони конфлікту. На початку літа було оголошено конкурс на заміщення вакантної посади директора згаданого підприємства, тож колектив очікував на нового керівника. За результатом конкурсу, що відбувся 26 червня 2018, на посаду директора Державного підприємства «Дослідне господарство Подільської дослідної станції садівництва Інституту садівництва Національної академії аграрних наук України» призначено Анатолія Мухарського. Відповідне оголошення розміщено на сайті академії.

Працівників підприємства така нови-

на приголомшила, адже за словами представників трудового колективу, вони не бажають працювати із новим керівником. Селяни переконані, що новий очільник працюватиме не в інтересах державного підприємства, а на бізнес, який належить, в тому числі і його дружині. Люди запевняють, що мета ново-призначеного керівника розвалити господарство, на якому вони трудяться.

Після представлення нового керівника колективу підприємства, за словами колишніх працівників, за перші три дні його роботи звільнилось 13 робітників. Люди зізнаються, що хотіли б зберегти усі здобутки та жити і працювати в рідному селі, а не шукати кращої долі по заробітках. Але трудитись під керівництвом Анатолія Мухарського не бажають. Дуже шкода, що у НААН України не хочуть дослухатись до думки представників колективу господарства.

За листом до редакції Світлана ОСТАПЧУК.

Українці активно пересідають на електромобілі

За сім місяців український парк електромобілів поповнили 2490 авто. Про це повідомляє Укравтопром.

Зазначається, що в порівнянні з аналогічним періодом минулого року попит на автомобілі, що працюють виключно на електротязі, виріс в Україні на 64%.

Абсолютна більшість (84%) електромобілів, які стали на облік з січня по липень

2018 року, були автомобілями з пробігом.

Купуючи електромобіль, українці найчастіше зупиняли свій вибір на Nissan Leaf. В результаті ця модель за підсумками семи місяців сформувала майже 2/3 ринку електромобілів. Всього з початку року українську пропуску отримали 1621 Nissan Leaf. Другим за популярністю став BMW i3 - 182 машини. Замикає лідерську трійку Tesla Model S - 123 авто.

Путін не вічний

Російській Федерації доведеться відшкодувати збитки, які Україна зазнала внаслідок окупації країно-агресором Донбасу та Криму, але цей процес не буде швидким.

Таку думку висловив заступник міністра з питань тимчасово окупованих територій і внутрішньо переміщених осіб Георгій Тука, передає «Апостроф».

За його словами, анонсований Президентом Петром Порошенком міжвідомчий координаційний орган, який повинен змусити Росію відшкодувати збитки за окупацію українських територій, вже в процесі створення. Положення про його створення зараз перебуває в Міністерстві юстиції на юридичному моніторингу. Політик зауважив, що зараз треба вирішити цілий комплекс питань, пов'язаних з нанесенням збитків Україні.

Водночас, на питання про те, чи є можливість оцінити обсяг збитку на підконтрольних територіях, Тука відповів ствердно.

«Тут нам буде потрібно дуже ретельно співпрацювати з нашими спецслужбами, у яких є дуже розгалужена агентурна мережа, для того щоб зібрати до купи всю інформацію і узагальнити, проаналізувати її. Це величезний пласт роботи», - сказав він. Водночас, чиновник зазначив, що цей процес компенсації збитків Росією Україні не відбудеться швидко.

«Не треба обманювати ні себе, ні наших людей, розповідаючи про те, що тільки підрахуємо, тільки

буде рішення суду - і на наступний день Росія нам все компенсує. Це не відповідає дійсності. Треба бути реалістами, чесними перед собою і перед громадянами. Уявімо собі ситуацію: 1944 рік, хто тоді міг якісь дати називати, коли Німеччина компенсуватиме збитки? Але факт є факт, він відбувся. Збитки були сплачені», - підкреслив заступник міністра.

При цьому політик впевнений, що Росія буде всьому чинити опір, як в процесі судових процесів, так і після рішення про необхідність відшкодувати збитки за окупацію. Однак він вважає, що домогтися виплати репарацій можливо.

Хто сказав, що Путін вічний і Росія в сучасному вигляді теж вічна? Я прекрасно усвідомлюю, що буде надано величезний опір як з боку самої Російської Федерації, так і будуть застосовані міжнародні механізми із залученням різних проросійських політичних або міжнародних структур для лобювання інтересів РФ саме в цьому питанні. Але це ніяк не свідчить про те, що, по-перше, цього не треба робити і, по-друге, що це неможливо. Я переконаний, що саме так і буде, але коли це станеться, це залежить від багатьох зовнішніх чинників, - наголосив Тука.

Нагадаємо, 1 серпня Президент України Петро Порошенко доручив уряду якнайшвидше створити координаційний орган, який сформує претензію України до Росії для відшкодування збитків, завданих на Донбасі та у Криму.



Вільні місця на бюджет

Днями виші оприлюднили накази про зарахування студентів на бюджет. Однак, навіть у найпрестижніших університетах на найтоповіших спеціальностях залишилися вільні бюджетні місця. Через те, що все можна дізнатися через інтернет, охочих подивитися на списки зарахованих не надто багато.

Однак у стінах вишів з полегшенням не зітхають - досі добирають абітурієнтів на вільні місця і їх чимало. У Києво-Могилянській академії найзатребуваніші спеціальності «Політологія» і «Соціо-

логія», а бюджетні місця не заповнені. Там кажуть, що сильні діти поступають до академії, але оригінали документів не приносять, бо їдуть навчатися за кордон. Це динаміка останніх кількох років, кажуть у виші. За правилами, ці місця віддають пільговикам, які подали документи на контракт. Абітурієнти, які поступили, але поїхали навчатися за кордон, - забрали бюджетні місця. У Міносвіти пояснили - ці місця не згорять. Їх просто у вишу заберуть. Місця передадуть від одних вишів до інших.



ОСОБИСТІ ПРИЙОМИ

Депутат Вінницької обласної ради Сергій Кривешко нагадує усім мешканцям свого виборчого округу, які потребують допомоги, особливо важкохворим та онкохворим, що можна звернутись за депутатською допомогою під час особистих прийомів. Вони вже декілька років відбуваються по встановленому графіку.

Останній четвер місяця - Вінницькохутірська сільська рада.
Остання п'ятниця місяця - Писарівська сільська рада.
Із повагою, депутат Вінницької обласної ради Сергій КРИВЕШКО.



Депутатська допомога

На дворі серпень, це пора, коли у навчальних закладах кипить робота з підготовки до нового навчального року, адже вже невдовзі малеча заповнить шкільні коридори та класні кімнати. Але ремонти та облаштування на сьогоднішній день коштують дуже дорого, тому ні бюджетних коштів, ні батьківських внесків не вистачає, аби завершити все вчасно. Тож і звертається батьківська громада до депутатів.

Отримавши звернення від батьків, депутат Вінницької обласної ради Олександр Масленников відгукнувся на прохання та долучився матеріальним внеском до проведення ремонтних робіт у закладах, де навчаються найменші країни.

Оглянути хід ремонтних робіт та передати кошти він завітав до Ксаверівської СЗШ I ст. Керівник закладу Оксана Слободянюк ознайомила із роботами, які плануються виконати до початку навчального року: постелити новий лінолеум у коридорі, класній кімнаті та учительській, відремонтувати стелю, встановити дверні блоки тощо. Кошти, які надав Олександр Масленников, будуть витрачені на дизайн стін у шкільному коридорі, які художниця розмалює тематичними стінописами, аби на перервах вони тишили око учнів та викладачів.

Також матеріальну допомогу отримала Лисогірська СЗШ I ст. Директор закладу Ірина Наборщикова повідомила, що кошти, надані депутатом,

буде витрачено на закупівлю шпалер для однієї із класних кімнат.

Директори шкіл дякували депутату за постійну допомогу та небайдужість до проблем освітянської галузі і зауважили, що коли тривають ремонтні роботи, то будь-яка поміч важлива та необхідна.

Світлана ОСТАПЧУК.



Найкращі світанки й найсмачніша вода



День села – це свято, яке єднає всіх жителів громади, пов'язує минуле, сьогодення та майбутнє. Історія кожного населеного пункту є часточкою історії нашої держави. А її творять добрі, щирі, працьовиті люди. Днями у Сокиринцях відзначали День села. Історія поселення має славне історичне минуле, овіяне легендами та переказами і розпочинається із сивої давнини. Свято було започатковано вісім років тому, тож очільниця громади Лариса Мельничук щороку збирає односельців на урочистості з цієї нагоди. Привітати місцевих мешканців завітали голови Вінницьких райдержадміністрації Михайло Демченко та ради Сергій Сітарський, депутат Вінницької обласної ради Сергій Кривешко та депутати Сокиринської ОТГ.

Віншуючи сокирян із Днем села, Лариса Мельничук зауважила: «Ми щороку збираємось на цій галявині, аби поспілкуватись один з одним, привітати один одного із днем народження нашої малої Батьківщини. Адже для нас із Вами лише тут найкращі світанки, найсмачніша вода, наймиліше співають птахи. Бажаю Вам насамперед міцного здоров'я, достатку, родинного тепла. Нашим хлопцям, патріотам, повернутись додому живими та неушкодженими та працювати у мирній країні на благо своєї родини. А сьогодні прошу Вас забути про всі турботи та

гарно відпочити».

Усіляких гараздів, затишку, благополуччя, шани та поваги, здійснення омріяного та задуманого, мирного неба, щастя та радості усім, в першу чергу дітям – адже саме вони радість та надія для країни – бажали сокирян-нам гості свята.

Михайло Демченко також привітав із церковним празником Марії Магдалини, що відзначався цієї днини та побажав, аби Господь допомагав у щоденних справах та роботі на благо своєї сім'ї і громади.

Сергій Сітарський зауважив, що відзначення днів села – це гарна традиція, яка є майже у кожному поселенні краю. «Бажаю, аби і надалі так дружно та весело Ви щорічно відзначали це свято під мирним небом над нашою державою. Нехай щастя, любов та достаток живуть на кожній Вашій вулиці, у кожному домі, у кожній родині».

Під час свята люди мали змогу оглянути виставку історії села в світлинах. Зачарували своєю красою та витонченістю вишиті картини. Також були презентовані надзвичайно вишукані роботи декоративно-прикладного мистецтва, що захоплювали своєю різноманітністю та філігранністю. Бажаючі мали змогу взяти участь у майстер-класі з розпису імбирних пряників.

Ну і, звісно, найбільше розваг було для малечі, це і всілякі ігри з призами, і різноманітні батуту. А найбільше досхочу, хлопчики і дівчатка, та

й усі охочі охолодитись, отримали у подарунок від обласного депутата Сергія Кривешко морозиво та солодке мохіто.

Він також вітав громаду із Днем села та наголошував, що успіхи поселення – це перш за все успіхи його жителів – працелюбних, добрих і чесних людей. «Особлива шана та подяка людям старшого покоління, чия мудрість та життєвий досвід нині допомагають молодим розвивати село та підтримувати славетні традиції свого народу. Тож нехай же і надалі розбудовуються та процвітають Сокиринці, народжуються і підрастають діти, спокійно і захищено почувуються люди похилого віку».

Затим яскравими барвами завирувала концертна програма. Учасники урочистого концерту, вкотре довели, що культурно-масова робота в краї на висоті й наші земляки вмюють не тільки сумлінно працювати, а й мають неабиякі таланти до співу, танців та музики. Українські народні та сучасні пісні, інструментальні номери та колоритні мелодії звучали зі сцени. Своім та-



лантом та приємними емоціями із глядачами радо ділились місцеві та запрошені зі Стрижавки та Луки-Мелешківської аматори сцени.

Світлана ОСТАПЧУК.



Україна припинить пасажирське залізничне сполучення з РФ

У Міністерстві інфраструктури підготували низку пропозицій для протидії Росії, зокрема і через її маневри в Азовському регіоні та на окупованих територіях. Однією з таких пропозицій є припинення пасажирського сполучення з РФ. У Міністерстві інфраструктури планують припинити лише пасажирське залізничне сполучення з Росією. Про це повідомив міністр інфраструктури Володимир Омелян у коментарі «Інтерфакс-Україна».

«На цьому етапі ми говоримо про регулярне залізничне пасажирське сполучення. З вантажним сполученням є про-



блема не тільки в тому, що «Укрзалізниця» втратить істотні надходження до її бюджету, а й з міжнародним законодавством, зокрема, з тими зобов'язаннями, які Україна взяла на себе в рамках Світової організації торгівлі. А тому зараз ми цю тему вивчаємо, але не просуваємо», - зазначив він. «Ми хочемо, щоб це було винесено в площину Уряду або Ради національної безпеки і оборони України з тим, щоб відповідне рішення було ухвалено вже на державному рівні», - прокоментував міністр.

Відповідні пропозиції Мінінфраструктури вже направило на розгляд до відповідних відомств, нині очікуються рішення.

За матеріалами ЗМІ.



«Гість тижня»

Інтелектуальний скарб Вінниччини

Знайомтесь: двічі лауреат Премії Фонду Сороса серед вчителів середніх загальноосвітніх закладів.

Гість нашого видання на цьому тижні - чудовий математик, відомий фахівець із шашкових композицій, майстер спорту **Олександр Якович КАТЮХА**.

Відшукуючи будинок Олександра Яковича, не змогла відразу зорієнтуватись куди йти, по дорозі зустріла чоловіка, запитала його, де тут вулиця Івана Богуна, він подивився на мене і сказав, що не зовсім впевнений, що знає, хоча місцевий житель, питає мене: - А кого ви розшукуєте? - Олександра Яковича Катюху, знаєте такого. - А, то це Ви нашого математика шукаєте... Ось так розпочалося моє знайомство з цим цікавим чоловіком.

Народився та виріс майбутній математик у смт Стрижавка 10 листопада 1946 року. Як згадує пан Олександр, батько пройшов Велику Вітчизняну війну, був інвалідом I групи.

риканські дослідники проводили опитування та анкетування студентів, вони мали обрати найкращого для себе вчителя, обрали мене, набрав дуже багато голосів та потрапив до переможців, всього по Україні були нагороджені 70 осіб. Одержав призове місце і отримав грошову винагороду, що складала 2800 доларів.

- Знаючи Вас як відомого шашкіста, хочу запитати, як Ви захопилися цим видом спорту?

- Я ніде не навчався і не тренувався, двоюрідний брат Микола Григорович Ткачук показав комбінацію, це якось вразило та зацікавило мене і з того моменту почав збирати різну інформацію про шашки і саморозвиватися. Несподівано для себе виявив здібності до маніпуляцій з шашками, створення різних комбінацій, спочатку простих, далі складніших.

Посилав свої етюди та комбінації в різні газети, де їх публікували. Друкувався в багатьох відомих на той час виданнях, в яких проводилися конкурси, завжди брав у них участь і виборював перші позиції. А 1978 року став майстром спорту СРСР з шашок, а особливо в шашковій композиції по складанню шашкових етюдів, різних комбінацій, був срібним та бронзовим призером Радянського Союзу, що в той час було зовсім не легко, п'ять разів - чемпіоном України та здобував II, III місця загальнонаціональної першості.

Свого часу виграв партію у гросмейстера Володимира Михайловича Каплана - чемпіона світу та Європи з шашок. Ніхто не міг у нього виграти, а я зміг, турнір проводився у парку ім.Горького у Вінниці. Згодом інформацію про цю подію надрукували у газеті «Вінницька правда». Шашки зайняли почесне місце у моєму житті.

- Чим Ви займаєтесь сьогодні?

- До цих пір займаюся математикою та шашками. Останні шість років працюю у Вінницькій фізико-математичній гімназії №17. Показую високі результати підготовки учнів до олімпіад, мої підопічні на змаганнях завжди посідають призові місця. Цього року один вихованець виборов I місце в обласній олімпіаді. На пенсію ще не збираюся, хоча я пенсіонер. Мені 72 роки, але продовжую трудитись і планую не зупинятися, скільки дозволить здоров'я.

- Як Ви вважаєте, чи змінюються діти? Кому як не Вам це знати.

- Однозначно. Це я можу стверджувати без жодних сумнівів. Сучасні діти відрізняються навіть від тих, які закінчували школу два-три роки тому. Це одразу помітно.

- Як Ви справляєтеся з теперішнім поколінням дітей?

- Із дітьми завжди потрібно бути по-хорошому, якщо до них ставитись добре, то й вони поважатимуть та слухатимуть викладача. Я вивчав психологію, тому знаю до них різні підходи. Мені

зовсім не важко працювати з дітьми, свого часу я був викладачем інформатики, розбираюся в програмуванні, 12 років викладав цей предмет. Довелось відмовитись, тому що потрібно сконцентруватись на чомусь одному, тоді буде гарний результат, я обрав математику.

- Іду в ногу з часом, допомагаю юні у програмуванні, якщо вони чогось не розуміють, кажу їм, що без математики не зможете програмувати на високому рівні. До дітей ставлюся, як до своїх рідних, вони відчують це, можу з упевненістю сказати, що це одна із найголовніших складових високих результатів.

- Поділіться з нами, будь ласка, секретом Вашої педагогічної майстерності.

- В першу чергу, для того щоб легко працювалося, необхідно досконально знати свій предмет, інакше толку не буде, жоден учень не розумітиме і не слухатиме твій предмет. Потрібно вміти зацікавити дитину, поставити перед нею якусь цікаву проблему, задачу, щоб навіть за межами школи вона працювала над собою, розвивалася. Намагаюся захоплювати гарними оцінками. Якщо потрібно, то додатково проводжу консультації без будь-яких доплат чи винагород. Усі знають, що я - справжній фанатик математики. Через те у моїх учнів найвищі результати, насамперед я у цьому зацікавлений. Якщо вчитель працює тільки заради грошей, то гарного результату ніколи не досягне. Це вже я давно зрозумів. Шість моїх вихованців стали призерами олімпіад, багатьох підлітків готую до ЗНО, до мене часто звертаються, щоб допомогти тим, хто трішки відстає, за можливістю допомагаю, але, на жаль, у мене не вистачає часу допомогти усім бажуючим. На сьогодні усі, з ким я займався, незважаючи на те, як навчалася дитина, «відмінно» чи зовсім не розуміла предмет, задоволені результатом.

- Ви різнобічна людина?

- Думаю, що так. Не тільки займаюся математикою і шашками, вмію плитку класти, мурувати, майже усе роблю своїми руками. Добре танцюю, співаю, в минулому п'ять років був хористом у народній хорівій капелі, першим тенором, і нині, якщо потрібно, можу заспівати. Співаю в колективі сімнадцятої школи. Допомагаю, коли попросять. Грав за збірну інституту з баскетболу, бігав на довгі дистанції, займався і займаюся спортом. Обов'язково роблю зарядку, щоб підтримувати себе у тонусі. Потрібно жити в русі. Рух - це життя. Ніколи не сиджу, завжди чимось займаюся, за можливістю ходжу пішки. Можу від Вінницького водоканалу чимчикувати аж до Стрижавки, якщо поруч гарний співбесідник.

Грав за збірну району з баскетболу, голова ВРО ВФСТ «Колос» АПК України Родіон Юсумбелі завжди запрошує мене до суддівства на різні заходи. Ніколи не відмовляюся, чесно суджу усі змагання.

Намагаюся подорожувати, був у Карпатах, підкорював гори. Мої колеги просто дивуються, звідки я беру сили та енергію. Завжди стимулюю своїх молодших товаришів.

Беру участь в олімпіадному русі, знаходжуся в складі журі на обласних, міських олімпіадах. Кожного року з 1 до 3 травня у



школі № 17 проводиться Всеукраїнська олімпіада «Турнір чемпіонів», на яку з'їжджаються переможці з математики, інформатики та фізики - найкращі учні усієї України. В цій олімпіаді беру активну участь, перебуваю в журі.

Вів гуртки з шашок у Стрижавській школі, наша команда тричі поспіль була кращою в області, брали участь у всеукраїнських змаганнях та показували високі результати в цих турнірах. З команди один учень став майстром спорту, 15 - кандидатами в майстри. Останні два роки веду гурток у селі Агрономічному. Моє життя насичене і цікаве.

- Запитую, чому Ви не виїхали за кордон, у Вас на той час була така можливість?

- Я люблю свою країну, місце, де народився, свою рідну Стрижавку ні на що не проміняю, був я в багатьох місцях, але найкраще тільки вдома. У свій час дуже часто їздив до Риги, брав участь у різних турнірах, посідав призові місця. Як на мене, Латвія - це шашкова країна. Маю там багато друзів і до цих пір



спілкуємося з ними через мережу інтернет.

- Розкажіть, хто Вас підтримує, яка у Вас родина?

- Моя дружина Тетяна Йосипівна, ми уже сорок років разом. Працює медсестрою. Діти - донька та син, дві онучки.

- Чи унаслідував хтось з дітей Ваш дар?

- Дочка неодноразово була призером математичних олімпіад, показувала гарні результати але не стала математиком, вона - лікар. Син також обрав інший шлях. Можливо, онучки продовжать мою справу.

- У Вас дуже гарний будинок, це Ви самотужки побудували?

- Коли працював у Стрижавській школі, одержав земельну ділянку, вирішив побудувати власний будинок. Будовав 10 років, усе робив своїми руками. Дружина піклується про гарний вигляд нашої садиби. У дворі різноманітні квіти, кущі, дерева, вона вкладає в них свою душу.

- Ваше кредо в житті?

- Моє кредо - це улюблена робота, від якої я отримую найбільше задоволення. Це все моє життя.

Кажуть, що справжнім вчителем потрібно народитися, і що це не професія, а велике покликання. Цих людей вирізняють щирість душі та відкритість погляду. Спілкуючись з такими педагогами, відчуваєш їхню глибину переживань за долю дітей, яких доручили їм батьки для навчання й виховання. Певнена, Олександр Якович Катюха - саме такий педагог, інтелектуальний та багатогранний, який ділиться своїми знаннями не з одним поколінням дітей.

Спілкувалася Любов ЖІРНОВА.



- У нас була велика сім'я, шестеро дітей. - Нами займалася мати, добра і мудра жінка. Запам'яталося, як повчала нас, що якщо будете робити людям добро, то все те обов'язково віддасться сторицею.

У 1954 році пішов до школи, де і проявив свій талант до точних наук. З легкістю вигравачи шкільні та районні олімпіади з алгебри та геометрії.

- Мати мені говорила, що я народився математиком, хоча у нас в сім'ї усі були військові, тільки я один любив цю науку.

- Тоді виявляється у Вас талант?

- Можливо, й так, просто навчився логічно мислити, - скромно відповідає співбесідник. - Логіка, на мою думку, - це найважливіша складова, вона допомагає у всьому.

- Олександр Яковичу, у якому навчальному закладі Ви здобували освіту?

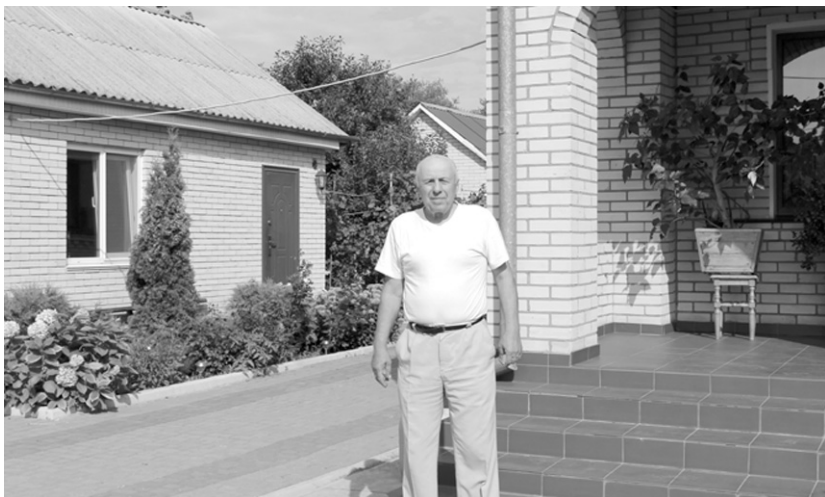
У 1965 році вступив до Вінницького педагогічного інституту на фізико-математичний факультет. Математика у мене була на дуже високому рівні, тому вступив до вузу з легкістю, здав усе на відмінно. В 1969 році закінчив виш, був направлений на роботу в Хмельницький район, далі - до 1970 року була строкова військова служба.

- Як склалася Ваша подальша педагогічна діяльність?

- Прийшовши з армії, почав працювати у Стрижавській середній школі вчителем математики, трудився аж до 2012 року. З 1999 року паралельно працював у Європейському університеті викладачем математики.

- Ми знаємо, що у Вас є багато професійних досягнень. Поділіться.

- Коли працював у Стрижавській школі був нагороджений медаллю «За трудову доблесть», маю багато різних грамот обласної державної адміністрації, районної. В 1995 та 1996 роках за високі результати роботи двічі отримав Соросівську премію. Багато моїх учнів вступали до різних вузів, саме тоді аме-





АГРАРНИЙ ВІСНИК



Підсумкова колегія

2 серпня в актовій залі Департаменту агропромислового розвитку, екології та природних ресурсів ОДА підбили підсумки з пріоритетних напрямів роботи за I півріччя та окреслили основні завдання на II півріччя.



Зокрема, Василь Темченко – начальник управління організації виробництва продукції рослинництва та технічної політики наголосив: «За площею сільськогосподарських угідь Вінниччина посідає 9 місце серед областей України. Їх є 2 млн. га, з яких 1,7 млн. га ріллі, 51,5 тис. га багаторічних насаджень. Посіви під урожай 2018 року проведено у відповідності до розробленої прогнозованої структури, що відповідає оптимально-допустимим нормам співвідношення культур у сівозміні.

Так, в усіх категоріях господарств зернові культури займають 52,4% площ, технічні – 30,9%, картопля та овочі 8,1%, кормові культури – 7,4%.

Зазначимо: олійні культури демонструють більшу рентабельність, а відтак площі під ними зросли і зростатимуть надалі. У структурі виробництва зерна, як і технічних культур, відбулося зміщення пріоритетів на користь економічно привабливіших сільськогосподарських культур.

За останні роки підвищилась зацікавленість виробників до нішевих культур, таких як льон, боби, горох, нут та інші. У поточному році їх посіяно на площі 5237 га, в т. ч. нут – 3151 га, сочевиця – 548 га, льон – 530 га, кормові боби – 65 га, боби – 4 га, мак – 251 га, гірчиця – 410 га, лікарські рослини – 268 га, маш – 10 га. В окремих культурах зро-

стання є майже подвійним.

Високі температури прискорили розвиток колосових, відтак жнива розпочалися на два тижні раніше, ніж торік. Втім, у справу втрутилися опади, які, починаючи практично з початку жнив, не давали можливості вийти в поле та провести збір урожаю в оптимальні терміни. Щоправда, за темпами перебігу жнив аграрії Вінниччини зрівнялися з минулим роком».

Микола Заїка – начальник управління прогнозування розвитку АПК та виробництва продукції тваринництва на колегії зазначив: «Питома вага регіону у загальнодержавному виробництві сільськогосподарської продукції за січень-червень 2018 року склала 8,5%. Аграрний сектор області за 6 місяців 2018 року посів перше місце за обсягами виробництва валової продукції, зокрема із виробництва м'яса та молока, чисельності поголів'я ВРХ, в т. ч. корів та птиці.

У тваринництві в усіх категоріях господарств за січень-червень 2018 року вироблено 407,0 тис. тонн молока, 234,0 тис. тонн м'яса (реалізація), 475,4 млн. штук яєць. У порівнянні з аналогічним періодом 2017 року обсяги виробництва м'яса зросли на 7,7%, молока та яєць зменшились на 0,6% та 5,8% відповідно.

В АПК області реалізують 85 інвестиційних проектів на суму 17 млрд. грн. Від початку поточного року завершено 9 із них, створено 67 нових робочих місць.

За січень - червень 2018 року середньомісячна заробітна плата одного штатного працівника в сільському господарстві становила 7386,59 грн., в порівнянні з аналогічним періодом 2017 року вона зросла на 29,5%, та складає 101,5% до середнього рівня оплати праці в економіці області.

Директор профільного департаменту Микола Ткачук акцентував увагу учасників колегії на важливості дотримання аграріями точності при звітуванні, що унеможливить тінізацію даного сектору економіки. Із зазначеної проблематики також виступив і Олександр Корнійчук – директор інституту кормів та сільського господарства Поділля НААН України, оприлюднивши механізми ухвалення окремих господарників від об'єктивного лабораторного аналізу збіжжя.

Часткове відшкодування вартості доїльних або холодильних установок

3 серпня в Департаменті агропромислового розвитку, екології та природних ресурсів облдержадміністрації проведено чергове засідання комісії із визначення фізичних осіб, які мають право на часткове відшкодування витрат за закуплену установку індивідуального доїння та/або холодильну установку вітчизняного виробництва. Комісією ухвалено рішення про включення 51 фізичної особи до Реєстру фізичних осіб, які мають право

на часткове відшкодування витрат за закупівлю установки відповідно до черговості надання документів. Сума часткового відшкодування вартості закуплених установок становить 187,6 тис. грн.

Від початку року документи надійшли від 533 фізичних осіб на загальну суму 2072,5 тис. грн., за січень-червень сплачено відшкодування 393 фізичним особам на суму 1444,9 тис. грн. Прийом документів продовжується.

Адаптація харчового законодавства України до європейських стандартів

1 серпня у конференц-залі готелю «Поділля» під егідою міжнародного консорціуму на чолі із Sweco Denmark відбувся семінар на тему: «Обов'язки операторів ринку. Вимоги законодавства до закладів громадського харчування та малих виробників. Гнучкий підхід». Його учасниками стали представники більш ніж 80 харчових підприємств Вінниччини.

Область має одну з найпотужніших серед регіонів України харчову та переробну промисловість і щорічно виготовляє понад 60% продукції від загального промислового виробництва регіону. Наші товари експортуються до більш ніж ста держав світу. Сьогодні працюють 15 молокопереробних заводів (та 20 малих), 6 потужних м'ясокомбінатів (та близько 60 малих), 6 цукроварень, 11 підприємств із переробки овочів та фруктів, 11 спиртових, 5 борошномельно-круп'яних та хлібопекарських (65 малих цехів), 2 лікеро-горілчані заводи. Відтак, запровадження системи НАССР щодо безпечності харчових продуктів вимагає законодавство Євросоюзу, США, Канади, Японії, Нової

Зеландії та багатьох інших країн світу.

Керівник проекту НАССР Тонні Вілл, який відкрив семінар, зауважив: адаптація харчового законодавства України до європейських стандартів дозволить стати економіці нашої держави більш ефективною і зобов'язав операторів ринку харчових продуктів нести відповідальність за безпечність своєї продукції. При цьому обов'язковим є застосування виробниками системи менеджменту ХАСП.

Контролювати дотримання законодавства буде єдиний орган – Держпродспоживслужба, інспектори якої перевірятимуть виробників на предмет дотримання ними нових вимог.

Захід проходив за сприяння Департаменту агропромислового розвитку, екології та природних ресурсів ОДА і його фахівці зацікавлені в тому, аби наші підприємства-виробники якомога оперативніше пристосувалися до міжнародних вимог, й отримали конкурентні переваги на вітчизняному і закордонних ринках та запровадили передові технології безпечності продуктів харчування.

Ким бути? Куди піти вчитися?

Це питання турбує дуже багатьох випускників шкіл. Адже по закінченні навчання в школі, хочеться обрати ту професію, в якій себе знайдеш і щоб в майбутньому вона дала можливість стати матеріально незалежним і приносила задоволення для душі.

Які спеціальності зараз є найбільш затребуваними в Україні, яка плата за здобуття «модної професії» і чи реально влаштуватися після закінчення навчання на роботу? Сьогодні ці питання хвилюють більшість випускників. Дуже важливо, щоб абітурієнти не плутали поняття «популярна професія» і «затребувана». За словами міністра освіти і науки України Лілії Гриневич, «у нас склалась така ситуація, що на ринку праці 70% вакансій – робочі спеціальності. При цьому фактично 80% випускників шкіл намагаються вступити до університетів. На жаль, в Україні професійна освіта завжди розглядалась як неперспективна. Це не відповідає дійсності – якщо дивитись на рівень зарплат, то за багатьма професіями можна заробити значно більше, отримавши освіту в ПТУ, ніж у виші».

Як показує досвід, працюючи на виробництві, можна заробляти на рівні офісного працівника, а в деяких випадках – навіть більше. Крім того, освоєння саме робітничої професії нерідко дає старт до власного бізнесу. Адже часто кваліфіковані робітники переходять від постійної найманої праці до виконання приватних замовлень. Така співпраця дозволяє розпоряджатися на власний розсуд вільним часом, формуючи гнучкий робочий графік «під себе». З іншого боку – той, хто надає послугу, може на власний розсуд формувати розцінки своєї діяльності.

За даними Міністерства соціальної політики України, а також обласних центрів зайнятості, у найближчі кілька років буде особливо відчутним попит на монтажників санітарно-технічних систем і устаткування, електрогазозварників, трактористів, слюсарів з ремонту с/г машин, водіїв, кухарів, столярів та бджолярів.

Всі ці професії молоді люди можуть здобути у Професійно-технічному училищі №14, що у смт Вороновиця Вінницького району.

Сьогодні заклад здійснює багатофункціональну підготовку фахівців різних професій, що користуються підвищеним попитом на регіональному ринку праці, а саме:

монтажник санітарно-технічних систем і устаткування; електрогазозварник; слюсар з ремонту с/г машин та устаткування; тракторист-машиніст с/г виробництва (категорія «А1», «А2», «В»); водій автотранспортних засобів (категорія «С1»);

кухар; кондитер; швачка; оператор швацького устаткування; штукатур; облицювальник-плиточник; маляр;

бджоляр; столяр.

А 23 червня 2018 року на базі нашого училища відбулось урочисте відкриття навчально-практичного центру з підготовки кваліфікованих робітників за професією «Бджоляр». Сьогодні Україна посідає перше місце з виробництва меду серед держав Європи та третє місце серед усіх країн світу. Бджільництво – це не тільки приємний відпочинок, але й ще дохідна галузь сільського господарства за умови хороших знань та застосування їх на практиці.

Стати бджолярем сьогодні почесно, бо це не тільки прибуток для родини пасічника, але й корисний продукт для людей. І, звичайно, цієї майстерності потрібно навчатись.

В нашому училищі пропонуємо вам безкоштовно отримати таку цікаву, перспективну на сучасному ринку праці професію «Бджоляр», підготовка з якої в ПТУ №14 здійснюється протягом трьох десятиліть.

Якісна підготовка кваліфікованих фахівців всіх спеціальностей в ПТУ №14 можлива завдяки сучасній матеріально-технічній базі, а це: 12 комп'ютеризова-

них навчальних кабінетів, сучасні майстерні та лабораторії, лабораторний корпус з учбовою с/г технікою та інвентарем, учбова пасіка, бібліотека з багатим книжковим фондом, актові та спортивні зали, їдальня, 3 гуртожитки з комфортними для проживання умовами. На території училища, в усіх навчальних кабінетах та в бібліотеці функціонує вільна зона WI-FI.

У 2018 році ПТУ №14 смт Вороновиця виповнилось 52 роки!

Для навчального закладу – це досить поважний вік та успішні роки розбудови і зміцнення його матеріальної бази.

Півстоліття його педагогі навчають молодь премудростям професійної майстерності, людяності, виховують славних патріотів держави.

Так, учні разом з педагогами училища, протягом усіх років існування закладу завжди були і є активними учасниками Всеукраїнських та обласних професійних та творчих конкурсів, фестивалів, проектів, спортивних змагань, спартакіад. Неодноразово виборювали призові місця, були нагороджені дипломами різних ступенів, почесними грамотами, подяками.

Особливо ми гордимось, коли наші учні досягають висот у своєму професійному розвитку і займають належне становище в суспільстві. Більше 19 тисяч кваліфікованих робітників отримали дипломи нашого закладу. Випускників училища можна зустріти в усіх куточках України, в державах ближнього та далекого зарубіжжя.

Директор закладу, Володимир Миколайович Нагорний, разом з професійним та кваліфікованим колективом, стратегічне завдання училища вбачає у подальшій роз-



будові і зміцненні його матеріально-технічної бази, в покращенні та вдосконаленні надання освітніх послуг, у створенні безпечних умов навчання, праці та відпочинку, в піклуванні про молодь, охороні її здоров'я.

Традиційно Професійно-технічне училище №14 гостинно запрошує на навчання для здобуття престижних робітничих професій випускників загальноосвітніх шкіл, а також дітей з особливими потребами – випускників спеціальних шкіл з усіх районів Вінницької області та усієї України.

Завдяки висококваліфікованому колективу викладачів і майстрів виробничого навчання, які працюють творчо, використовують сучасні освітні та інформаційні технології, застосовують індивідуальний підхід до кожного учня, оволодіння професією стає цікавим і доступним.

Учні нашого закладу жодного разу не пошкодували про свій вибір. Адже саме обраний фах допоміг їм знайти престижну роботу, відкрити власну справу, самореалізуватися в житті.

На навчання у Професійно-технічне училище №14 смт Вороновиця учні зараховуються на базі 9 та 11 класів. Термін навчання – 2 роки. Навчання безкоштовне. Всі учні забезпечуються проживанням у гуртожитку, отримують стипендії, мають можливість харчуватись в їдальні.

Для зарахування на навчання необхідно подати такі документи:

- заява;
 - свідоцтво про народження або паспорт (копія);
 - документ про освіту (оригінал);
 - медична довідка (форма №086-У);
 - довідка про присвоєння ідентифікаційного коду (копія);
 - довідка з місця проживання про склад сім'ї;
 - фотокартки 3 x 4 (6 шт.).
- Наша адреса: вул. Гагаріна, 1, смт Вороновиця, Вінницький район, Вінницька область, 23252. Тел./факс: (0432) 587-673, 587-749.
E-mail: voron_ptu14@ukr.net
http://ptu14.vn.ua

Неподалік Вінниці розпочав роботу інклюзивний наметовий табір



Нещодавно розпочав роботу наметовий табір для людей з інвалідністю, який розташований неподалік міста Вінниці на березі річки Південний Буг. Ідея цього проекту належить Центру соціально-психологічної реабілітації дітей та молоді з функціональними обмеженнями «Гармонія», а його реалізація стала можливою завдяки активній підтримці обласної державної адміністрації, Департаментів соціальної та молодіжної політики та інфор-

маційної діяльності і комунікацій з громадськістю ОДА, а також небайдужих меценатів і волонтерів.

Це справжній наметовий табір, де організовано проживання у наметах, облаштовано пристосовану кабінку з біотуалетом та кухнею, а їжу готують на вогнищі. Також організаторами встановлено графік чергування по кухні та інших побутових справах, що дає змогу час від часу задіяти всіх відпочиваючих у житті табору.

Ознайомитись із роботою табору завітали голова обласної державної адміністрації Валерій Коровій, заступник голови ОДА Ігор Івасюк, Урядовий уповноважений з прав осіб із інвалідністю Раїса Панасюк, директор Департаменту інформаційної діяльності та комунікацій з громадськістю облдержадміністрації Світлана Василюк та заступник директора Департаменту соціальної та молодіжної політики ОДА Олександр Мельник.

Розповідаючи про ідею створення табору, Раїса Панасюк зазначила: «Таборами ми займаємось з 2002 року. Спершу вони проводились у приміщенні, так звані, школи самостійного життя. Але з роками ми трансформували цю ідею і поступово перейшли до організації наметових таборів. Щороку вони різні, нові учасники та проводяться в різних місцях. Для нас дуже важлива та підтримка, яка надається з боку обласної державної адміністрації, волонтерів та інших партнерів, які підтримують нас. Таким чином, даний табір є результатом роботи дружньої команди, яка організувала дозвілля для людей, які раніше



ніколи так не відпочивали, але мають бажання навчитись відпочивати на природі».

Крім того, табірчани займаються риболовлю, а оскільки тематикою табору є подорожі і все, що з цим пов'язано, – проводять цікаві тренінги, семінари, майстер-класи та інші активності.

“Місто професій”

Пожежник, ветеринар, перукар та навіть агроном – спробувати себе у таких ролях та багатьох інших зможуть вінницькі дітлахи. За два місяці у Вінниці знову запрацює “Місто професій”, аби показати дітям особливості роботи у різних сферах та допомогти вже змалечку обирати майбутній фах.

“Місто професій” – це міжнародний проект, який вже п'ятий рік реалізується в Україні. Його мета в тому, щоб допомогти кожній дитині реалізувати свій потенціал.



У Вінниці 18 серпня розгорнуть імпровізоване “Місто професій”, де фахівці різних галузей познайомлять дітей з різними спеціальностями: рятувальник, пожежник, кінолог, вибухотехнік, поліцейський, лікар, соціальний працівник, криміналіст, будівельник, перукар, агроном, ветеринар, діджей, автослюсар, продавець, банкір, кухар, актор, модельєр, кравчиня тощо. Кожен з дітлахів зможе не лише подивитись, як працюють дорослі, а й спробувати власні сили в опануванні тієї чи іншої професії.

До речі, при вході на територію кожна дитина отримує спеціальний “паспорт”, з яким буде “влаштовуватись на роботу”. Участь у заході безкоштовна, а організатори жартують, що “вхід дорослим дозволено лише у супроводі дітей”. “Місто професій” діятиме з 12 до 15 години на Європейській площі. До речі, минулого року участь у вінницькому “Місті професій” взяли понад 6000 дітлахів.

Викорінення тіньових об'єктів

Одночасно з оновленням фондів Укрзалізничці відбувається й оновлення управління компанією, викорінювання тіньових об'єктів, стверджує прем'єр. Володимир Гройсман заявив про початок «обчислення» ворогів та виведення ситуації в держкомпанії Укрзалізничці зі стану занепаду.

«Компанія-мільярдер, Укрзалізничці була об'єктом всляких схем і вузлами. Починаємо відмотувати, виявляти».

За його словами, одночасно з оновленням фондів відбувається й оновлення управління Укрзалізничцею, викорінювання тіньових об'єктів і ручного управління, яке спостерігалось в минулі періоди.

Нагадаємо, нещодавно Укрзалізничці потрапили в скандал через закупівлю значків «Почесний залізничник» у російській залізниці. У зв'язку з цим секретар РНБО Олександр Турчинов запропонував ввести кримінальну відповідальність за держзакупівлі в Росії.

В Україні - один з найдешевших інтернетів у світі

Всі міста України опинилися одними з найдешевших у світі за ціною інтернету.

Найдорощими виявились Адріс-Абеба (Ефіопія) – 245 доларів (місячна абонплата за безліміт швидкості понад 60 мегабіт на секунду), Гамільтон (Бермуди) – 149 доларів, Хараре – 125 доларів, Абу-Дабі (ОАЕ) – 117 доларів.

У той час як вартість інтернету в українських містах становить 3-5 доларів.

Нагадаємо, 25,59 мільйона українців користуються мережею інтернет, що становить 58% населення країни.

Чи такі вони страшні ті нітрати?

В.о. міністра охорони здоров'я України Уляна Супрун розвінчує міфи про те, що нітрати – це сининими отрути і що найбільше нітратів у кавунах. Якщо ви купували цю горіч кавун, то певно думали про те – чи не забагато в ньому нітратів? Авжеж, адже всі чули про негативний ефект нітратів для нашого організму. У більшості людей слово «нітрат» – це синонім отрути. І чомусь воно завжди асоціюється з кавунами.

Втім, тут є два але: Нітрати – це далеко не завжди отрута. Вони містяться не лише в кавунах, а й в багатьох овочах і фруктах, воді та навіть в нашому організмі.

Нітрати – це солі азотної кислоти, які також називають селітра. Ці солі є частиною багатьох рослин, ґрунту і навіть нашого організму. Варто зазначити, що більшість здорових людей не матиме проблем з нітратами, адже в допустимих нормах нітрати абсолютно не страшні. Проте, якщо їх споживати з їжею або водою надто багато, вони починають концентруватися в організмі у великій кількості й тоді перетворюються на нітрити, які вже дійсно несуть шкоду. На кількість нітратів в рослинах можуть впливати не тільки добрива, але й природні явища, які складно регулювати. Як от хімічний склад ґрунту чи води для поливу, кількість світла, густина посівів та навіть частина доби, коли збирали урожай. Поширена думка, що в кавунах міститься дуже багато нітратів. Насправді, зі своїми 60 міліграмами на кілограм вони далеко не рекордсмени. Найбільше нітратів міститься в шпинаті, селері, листовій капусти та столових буряках. В середньому 1-1,5 тисячі міліграмів на кілограм. Найменше шкідливих солей мають цибуля, перець, баклажани та зелений горошок.

Одним із ефективних способів зменшити кількість нітратів є виварювання. За 40-50 хвилин кількість нітратів зменшується приблизно на 40-80%.



Уберегти від власних помилок: українці масово діляться в мережі історіями про заробітчанство

В окремі блоки можна згрупувати повідомлення про невідповідні до обіцяних умови проживання, виплату зарплатні та інші «сюрпризи». Історіями про невдалий досвід роботи за кордоном рясніють уже окремі інтернет-розділи.

Аби вберегти від своїх помилок інших, люди використовують усі доступні джерела передачі інформації. Наприклад – власноруч знімають свої розповіді на телефони і викладають для загального перегляду, повідомляють журналісти. І одразу наводять приклади одкровенень заробітчана.

«Десь о 1-й годині ночі ми заснули вчора. І сьогодні о 6-й ранку підйом. О 6:45 ми вже виїжджаємо, і знову цілий день робота. Поспали 5 годин і знову на поле, працювати цілий день», – розповідає українець, що працює за кордоном.

«Друзі, я вас трошки розчарую. Зніміть усі рожеві окуляри», – закликає інший громадянин України, добровільно повідомляючи в мережі про реальну ситуацію на заробітках.

В окремі блоки можна згрупувати повідомлення про невідповідні до обіцяних умови проживання, виплату зарплатні та інші «сюрпризи». Адвокат Едуард Ковтун пояснює, що зазвичай так відбувається, бо в трудових мігрантів можливість для захисту своїх прав – досить обмежена.

«По-перше, це нелегальне становище самого мігранта, позбавляє його можливості звернутися в судові органи у тих країнах. По-друге, незнання мови, незнання менталітету позбавляє можливості розуміти те, як захищати свої права».

Правила безпеки під час святкування Дня незалежності України

Якщо Ви опинились у натовпі:

Взагалі, як би не хотілося подивитися на подію, краще уникати значних скупчень людей. Якщо ви все-таки потрапили до натовпу, дозволяйте йому «нести» Вас у напрямку від центру до краю і поступово вибирайтеся з нього. Глибоко вдихніть і розведіть зігнуті в ліктях руки в боки, щоб грудна клітка не була здавленою. Не наближайте до вітрин, стін, скляних дверей, металевих парканів, до яких Вас можуть притиснути і задушити. Якщо поруч із Вами знаходяться діти, міцно тримайте їх за руку або несіть на руках, коли вони зовсім малі. Головне завдання в натовпі – не впасти. Якщо Ви впустили якусь річ, у жодному випадку не намагайтесь її підняти – життя дорожче. У випадку, якщо Вас збили з ніг, прийміть позу ембріона – згорніться калачиком, підборіддя притисніть до грудей, коліна до голови, руками прикрийте голову. За будь-якої можливості спробуйте встати.

Якщо Ви побачили підозрілий предмет, що може виявитись вибухонебезпечним:

При виявленні «безгоспних» речей, не можна чіпати їх, як би привабливо вони не виглядали. Варто пам'ятати: зовнішній вигляд предмета може приховувати його справжнє призна-

чення. Не чиніть самостійно щодо нього ніяких дій та якнайшвидше повідомте фахівців за номером «101» або «102». До їх прибуття постарайтеся зробити все можливе, щоб люди відійшли від місця знахідки на безпечну відстань.

Якщо Ви вирішили провести свій відпочинок на природі:

Аби не зашкодити довкіллю, дотримуйтесь нескладних правил пожежної безпеки. Вибираючись на пікнік до лісу, розкладайте багаття лише на спеціально відведених ділянках, не застосовуючи при цьому легкозаймистих речовин. Не викидайте на землю непогашені сірники чи недопалки, а також не відходьте далеко від вогнища. Перед поверненням додому обов'язково залийте вогонь водою або засипте землею.

Рятувальники району вітають всіх жителів Вінниччини з 26-річницею Незалежності України: «Здоров'я Вам, щастя, миру та злагоди. Нехай надзвичайні ситуації оминають Вас та Ваші домівки. Радісних, веселих, а головне – безпечних Вам свят!»

А.В.БІДУЛЯ,
інспектор ВОЗНС та ЗЦЗ ГУ ДСНС України у Вінницькій області.

Профілактичні рейди «Жнива»

Працівниками пожежної інспекції Вінницького районного сектору ГУ ДСНС України у Вінницькій області здійснено рейди сільськогосподарських підприємств щодо дотримання правил пожежної безпеки під час збирання, переробки та зберігання нового врожаю.

Під час заходів було здійснено перевірку зернозбиральної техніки задіяної на жнивях, її технічну, відповідність вимогам пожежної безпеки, окрема увага приділялася стану забезпечення зернозбиральної та задіяної на жнивях техніки первинними засобами пожежогасіння, а також відповідності її вимогам пожежної безпеки, перевірені їх справність та придатність.

Із хліборобами проведено профілактичні бесіди та протипожежні інструктажі, а також вручено пам'ятки щодо дотримання заходів пожежної безпеки під час жнив.

Під час здійснення рейдів полів ТОВ «Правнича Компанія Справа» та ПСП «Агрофірма Батьківщина» було виявлено



низку недоліків, на які було звернено особливу увагу. Основними недоліками є:

- комбайни та трактори не в повній мірі забезпечені вогнегасниками;
- на машинах та тракторах відсутні іскрогасники;
- місця прилягання до автомобільних шляхів не обкошено і не оборано смугою не менш ніж 4 м завширшки;
- зерносклади не обладнані системою автоматичної пожежної сигналізації;
- на будівлях зерноскладів відсутні пристрої блискавкозахисту.

Збиральна кампанія потребує від усіх суворого дотримання правил пожежної безпеки.

Хліб – наше безцінне багатство, тому вберегти його від пожеж – наш святий обов'язок!

Микола ОНІЩУК,
начальник Вінницького районного сектору ГУ ДСНС України у Вінницькій області,
полковник служби цивільного захисту.

ДТП із загиблими та постраждалими поменшало

Під час спецоперації «Перевізнак» правоохоронці виявили по Україні майже 1,2 тисячі несправних транспортних засобів, що продовжують возити пасажирів. Про це повідомляє прес-служба Міністерства внутрішніх справ.

За її даними, перевірка показала, що 1191 транспортний засіб є технічно несправним, що становить близько 2,5% від 48 278 оглянутих. З них 214 переобладнані із порушенням відповідних правил, норм і стандартів.

Також зазначається, що за період з 23 липня було виявлено 9,6 тисячі порушень водія громадянського транспорту правил дорожнього руху та правил перевезення пасажирів.

Водночас МВС звертає увагу на покращення статистики щодо ДТП в Україні. Так, за перші 7 місяців 2018 року кількість аварій зменшилася на 10% (до 81 тисячі) порівняно з таким самим періодом 2017 року. З них ДТП із загиблими та постраждалими поменшало на 16%.

На Вінниччині активно реалізуються проекти з водозабезпечення

Забезпечення населення якісною питною водою завжди було і залишається дуже актуальним питанням. Зниження рівня ґрунтових вод та їх забруднення, неефективна робота водопровідних очисних споруд створюють серйозну проблему щодо отримання якісної питної води. Тому ця проблема потребує комплексного вирішення.

На Вінниччині, в рамках обласної програми «Питна вода», розрахованої до 2020 року, здійснюється комплекс заходів щодо будівництва нових водогонів, водопровідних та каналізаційних мереж, ремонтів вже існуючих, впровадження новітніх, енергозберігаючих технологій з доведення якості питної води та стічних вод до європейського стандарту.

На реалізацію програми у 2018 році передбачено 10 мільйонів гривень. На сьогодні, за інформацією Департаменту житлово-комунального господарства, енергетики та інфраструктури ОДА, профінансовано 9 об'єктів на загальну суму 6,8 млн. грн. Зокрема, 3 об'єкти в Ямпільському, 2 - в Мурованокуріловецькому, 2 - в Липовецькому, по 1 об'єкту в Немирівському та Теплицькому районах.

Реалізація зазначеної програми стала можливою завдяки співпраці із обласним фондом сприяння інвестиціям і будівництву, де громади отримують бюджетну позику під 6% на 3 роки. Ці кошти потім повертаються до обласного бюджету і в подальшому дають змогу продовжувати роботу відповідно до програми «Питна вода» та розширювати її можливості.

Протягом минулого року на Вінниччині було реалізовано 8 проектів із водозабезпечення населених пунктів області на загальну суму 4 мільйони гривень, що надавалась на поворотній основі. Роботи виконані у 4 населених пунктах Барського (с. Комарівці, Журавлівка, Маньківці

та м. Бар) 3 - Мурованокуріловецького району (с. Михайлівці, Курашівці, Галайківці), а також у смт Теплик.

Варто зазначити, що протягом останніх 5 років в області спостерігається чітка тенденція щодо збільшення основних виробничих потужностей підприємств водопровідно-каналізаційного господарства. Проводиться значна робота щодо будівництва та введення в експлуатацію нових мереж. Так, загальна протяжність комунальних мереж водопостачання на початок 2018 року склала 2638,9 км, що на 22,5% більше в порівнянні з 2013 роком. Крім того, відбувається упорядкування прав власності на об'єкти. Зокрема, виявляються та приймаються в комунальну власність безгосподарні мережі колишніх агроформувань, заводів тощо.

Для покращення водопостачання та водовідведення населених пунктів Вінницької області протягом 2017 року було здійснено ремонт та заміну 30,8 км водопровідних та 7,4 км каналізаційних мереж, проведено поточні ремонти 56 водопровідних та 57 каналізаційних насосних станцій, регламентні роботи на 3 водопровідних та 22 каналізаційних очисних спорудах.

Питання забезпечення населення якісною питною водою активно порушується і на державному рівні. Вперше за багато років розпочала роботу державна програма «Питна вода», в рамках якої передбачено фінансування в межах 200 млн. гривень. Вінницька область, за попередніми даними, отримує від 8 до 10 млн. грн. Найближчим часом планується проведення конкурсу, з метою відбору тих об'єктів, які отримують фінансування з обласного бюджету.

Сергій ТКАЧУК,
депутат Вінницької обласної ради.

Дотримання правил на воді - безпека життя!

- Діти повинні купатися обов'язково під наглядом дорослих;
- вчитися плавати потрібно під керівництвом інструктора або батьків;
- не купайтеся і не пірняйте у незнайомих місцях, це можна робити у спеціально відведених місцях;
- не можна запливати за обмежувальні знаки;
- слід дуже обережно поводитися на надувних матрацах та іграшках, особливо, коли є вітер або сильна течія;
- якщо Вас підхопила течія, не панікуйте, треба пливати за течією, поступово і плавно повертаючи до берега;
- не купайтеся в холодній воді, щоб не сталося переохолодження;
- не треба купатися довго, краще купатися кілька разів по 20-30 хв.;
- не можна гратися на воді у такі ігри, які можуть завдати шкоди;
- не подавайте без потреби сигналів про допомогу;
- не пірняйте під людей, не хапайте їх за ноги;
- купатися рекомендовано вранці і ввечері;
- не слід купатися наодиноч;
- не підпливайте до коловоротів, пароплавів і катерів;
- не стрибайте головою вниз у місцях, глибина яких вам невідома.
- не забувайте, що вода несе й небезпеку! Шторм на



морі, повинь, сильна злива можуть завдати шкоди не тільки довіллю, але й людині!

Надання першої медичної допомоги потерпілим:

- витягніть потерпілого з води (не забувайте про власну безпеку);
- очистіть порожнину рота;
- укладіть потерпілого животом на стегно рятувальника таким чином, щоб голова потерпілого звисала до землі, енергійно натискаючи на груди і спину, видаліть воду з шлунку і легенів;
- приступіть до виконання штучного дихання;
- для відновлення серцевої діяльності одночасно з штучним диханням робіть непрямий масаж серця;
- викличте швидку допомогу;
- продовжуйте реанімаційні заходи до прибуття лікарів або появи ознак смерті (трупні плями);
- за появи ознак життя – зігрійте потерпілого.

Будьте дуже обережні під час відпочинку на воді, щоб він був для Вас і Ваших дітей безпечним, увесь час суворо дотримуйтеся порад рятувальників! Не перевтомлюйте себе, не беріть участі у великих запливах без дозволу лікаря і необхідних тренувань.

Анастасія БІДУЛЯ,
інспектор ВОЗНС та ЗЦЗ ГУ ДСНС України у Вінницькій області, молодший лейтенант служби цивільного захисту.

Офіційне працевлаштування - запорука соціального захисту

На сьогодні, із запровадженням з 1 жовтня 2017 року Пенсійної реформи, питання легалізації трудових відносин надзвичайно актуальне, оскільки справляє визначальний вплив на обчислення пенсійних виплат.

Є випадки, коли роботодавці не укладають з працівниками трудових договорів, передбачених чинним законодавством, намагаючись в такий спосіб уникнути сплати єдиного соціального внеску. Найменший працівник, погоджуючись на такі умови, позбавляє себе права на зарахування періоду роботи до страхового стажу, від якого залежить розмір його майбутніх пенсійних виплат, на допомогу у випадку безробіття та тимчасової непрацездатності, інших соціальних гарантій.

Фахівці Вінницького приміського об'єднаного управління Пенсійного фонду України Вінницької області щомісячно, на виконання заходів із забезпечення контролю за додержанням законодавства про працю та реалізації державної фінансової служби, Управління Держпраці у Вінницькій області, Вінницьку та Тиврівську районні державні адміністрації.

Фахівці управління постійно проводять активну інформаційно-роз'яснювальну роботу і закликають роботодавців усвідомити свою відповідальність за найманих працівників та подбати про їхній добробут. Громадянам необхідно пам'ятати, що лише офіційно працевлаштований працівник, за якого сплачено єдиний соціальний внесок у розмірі, не меншому за мінімальний, набуває страхового стажу, необхідного для призначення соціальних та пенсійних виплат.

Легальна зайнятість та оплата праці – запорука соціального захисту та майбутніх пенсійних виплат.

О.ШЕВЧУК,
заступник начальника фінансово-економічного відділу Вінницького приміського об'єднаного УПФУ Вінницької області.

В Якушинцях «Nissan» на смерть збив велосипедиста

Третього серпня у с.Якушинці під колесами «Nissan Mirano» загинув 68-річний вінничанин. Травми, отримані потерпілим, виявились несумісними з життям.

Про це повідомляє відділ комунікації ГУ НП Вінниччини. Аварія трапилася близько 13.30 на пішохідному переході. Попередньо встановлено, що пенсіонер потрапив під колеса іномарки, коли з велосипедом пішохідним переходом перетинав проїзну частину дороги.

На місці аварії слідчо-оперативною групою поліції проведено першочергові слідчі дії з метою встановлення обставин автопригоди.

Слідчим управлінням поліції відкрито кримінальне провадження за ч.2 ст. 286 ККУ (порушення правил безпеки дорожнього руху або експлуатації транспорту особами, які керують транспортними засобами, що спричинило смерть потерпілого). За таке правопорушення передбачено покарання у вигляді позбавлення волі терміном до 8 років.



Втопився в ставку

5 серпня о 18:10 до Служби порятунку 101 надійшло повідомлення про те, що у с. Медвідка на ставку «Гребелька» відпочивала група людей у нетверезому стані. Житель с. Дорожнє Слободянюк Олександр Анатолійович 1966 р.н. пішов купатися та не повернувся додому. На сьогодні його місцезнаходження невідоме.

На місці події працює група водолазно-рятувальної служби Аварійно-рятувального загону спеціального призначення ГУ ДСНС України у Вінницькій області.

Органи місцевого самоврядування не забезпечують безпечні умови для відпочинку людей на воді, річки та озера не облаштовуються пляжами.

ДІТИ ТА ДОРОСЛІ, БЕРЕЖІТЬ СВОЄ ЖИТТЯ!



«Кубок Поділля» виграла команда Медвежого Вушка



лова с.Медвеже Вушко П.С.Роздайбіда. Голова РДА М.І.Демченко вручив Подяку Віктору Віталійовичу Тарасюку - місцевому жителю, активному організатору спортивно-масового руху в селі Медвеже Вушко, ініціатору проведення турніру.

На першому його етапі господарі, команда «Поділля», переграла зарванецьких футболістів з рахунком 3:2, а «Фаворит» с.Ворошилівка з рахунком 5:1 взяв верх над «Нивою» с.Дашківці. Потім, колективи, що програли, змагалися за 3-4 місце. Тут перемогу за серією пенальті (5:3) здобули футболісти



У неділю, 5 серпня, в селі Медвеже Вушко відбувся футбольний турнір «Кубок Поділля». По-змагалися приїхали аматори шкіряного м'яча із трьох районів. Літинський район представляла команда «Нива» с.Дашківці, Тиврівський - «Фаворит» с.Ворошилівка та Вінницький - «Заря» с.Зарванці та «Поділля» с.Медвеже Вушко.

В урочистому відкритті турніру взяли участь голова Вінницької районної державної адміністрації М.І.Демченко, депутат районної ради Б.О.Саук, голова районної організації ВФСТ «Колос» Р.А.Юсумбелі, депутат районної ради, голова районної федерації футболу О.В.Мельник, сільський го-



з села Зарванці тому, що основна гра не виявила переможця (1:1). Свою високу професійну майстерність продемонстрував капітан команди, воротар зарванчан Леонід Щербань, парировавши два удари. В боротьбі за перше місце сильнішою була місцева футбольна команда «Поділля», котра з рахунком 2:0 перемогла ворошилівських спортсменів, які, відповідно, посіли друге місце в турнірі.

Вкотре компанія Соса-Сола подякувала футболістам своєю смачною продукцією, а районна організація ВФСТ «Колос» - футбольними м'ячами.

Василь СТОЛЯРЕНКО.

«Ні» - торгівлі людьми

Днями фахівцями Управління праці та соціального захисту населення районної державної адміністрації спільно з партнерами із районного центру зайнятості, в рамках інформаційної кампанії з питань протидії торгівлі людьми «Щодо відзначення Всесвітнього дня протидії торгівлі людьми», було проведено інформаційний семінар «За-

попобігання нелегальній трудовій міграції, торгівлі людьми, експлуатації дитячої праці». Провідна мета заходу - підвищення рівня поінформованості мешканців Вінницького району про глобальну проблему торгівлі людьми та привернення уваги до важкого становища жінок, чоловіків і дітей, які постраждали від цього ганебного явища; про ризики потрапляння в тенета новітніх роботодавців, а також вміння виявити ситуації торгівлі людьми для своєчасної протидії; про порядок встановлення статусу особи, яка постраждала від торгівлі людьми; види допомоги особам, котрі постраждали від цього; перелік установ, закладів, служб та організацій, що надають допомогу особам, які постраждали від торгівлі людьми.

Під час семінару було розповсюджено інформаційні буклети «Працюй безпечно. Подорожуй безпечно. Навчайся

безпечно», «Протидія торгівлі людьми», «Торгівля людьми. Неофіційне працевлаштування», «Ідете за кордон? Подбайте про власну безпеку», в яких розміщено матеріали з зазначеного питання, пам'ятки для попередження потрапляння в ситуації торгівлі людьми, номери телефонів служб довіри, які надають підтримку постраждалим внаслідок торгівлі людьми.

Наголошуємо, що в Україні надається державна підтримка особам, котрі постраждали від торгівлі людьми, зокрема соціальна, медична, правова, освітня та матеріальна. Із заявою про необхідність такої допомоги у Вінницькому районі слід звертатись до Управління праці та соціального захисту населення райдержадміністрації за адресою: вул. Хмельницьке шосе, 17, м.Вінниця та за телефоном: 67-59-60, Войтук Наталія Станіславівна.

За допомогою можна звернутися й за телефоном Національної безкоштовної лінії з протидії торгівлі людьми та консультування мігрантів: 0 800 505 501 - зі стаціонарного телефону або 527 - з мобільного.

Сподіваємося, що отримані знання допоможуть нашим громадянам уникнути небезпеки та своєчасно надати опір цьому злочину.

За матеріалами сайту Вінницької РДА.

Облаштували зону відпочинку й дитячий майданчик

У суботу, четвертого серпня, в Майдані жителі села в зоні громадського відпочинку встановили гойдалки та лавочки й облаштували дитячий майданчик. Гойдалки та інше приладдя було придбано за кошти сільської ради ще минулого року, а от до встановлення справа не доходила, відтак в.о. старости Людмила Грабова згуртувала й організувала людей задля потрібної справи. Як наслідок, на «суботник» зібралися молоді мами та батьки Олена та Руслан Глотові, Ірина Рибанюк, В'ячеслав Горбачов, В'ячеслав Сікліцький, Олександр Федорович, Іван Янцо, Максим Дяченко, Любов Червонюк, Олена Омельчук, Олександр Білоус, Сергій Костюк та інші. Активну участь також взяла й свідома молодь села - Костянтин і Дмитро Блащукі, Вадим Будзінський та Денис Лисенко. Неабияку підтримку у придбанні необхідних будматеріалів надали місцеві меценати, яких також залучила Людмила Грабова. Результатом спільної праці став новий ігровий майданчик і дружні стосунки, а також зародилися плани із проведення цієї важливої роботи. Проведення таких заходів - приклад свідомості й згуртованості громади.

За матеріалами сайту Якушинецької ОТГ.



Вінничани просять владу пустити ввечері додаткові автобуси до Луки-Мелешківської

На сайті Вінницької міської ради зареєстрували петицію, в якій просять продовжити роботу автобусного маршруту №27 до 22:00-22:30 години.

Станом на 4 серпня петицію підписали 88 осіб з 350 необхідних.

«Лука-Мелешківська - практично район міста, дорога туди займає не більше 20 хвилин. Але, після 21:00 дістатися туди можливо лише на таксі або пішки. В 21:00 в бік Луки з площі Перемоги вирушає останній автобус приватного перевізника. З боку Луки останній автобус слідує в 21:20. Муніципальний маршрут №27 припиняє «ходити» ще до 20:00.

Жителі Луки-Мелешківської щільно пов'язані з містом, працюють у Вінниці, відпочивають у Вінниці. Автобусний маршрут №27 належить місту, тому є пропозиція продовжити роботу муніципального маршруту до 22:00-22:30. За фактом, необхідно додати ще один-два рейси у більш пізній час. Відомо, що в автобусному парку ВТК є як великогабаритні, так і менші автобуси. Можна саме на ці рейси пустити менший автобус, якщо великогабаритний запускати невідгодно. Нехай жителі Луки-Мелешківської користуються громадським транспортом, а не годують служби таксі, які менше 100 грн. за поїздки за місто не беруть», - йдеться в петиції.



Тиждень на підтримку грудного вигодовування

Вінницька Громадська організація «Територія мам» вшосте долучилась до відзначення Всесвітнього тижня на підтримку грудного вигодовування. Він проходить на планеті з 1 до 7 серпня. Протягом семиденки в пологових будинках Вінниці відбувалися лекції про грудне вигодовування. А 7 серпня пройшов круглий стіл на тему «Консультант із питань грудного вигодовування, як підтримка медичним працівникам у реалізації галузевих місцевих та обласних програм охорони здоров'я».

Родзинкою цьогорічного тижня стало «Свято на підтримку грудного вигодовування», яке пройшло на Європейській площі. Захід відбувся за підтримки міської ради, Департаменту охорони здоров'я ОДА, обласного центру лактації, Центру вивчення генеалогії «Пращур», Спортивного клубу «Максимум» та інших представників соціально-відповідального бізнесу.



На святі працювали інформаційна та розважальна зони. Учасники мали чудову можливість ознайомитись із інформацією на тему грудного вигодовування від кількох фахівців. Гості милувалися чудовою фотовиставкою «Смак любові: перша зустріч з мамою» від сімейного фотографа Аліси Пірогової. Її моделями стали матусі, які народжували в міських пологових будинках в липні 2018 року. Вони відвідали покази дитячого одягу від студії талантів «Brilliants» та «Академії моди та дизайну».

Майстерня під відкритим небом запрошувала на майстер-класи: «Слінги - це дуже просто і зручно» від консультанта зі слінгоносіння, мами 3-х дітей Ксенії Павловської, «Годування - це зручно і приємно», «Малюємо всією сім'єю», «Підтримуємо здоров'я мами під час годування здоровою та смачною їжею», «Надихаємо та підтримуємо один одного» від мами з успішним грудним вигодовуванням, організатора фестивалю «Живи», психолога Наталії Демчук. Аніматори дитячого клубу «Оранж» розважали дітей, батьки яких слухали лекції. Гості мали нагоду поспілкуватись солодощами, відвідати мама-йогу із тренером Наталею Куріловою та створити родове дерево із активістами Центром «Пращур».

Завершилось свято великим розіграшем призів від організаторів та партнерів свята. Серед іншого, було розіграно й п'ять абонементів на відвідини Спортивного клубу «Максимум».

Тема цьогорічного всесвітнього тижня на підтримку грудного вигодовування «Годування грудьми - основа здоров'я». В колі однодумців ми намагаємося підтвердити ще раз, що грудне вигодовування - це незамінний смак любові від мами до дитини, - говорить координатор свята, консультант із грудного вигодовування Ольга Стецюк.

Ми щиро віримо, що позитивні емоції, які отримають на заході учасники та гості, поширяться на місто, область та усю країну загалом. Саме тому ми вкотре підтримуємо грудне вигодовування та запрошуємо усіх долучатись до цього руху, - зазначає голова ГО «Територія мам» Валентина Ткачук.

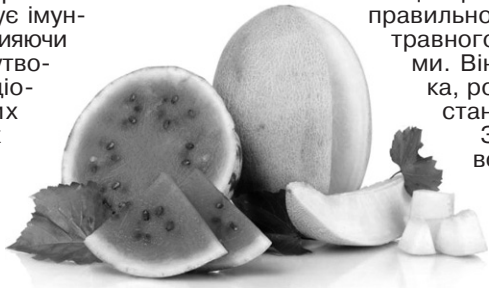
Михайло МИХАЙЛОВ.

Чим корисний кавун

Кавун багатий на вітаміни А, В і С, фолієву кислоту, каротин, пектинові полісахариди, клітковину. У ньому містяться мікроелементи: калій, залізо, магній, кальцій, фосфор і натрій. За вмістом заліза кавун поступається хіба що шпинату.

Фолієва кислота, яка міститься в кавуні, бере участь у кровотворенні, підтримує імунну систему, сприяючи нормальному утворенню і функціонуванню білих кров'яних тілець – лейкоцитів. Особливо корисно їсти кавун вагітним, адже він регулює формування нервових клітин ембріона, що вкрай важливо для його нормального розвитку.

Ну і звичайно ж кавун, – відмінний сечогінний і жовчогінний засіб, перешкоджає утворенню каменів в жовчному міхурі. Експерти рекомендують частіше їсти кавуни для захисту нирок від утворення каменів, це безболісний засіб для того, щоб «поганяти» пісок у нирках.



Чим корисна диня

Диня багата на вітаміни РР, В і С, а також каротин, мідь, фосфор, кремній, магній і кальцій. Диню рекомендують вживати при недовір'ї, серцево-судинних, ниркових, печінкових захворюваннях, подагрі та ревматизмі.

У дині в 17 разів більше кремнію, ніж у молоці. Цей мінерал необхідний для правильної роботи головного мозку, травного тракту та нервової системи. Він зміцнює стінки кишечника, робить позитивний вплив на стан шкіри і волосся.

Завдяки пектинам (харчовим волокнам) диня вичищає із найпотаємніших куточків кишечника застійні шлаки.

Диня підвищує імунітет. За це відповідає вітамін С. А бета-каротин у цьому запашному фрукті навіть

більше, ніж у моркві. Він важливий для здорового кольору шкіри та її гладкості. А вітаміни Е, С і групи В, які мають потужну антиоксидантну дію, продовжують молодість, перешкоджаючи появі зморшок.

М'якоть дині містить речовини, що сприяють виробленню серотоніну, «гормону щастя». Отже, після вживання цих солодких часточок настрої просто не буває поганим!

Яку деревину краще використовувати для опалення будинку

КЛЕН

Клен є дуже універсальним видом дерев. Його деревина чудово підходить для виробництва меблів. Порівняно рідко використовується для опалювання.

БЕРЕЗА

Березові дрова часто використовуються для паління в каміні, оскільки ці дрова, якщо вони сухі, не утворюють іскор. Полум'я горить зі злегка блакитним відтінком і має приємний, характерний запах. Недоліком березових дров є високе сажоутворення. За об'ємом береза має близько 85% теплотворної здатності бука. За вагою – близько 105%.

БУК

Найпопулярніше дерево для опалення. Легкий у заготівлі й зберіганні, бук також має високу теплотворну здатність. Ідеальний як для каміну, так і для паління в котлах і печах.

ДУБ

Дуже добра деревина для опалювання. Дуб належить до дерев твердих порід, тому його важко розколювати. У зв'язку з високим вмістом танінів дубові дрова необхідно сушити довше, ніж інші види деревини. Для горіння таніну потрібна висока температура, яку можливо досягти тільки тоді, коли деревина добре висушена. Дубові дрова для горіння потребують більше кисню, ніж, наприклад, букові.

ВІЛЬХА

Вільха – це листяне дерево із низькою опалювальною цінністю. Перевагою вільхи є низьке сажоутворення. Вільшина, навіть щойно зрізана, горить відносно добре, однак її не рекомендується використовувати для опалювання.

ЯСЕН

Деревина ясена має дуже добру опалювальну вартість, подібну до дуба і бука. Однак ясеневі колоди важко розколювати, тому ясен не є популярним матеріалом для опалювання. Натомість, через його високу щільність і твердість найчастіше використовується як шляхетна деревина.

ЯЛИНА

Через високий вміст смоли деревина ялини іскриться під час горіння і, тому, придатна для спалювання тільки в закритих печах. Це дерево легко загорається і легко розщеплюється. Саме тому воно чудово підходить для розпалювання. Ялина ідеально підходить для розпалювання ще й тому, що вона приблизно на 30% дешевша, ніж деревина листяних порід; проте деревина ялини висихає набагато швидше, а також є легшою в обробці. Додатковою перевагою є швидке відновлення ялинових ресурсів.

СОСНА

Як і всі хвойні дерева, спричиняє іскріння під час горіння, тому оптимально підходить для спалювання в закритих печах. Соснова деревина легко займається і легко розколюється, тому вона чудово підходить для розпалювання. Сосна, як і всі види м'яких дерев, горить дуже швидко і нерівномірно, це пов'язано з низькою щільністю цієї деревини.

МОДРИНА

Як і всі хвойні дерева спричиняє іскріння під час горіння, тому оптимально підходить для спалювання в закритих печах. Деревина модрини легко займається і легко розколюється, тому вона чудово підходить для розпалювання.

СМЕРЕКА

Як і всі хвойні дерева, спричиняє іскріння під час горіння, тому оптимально підходить для спалювання в закритих печах. Деревина смереки легко займається і легко розколюється, тому вона чудово підходить для розпалювання.

ВЕРБА

Більшість різновидів верби є швидко ростучим деревами. Щорічне зростання на 1,5-2 м не є рідкістю. Верба рідко використовується як деревина для опалювання. В майбутньому, у зв'язку з швидким зростанням дерев, можливе розведення верби як сільськогосподарської культури, призначеної для виробництва щепи.

Народні методи боротьби з міллю

МИЛО

Звичайне запашне або господарське мило допоможе у боротьбі з міллю. Потрібно розкласти сухі бруски у шафах між одягом або білизною. Такий засіб не тільки відлякує міль, але і наповнить речі приємним ароматом.

РОСЛИНИ З ГОСТРИМ ЗАПАХОМ

Різкі запахи здатні відлякати міль, тому для боротьби з шкідниками краще використовувати такі пахучі рослини, як лаванда, гвоздика, герань, м'ята, евкаліпт, гілки горіхового дерева і навіть каштани. Щоб позбутися від молі в шафі, можна насипати в матерчаті мішечки або серветки засу-

шені квітки лаванди або інші сильно пахучі рослини.

АПЕЛЬСИН І ЛИМОН

Свіжа шкірка апельсина або лимона чудово захищає від молі. Однак не варто забувати міняти шкірку на свіжу по мірі підсихання. До речі, аромат цитрусових тільки відлякує міль, але ніяк її не вбиває.

ЕФІРНЕ МАСЛО

Всього кількох крапель ефірного масла лаванди, м'яти або евкаліпта допоможуть захистити гардероб від молі. Змочити маслами невеликі шматочки тканини або серветки та розкласти їх на полицях поряд з речами.

Чи варто їсти шаурму?

Літо триває, тому, через спеку та високу температуру повітря зростає ризик харчових отруєнь. Випадки з київською шаурмою – красномовне тому підтвердження. За останні кілька днів цією «смакотю» отруїлися 70 людей! Наразі лабораторні дослідження вказують, що причиною отруєння цією шаурмою ймовірніше за все була сальмонела.

У Вінницькій області лише за 7 місяців поточного року маємо зростання кількості захворювань на сальмонельоз на 62%, за рахунок спалаху, що відбувся у Чечельницькому районі під час святкування випускних вечорів.

А загалом у 2018 році на гострі кишкові інфекції перехворіли 2656 подолани, з них 72% склали діти. І хоча рівень захворюваності на 8% менший від показників аналогічного періоду минулого року, це аж ніяк не заспокоює, адже захворюваність все одно залишається високою.

Тому, для поціновувачів вуличної їжі – це сигнал, що варто утримуватися від улюблених страв, навіть якщо маєте бодай найменші сумніви щодо безпеки зберігання чи приготування продукту.

Це стосується не лише шаурми. Хотдоги, пиріжки з біляшами та інший фастфуд, який можна придбати в кіоску чи вуличному ярмарку, завжди є потенційно небезпечним для здоров'я, якщо ви не впевнені, в яких умовах він зберігався та готувався. Передусім через м'ясо й різноманітні соуси на основі майонезу.

Уявіть, який рай для небезпечних мікроорганізмів виникає на шампурі в кіоску за температури біля 40 градусів. Або ж на ринку, коли м'ясо, риба чи молочні продукти просто лежать на дерев'яних розкладках і годинами слугують летовищем для мух.

Як запобігти захворюванню на сальмонельоз!

Сальмонельоз – гостре інфекційне захворювання, збудником якого є патогенні мікроорганізми – сальмонели. Відомо більше 2200 типів сальмонел, із яких близько 100 – патогенні для людини.

Сальмонельоз передається фекально-оральним, переважно харчовим шляхом. Основним джерелом інфекції є сільськогосподарські тварини (велика рогата худоба, свині, качки, гуси, кури), гризуни, а також людина.

Найчастіше захворювання виникає при споживанні інфікованих м'яса і м'ясних



продуктів, яєць, особливо коли вони додаються в різні страви сирими (наприклад, в домашній майонез, соус, крем, пудинг).

Інфікування продуктів харчування відбувається при контакті сирих та готових продуктів, під час їх зберігання та транспортування, використанні спільного кухонного приладдя.

Інкубаційний період сальмонельозу може тривати від декількох годин до двох днів.

Недуга розпочинається гостро, з підвищення температури і наростання ознак інтоксикації (головний біль, ломота в м'язах, слабкість). Потім у животі виникає біль спастичного характеру з переважною локалізацією у верхніх відділах живота і пупкової області, нудота і часта блювота. Незабаром приєднується діарея, калові маси досить швидко набувають водянистий, пінистий характер, смердючий, іноді відзначається їх зеленуватий відтінок.

Після перенесеного сальмонельозу, незалежно від його форми, деякі хворі продовжують виділяти збудника (бактеріоносійство) до місяця. Якщо бактеріоносійство затягується більше трьох місяців, його визнають хронічним.

Щоб запобігти захворюванню на сальмонельоз, необхідно виконувати певні правила:

- сирі продукти тваринного походження слід відразу після придбання по-

тому не нехуйте наступними правилами:

• Якщо маєте хоч мінімальний сумнів щодо дотримання санітарних норм та правил зберігання їжі у місці, де її купуєте, -



утримайтеся від неї!

• Лайфхак у магазині - класти продукти, що швидко псуються до кошика вже після решти продуктів, які ви хочете придбати. Так вони якнайдовше залишатимуться охолодженими.

• Не залишайте готову їжу на столі довше, ніж на дві години. Також, якщо їжа залишилась після пікніка - її не варто зберігати «на потім».

Будьте обережними та не дозволяйте миттєвому задоволенню стати загрозою для Вашого здоров'я!

Т.РОМАНОВА,
фельдшер санітарного відділу
державного нагляду за дотриманням
санітарного законодавства
Вінницького районного управління ГУ
Держпродспоживслужби
у Вінницькій області.

класти до холодильника і зберігати їх окремо;

- яйця перед вживанням треба ретельно вимити. Чим свіжіше яйце, тим менше ймовірність розмноження в ньому сальмонел. У прохолодному місці яйця лежать без проблем 8 тижнів. На упаковках яєць стоїть дата фасування, а потрібно орієнтуватися, коли яйце було знесене;

- приготувану теплу страву з сирих яєць (наприклад, соус), необхідно вжити в їжу в перші дві години після приготування. А якщо холодну страву (майонез), то зберігати його можна в холоді не більше доби;

- розморожувати кури слід в холодильнику. При приготуванні страв із птиці не торкайтеся до інших продуктів;

- м'ясо і птицю необхідно добре проварювати або прожарювати невеликими шматками;

- страви, до яких додають молоко або яєчний жовток, потрібно додатково проварити;

- для сирих продуктів використовувати окремий посуд та приладдя, після вживання обдавати його окропом;

- дотримуватись на кухні взірцевої чистоти, своєчасно прибирати сміття, харчові відходи, не допускати появи мух, тарганів і гризунів;

- необхідно дотримуватись правил особистої гігієни, частіше мити руки з милом, особливо, після повернення з вулиці, перед вживанням їжі, після відвідування туалету. Якщо немає умов для миття рук, використовуйте вологі серветки, дезінфікуючі засоби для рук;

- не допускайте змішування свіжоприготовленої страви із її залишками попереднього дня;

- не купуйте продукти харчування в місцях стихійної торгівлі;

- під час поїздки не споживайте продукти, що швидко псуються: молочні, м'ясні, салати, заправлені сметаною або майонезом, кремові вироби.

Якщо у Вас або членів Вашої родини все ж таки з'явилися перші симптоми захворювання – підвищення температури тіла, озноб, головний біль та біль у животі, пронос – негайно звертайтеся за медичною допомогою.

Захист Вашого здоров'я у Ваших власних руках.

Т.РОМАНОВА,
фельдшер санітарного відділу
державного нагляду за дотриманням
санітарного законодавства
Вінницького РУ ГУ
Держпродспоживслужби
у Вінницькій області.

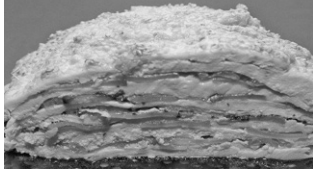


Кулінарні цікавинки

Курка «Здивуй гостей»

Нам потрібно: 500 г курячої грудки, 2 морквини, цибулина, 2-3 картоплини, олія, яйце, кунжут, сіль, перець мелений - за смаком, зелень.

Приготування. Філе нарізаємо на пластини, як можна тонше, поперчити, посолити. Моркву, цибулю і картоплю нарізати: цибуля - дрібними кубиками, а моркву і картоплю - тонкими кружечками. Зелень дрібно нашаткувати. Обсмажуємо цибулю з морквою до золотистого кольору на олії. Картоплю підсушують до золотистого кольору на сухій сковороді. Яйце збиваємо виделкою. Сковороду змащуємо олією і викладаємо на дно шар філе, змащуємо його яйцем. Зверху викладаємо шар картоплі, цибулі з морквою і зеленню. Залишаючи краї філе шару вільними, щоб при запіканні вони створили ефект «запечаткування» соків усередині запіканки. Чергуючи шари, промашуючи філе збитим яйцем. Верхній шар змащуємо яйцем і посипаємо кунжутом. Запікаємо при 180°C протягом 30-40 хв., потім збільшуємо температуру до 220°C і запікаємо ще 10 хвилин.



Котлети в духовці

Нам потрібно: 5 скибочок білого хліба, 3 цибулини, петрушка, 1 кг фаршу, 3 яйця, 3 ст.л. гірчиці, сіль, перець.

Приготування. В молоці замочуємо скибочки хліба, потім прибираємо зайву рідину з нього. Додаємо скибочки хліба в фарш. Потім дуже дрібно подрібнюємо цибулю. Додаємо у фарш. Вбиваємо яйця, всипаємо дрібно подрібнену зелень, додаємо гірчицю. Солимо і перчимо і гарненько вимішуємо фарш руками. Далі з фаршу робимо невеликі котлети і ставимо їх на деко, заздалегідь застелений пергаментом. Якщо немає паперу, можна просто змастити олією. Потім відправляємо котлети в розігріту духовку і при температурі 200-220 градусів випікаємо хвилин 30 (час залежить від вашої духовки).



Курка, тушкована з кабачками

Нам потрібно: 2 невеликих філе курки, 2 кабачки, 2 морквини, 2 цибулини, 2 помідори, сіль, перець, приправи за смаком, 4 ст.л. олії, зелень.

Приготування. Філе курки нарізаємо невеликими скибочками, трохи навески. Додаємо сіль, перець, ароматні приправи, суху паприку і кілька ложок олії, перемішуємо і залишаємо на 10-15 хвилин. За цей час миємо і чистимо овочі. Потім обсмажуємо курку в глибокій сковороді на олії на великому вогні протягом 5-7 хвилин, постійно перемішуючи, щоб м'ясо приготувалося до напівготовності. Додаємо тонко порізану на кружальця моркву і нашатковану цибулю, смажимо все разом 5-7 хвилин. Кабачки нарізати тонкими пластинками і додати в сковороду, тепер накриваємо кришкою і тушуємо хвилин 10, кілька разів при цьому перемішуємо блюдо. Тепер викладаємо порізані помідори (якщо у вас є бажання, то ви можете попередньо зняти з них шкірку), зелень і тушуємо курку з кабачками без кришки хвилин 7-10, до готовності.



Куряча ковбаса

Нам потрібно: 1 кг стегна курячого (без кісток), 7-8 зубчиків часнику, 0,5 ч.л. перцю чорного меленого, 0,5 ч.л. приправи для курки (сіль, паприка, цукор, насіння гірчиці, куркума), 2 ст.л. майонезу, 15 г желатину.

Приготування. Куряче м'ясо помити, обсушити, порізати разом зі шкіркою на кубики розміром 1,5-2 см (не дуже дрібно). Додаємо у фарш часник, пропущений через часникодавку, перець, приправу для курки і перемішуємо. Додаємо 2 столові ложки майонезу і ретельно перемішуємо фарш. Після цього в фарш всипаємо 15 г желатину і ще раз перемішуємо. Починаємо робити ковбаски. З цієї кількості фаршу виходить 4 невеликі ковбаски. Викладаємо 1/4 фаршу на харчову плівку. Звертаємо в ковбаску. Після цього зверху загортаємо в фольгу «цукеркою». І відправляємо в духовку на 1 годину при температурі 180 градусів. Коли ковбаска охолоне, відправляємо її в холодильник до ранку.



Медовий торт

Нам потрібно: 150 г вершкового масла, 2 яйця, 200 г цукру, 320 г борошна (2 склянки), 1 ч.л. соди, 2 ст.л. меду. **Для крему:** 400 г густої сметани, 3 ст.л. цукрової пудри. **Приготування.** У каструлю викладаємо вершкове масло, додаємо цукор, мед, розмішуємо віночком. Ставимо каструлю на вогонь, постійно помішуючи віночком,

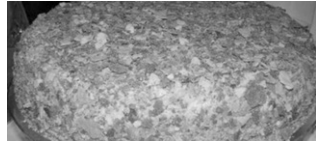


чекаємо появи перших бульбашок. Після цього всипаємо соду, розмішуємо і відразу знімаємо каструлю з вогню. Маса почне пінитися: не лякайтеся, так і повинно бути. Остигнуту масу перекладаємо в миску для замісу тіста, вбиваємо в неї яйця (по черзі) і перемішуємо міксером до однорідності. Потім, в два або три прийоми, всипаємо просіяне борошно, кожен раз розмішуючи міксером. Тісто ділимо на дві рівні частини. Одну частину викладаємо на велике деко від духовки, застелений папером для випічки (її треба змастити олією). Розрівнюємо тісто лопаткою або мокрими руками. Відправляємо деко в духовку, розігріту до 200 градусів, на 12-15 хвилин. Те ж саме робимо з рештою тіста. Поки корж теплий, ділимо його на 2-3 частини. Обрізки прибираємо на час в сторону: вони ще будуть потрібні. Крем: у миску викладаємо густу сметану, додаємо в неї цукрову пудру, розмішуємо віночком або ложкою. Після того, як коржі повністю охолонуть, промазуємо їх кремом і викладаємо один на одного. Верх і боки торта так само змащуємо кремом. Обрізки, які у нас залишилися, подрібнюємо в блендері або натираємо на дрібній тертці. Посипаємо ними торт з усіх боків і зверху. Залишаємо торт для просочення на 3-4 години, або прибираємо на ніч у холодильник. Перед подачею прикрасити шматочками фруктів.

Торт «Наполеон»

Нам потрібно: 1 упаковка (0,5 кг) листового бездріжджового тіста. **Крем:** 3 яйця, 200 г вершкового масла, 250 мл молока, 2 ч.л. борошна, 100 г цукру, 300 мл вареного згущеного молока.

Приготування. Листкове тісто викласти на припорошену борошном обробну дошку. Якщо воно заморожене, дочекатися, коли стане м'яким. Якщо тісто у вигляді товстого брикету, то розкачати його в пласт товщиною 4-5 мм. Якщо тісто у вигляді пластин, то їх розгортати не потрібно (але можна розкачати). Нарізати тісто на квадратики зі стороною 2-3 см. Деко застелити папером для випічки і розкласти на ньому квадратиків тіста так, щоб вони не стикалися один з одним. Запекти до яскравого зарум'янювання при t 200-220°C. Вийняти з духовки, остудити до теплого. Трохи запечених квадратиків відкласти для подальшого прикрашання торта. Решту квадратиків пересипати у велику каструлю або миску. Трохи пом'яти запечене тісто, щоб майже четверта частина від обсягу розсипалася на шматочки. Скласти в чашу яйця, варене згущене молоко, цукор, борошно, влити молоко, збити в однорідну масу. Вилити в каструлю. Каструлю з масою поставити на середній або великий вогонь і при постійному помішуванні довести до загустіння. Крем повинен набути вигляду густої манної каші. У гарячий крем покласти вершкове масло і розмішати, щоб масло розподілилося рівномірно. Для отримання більш ніжної фактури крему його можна збити блендером або міксером. Гарячий крем вилити в ємність з запеченими і добре розім'ятими квадратиками. Перемішати дуже ретельно. Форму краще взяти квадратну або прямокутну зсередини застелити фольгою або папером для випічки можна полетіленою плівкою. Викласти тортівну масу, злегка її утрамбувати, щоб не було повітряних порожнин. Остудити до кімнатної температури, а потім поставити в холодильник. Відкладені квадратиків розім'яти в крихту. Торт вийняти з форми і звільнити від фольги (паперу, плівки). Обвалити торт в крихтах. При подачі нарізати торт на шматки.



Бананові сирники

Нам потрібно: 3 банани, 0,5 кг сиру, 100 г борошна, 80-100 г цукру, яйце, 1 ч.л. розпушувача, олія, сіль, борошно для панірування.



Приготування. Протираємо сир через сито, додаємо просіяне з розпушувачем борошно. Додаємо яйце, сіль, цукор і подрібнені банани. Перемішуємо масу до однорідності. Формуємо сирники, паніруємо їх в борошні, надаємо форму коржів і обсмажуємо на розігрітій олії з обох сторін по 4-5 хвилин. Потім накриваємо сковорідку кришкою і прогриваємо сирники ще 3 хвилини.

Горіховий рулет до чаю

Нам потрібно для тіста: 2 скл. борошна, 4 ст.л. густої сметани, 50-100 г вершкового масла або маргарину, 0,5 скл. цукру, яйце, 1/4 ч.л. солі, 1/4 ч.л. соди. **Для начинки:** 1 скл. горіхів, 0,5 скл. цукру, 2 ст.л. меду, 1/8 ч.л. кориці.

Приготування. З'єднати всі інгредієнти для тіста і замісити солодке тісто. Розкачати тісто в пласт, залишаючи краї злегка товщі іншого. Тонкий край пласта змастити медом і посипати цукром і рубаними горіхами. Другий край змастити яйцем. Загорнути пласт в рулет, починаючи з тонкого краю, після чого поміщаємо рулет на деко, змащене маслом, зверху змастити яйцем. Проколоти в деяких місцях рулет паличкою, щоб він не лопався. Випікаємо рулет в добре розігрітій духовці до готовності.



Сирні булочки

Нам потрібно: 360 г борошна, 180 г сиру, 70 мл молока, 120 г цукру, 60 г вершкового масла, 2 яйця, 1 ч.л. дріжджів, цедра лимона або апельсина, дрібка солі, жовток для змазування.



Приготування. Приготуйте опару. У теплом молоці розведіть дріжджі з парою ложок борошна і цукру. Поставте в тепле місце на 15-30 хвилин. Поки опара підходить, збийте вершкове масло з цукром і яйцями. Додайте протертий через сито сир, цедру і сіль, добре перемішайте. Коли опара підійде, вилийте її в сирну масу, перемішайте. Додайте просіяне борошно, заважаєте, поки тісто не збереться в грудку. Викладіть тісто на присипаний борошном стіл і помісіть руками. Має вийти дуже м'яке тісто. Накрийте тісто рушником і поставте в тепле місце на 1 годину. Тісто збільшиться в об'ємі. Тісто розділіть на рівні шматочки, сформуйте булочки. Покладіть їх на деко, застеліть рушником і дайте підійти ще 20 хвилин. Духовку нагрійте до 200 градусів. Коли сирні булочки підійдуть, змастіть їх збитим жовтком і поставте в духовку на 30 хвилин, поки не зарум'яняться.

Сирні завитушки

Нам потрібно для тіста: 350 г борошна, 3 г сухих дріжджів, 100 г молока, 50 г цукру, 50 г маргарину або масла, 70 г сметани, 3,5 г солі. **Для начинки:** 500 г сиру, яйце, 100 г цукру. **Для заливки:** 200 г сметани, 1 ст.л. цукру.

Приготування. У тепле молоко всипте сухі дріжджі, додайте пів чайної ложки цукру, 2-3 чайні ложки борошна. Всі розмішайте до однорідного рідкого тіста і залиште хвилин на 30-40 до появи пінної шапочки. Борошно просійте. Додайте сіль, цукор і все розмішайте, щоб всі сухі інгредієнти рівномірно розподілилися за обсягом. Додайте в борошняну суміш розм'яшений маргарин, сметану і розітріть у велику крихту. Влийте дріжджову бовтанку і замісіть тісто середньої консистенції - не дуже туге, але і не дуже м'яке. Замішане тісто накрийте і залиште в спокої хвилин на 10-15. За цей час борошно вбере вологу, утворить клейковину і тісто буде простіше вимісити. Відпочиле тісто гарненько вимісити до гладкого однорідного стану. Готове тісто накрийте і залиште в теплі до подвоєння в обсязі. Якщо маєте в своєму розпорядженні час, тісто обімніть і дайте підійти вдруге. Для сирної начинки сир розітріть з яйцем і цукром в однорідної маси. Якщо сир надмірно вологий, вам може знадобитися додати в начинку трохи борошна або тертих сухарів. Тісто розкачати в прямокутник товщиною 0,5-1 см. Розкладіть сирну начинку. Поверніть тісто з начинкою в нещільний рулет. Наріжте рулет на шматочки бажаної товщини. У мене їх вийшло рівно 20. Сирні завитки вільно розкладіть на деко, застелене папером для випічки, накрийте і залиште хвилин на 40 для вистоювання. У процесі вистоювання завитки повинні значно збільшитися в обсязі. За 5-7 хвилин до посадки в піч змастіть завитки розбавленим яйцем. Випікайте при 180-200°C до зарум'янювання. Для заливки змішайте сметану з цукром. Відразу ж після випічки рясно змастіть завитки сметанною заливкою, щільно накрийте і залиште до повного охолодження (або хоча б до теплого).



Італійське печиво

Нам потрібно: 250 г борошна, 100 г цукру, 100 г вершкового масла, 10 г розпушувача для тіста, 3-4 ст.л. теплої води, 2-3 ч.л. кориці, дрібка солі.



Приготування. Просійте борошно з розпушувачем. Додайте щіпку солі. Розм'якшити вершкове масло на паровій бані, додайте в нього теплу воду. Приготуйте тісто і відставте його на 10 хвилин, цукор розмішайте з корицею. Сформуйте з тіста колючка 10 см завдовжки і 1 см шириною. Обваліть колючку в цукрі з корицею, заціпніть кінці. Випікайте печиво 10-15 хвилин при температурі 180 градусів.

Сирне печиво

Нам потрібно: 250 г борошна, 230 г сиру, 130 г вершкового масла, 0,5 скл. цукру, 1 ч.л. ванільного цукру, 0,5 ч.л. соди.

Приготування. З'єднайте просіяне борошно з маслом, нарізаними кубиками. Всипте в тісто ванільний цукор, додайте перетертий сир і соду. Замісіть тісто, стежте, щоб воно вийшло не липким. Розкачайте тонкий корж товщиною 3 мм, виріжте склянкою печиво круглої форми. З одного боку вмочіть кружечок в цукор і зверніть печиво так, щоб частина з цукром виявилася всередині. Ще раз вмочіть тісто в цукор. Запікайте печиво 30 хвилин при температурі 180 градусів.



Підготувала Людмила ДЖЕДЖУЛА.

Астрологічний прогноз на 13 - 19 серпня

ОВЕН (21.03-20.04). Особливо важливо налагодити взаєморозуміння з оточуючими, і у вашому житті відразу з'явиться більше комфорту та порядку. Ваші ідеї притягують колег, що відкриє цікаві перспективи. Ви здатні набрати гарного робочого темпу, постарайтеся зберегти його до кінця тижня. У вихідні не варто збирати гостей, тому що це не принесе нічого, крім турбот. Сприятливий день - середа, несприятливий - четвер.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Будьте обережні з новими знайомими, не варто їм вірити на слово. На роботі сконцентруйтеся для вирішення наявних проблем, не змарнуйте можливостей, що відкриваються. Зайва розважливості може перешкодити вам чимсь захопитися. Будьте готовими брати участь у вирішенні чужих проблем, якщо, звичайно, близькі цього захочуть. У вихідні бажано скоротити роботу до розумного мінімуму і не розпочинати нічого нового. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Ваші активність, креативність і заповзятливість обіцяють удачу в особистій і професійній царинах. Бажано не ризикувати. Постарайтеся спокійно ставитися до змін, що відбуваються у житті. Вони будуть до кращого. У вихідні практично все, що ви запланували, реалізується. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

РАК (22.06-22.07). Сприятливий час для втілення в життя навіть найоригінальніших і найфантастичніших ідей, вони знайдуть своїх прихильників. Згадайте про обіцянку, дану якийсь час назад, прийшов час її виконувати. Намагайтеся бути пунктуальними та не спізнюватися, щоб уникнути непорозумінь. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

ЛЕВ (23.07-23.08). Постарайтеся намітити чіткі плани та не занадто від них відступати. Відгородіть себе від непотрібних контактів, вони не принесуть нічого, крім розчарування. Критично подивіться на свої ідеї, наскільки вони реалістичні, і чи можливі їх втілення у життя. У вихідні згадайте про близьких, приділіть більше уваги дітям. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

ДІВА (24.08-23.09). Обережність вам не зашкодить, тому що можете потрапити у заплутану ситуацію. Можна розраховувати на допомогу близьких людей. Відчуєте приплив сил і енергії, однак вона може виявитися досить руйнівною. Згадайте про свій будинок, подбайте про його благоустрій і затишок. Якщо вас попросять про допомогу, постарайтеся не відмовляти, але не звальйте на себе чужі проблеми. Вихідні найкраще провести на природі. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Ви будете з такою легкістю долати перешкоди, що кожному з вільних або мимовільних спостерігачів цього процесу гарантоване почуття заздросі. Постарайтеся все-таки не лізти в зовсім уже відверті авантюри. Ви зможете вирішити рекордну кількість проблем. Важливо відразу не наробити нових помилок, наступаючи на ті ж граблі. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Настав гарний момент для реалізації нового проекту. Не сумнівайтесь, зробіть рішучий крок вперед, і відчуєте довгоочікуване полегшення та упевненість у власних силах. Ви можете знайти надійних союзників у важливій справі, якщо виявите свій дипломатичний талант і почуття такту та міри. У вихідні постарайтеся побільше часу витратити на відпочинок. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Ваше життя стане помітно інтенсивнішим. Може виникнути питання переходу на нову перспективну роботу. Збільшаться творчий потенціал і працездатність, що дозволить з легкістю впоратися із завданням будь-якої складності. У вихідні добре б відверто побалакати з близькою людиною та вирушити в подорож. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Переможний наступ на кар'єрному поприщі продовжиться з потроєною силою, а ще недавно ви не могли й подумати про такий значний фронті робіт і такі повноваження. Але щоб у цій ситуації не виявитися в стані вичавленого лимона, постарайтеся дотримуватися філософських поглядів на все, що відбувається. Не можливо досягнути неосяжне. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Варто акумулювати розсудливість і пильність. І бажано стежити за своїми висловлюваннями, ви ризикуєте стати над міру балакучими, а це нікому ще не приносило користі. Нестандартний підхід до вирішення проблем на роботі дасть позитивний результат. Важливе завдання вихідних днів полягає в охороні свого приватного життя від чужих очей. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

РИБИ (21.02-20.03). Вам просто необхідна зміна обстановки. Але у всьому знайте міру та розумність. Особливо в їжі та у розвагах. Постарайтеся завести нові знайомства, ви зараз відкриті і позитивні. І це притягує людей. Також на вас може чекати сюрприз - доленосна зустріч. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

14 серпня: Маковія, або Медовий Спас

Цього дня православні й греко-католики відзначають свято Винесення чесних древ Животворящего Хреста Господнього, або свято Всемилоствитого Спаса та Пресвятої Богородиці. Вшановують також і день семи святих мучеників Маккавеїв та їхніх матері Соломії й учителя Єлезара, які в 166 р. до н. е. очолили повстання за віру в єдиного Бога і були за це жорстоко покарані, або, як кажуть у народі, «Маковія». Це свято прийшло до нас із Візантії, де було встановлене не пізніше IX ст. на честь перенесення з імператорського палацу до храму Софії частини хреста Господнього, що збереглося. Протягом двох тижнів цю святиню носили по Константинополі з метою «відвертання хвороб», для очищення міста від злих духів, які, за давніми віруваннями, принесли епідемії страшних хвороб. За допомогою хреста освячували воду, щоб вона стала чистішою та щоб йшли дощі в спеку. Першим називають свято Маковія, тому що незабаром настає справжній Спас, або Преображення Господнє. Спасом на воді звать його через традицію в деяких районах України купатися вдосвіта у річці хворим на пропасницю - вода цього дня вважалася цілющою. Так само хворі могли скористатися водою з освяченого колодязя.

У Київській державі цей звичай перетворився на хресні ходи до річок, водоймищ, озер. Вода освячувалась, і після цього в ній купалися, а також купали худобу, щоб вона не хворіла. За переказами, цього дня 988 р. хрестився князь Володимир. Під час цього свята при богослужінні відбувається винесення хреста на середину храму і поклоніння йому, а після літургії - хресний хід до води. Всі чоловіки повинні були з'являтися на це свято в козацькому одязі.

Свято Маковія одне з найпоетичніших і найшановніших в Україні. Цього дня у церквах освячують воду, квіти й мак. Народна назва свята (Маковія, Маковей, Спас Перший, Спас на воді, Медовий Спас), безумовно, утворилася від офіційної просто за співзвучністю: Маккавеїв - Маковей - Маковія. Сприяло закріпленню назви й те, що саме в цей період достигав мак, його збирали і сушили. Поєднання стародавніх народних календарних і хліборобських звичаїв із церковними відбулося органічно й призвело до того, що у церкві стали святити зілля: васильки, базилік, м'яту, мелісу, руту, любисток, чебрець; квіти: чорнобривці, гвоздики, майори, флокси, айстри, волове око тощо і головне - мак у маківках. Освячені трави та квіти клали у купіль дитині, щоб росла здоровою, відваром мастили скроні, щоб не боліла голова. Зі святих васильків робили кропильце, котрим кропили освяченою водою молодих на весіллі або коли проводжали когось у далеку путь. Кожна квітка в букеті мала своє призначення. Так, м'ята мала оберігати родину від усякої напасти й додавати здоров'я, ласкавіць - щоб у родині була ласка, злагода та щирість, сонях уособлювався з небесним світилом, щоб воно було завжди ласкавим і милосердним для людей, тварин та рослин. Мак, квіти й

зіллячко зберігали цілий рік за образами, щоб заварювати в разі потреби. Освячене зілля також кидали у колодязь, щоб посвятити в ньому воду. Її вважали корисною для вагітних, породіль, малих дітей і для всіх, хто заслабне. М'яту, мелісу, чебрець, васильки використовували для ушляхетнення напоїв - узвару, а особливо варенухи; на м'ятній чи мелісовій воді замішували пряники. Макові приписували властивість впливати на плодovitість худоби й людей. Тому його використовували у календарній обрядовості (як компонент куті, у дівочо-парубочих іграх на Андрія), а також у весільних обрядах при обсіпанні молодих зерням, у весільному печиві. До речі, дівки-чарівниці святити ще й мак-видюк (дикий мак). У народному знахарстві він вживався як засіб проти чародійства: вважалося, що цим маком треба обсіпати дім і тоді всі відьомські хитрощі зникнуть. У народній медицині мак використовували як снодійний засіб. Особливо складовою торжества є освячення в церкві маковійської води, котра за силою та цілющістю прирівнюється до стрітенської чи водохрещенської, і також зберігається впродовж року. Хороші пасічники ороплюють нею вулики, аби меду було багато, бджололи роїлися.

Мак споживали в Україні і як харчі, і як оберіг від злих сил. Використовували його на Святвечір, додаючи до куті, готували пісні вареники й пироги на Щедрий вечір, на Голодну кутю в переддень Водохреща, а також на всілякі урочистості, що припадали на піст. На Сорок святих варили сорок вареників з маком або пекли сорок «жайворонків» чи сорок «сорок» із тіста, посипаного маком. На Середохрестя (у середу посеред Великого посту) пекли з тіста, притрушеного маком, хрести, їх клали по кутках ниви на початку оранки, щоб увечері, розділивши з худобою, з'їсти. Коронкою свяченої маківки витискали хрестики на верхечку великодньої паски. На Першу Пречисту (Успіння Пресвятої Богородиці), а також на Голово-сіки (Усікновення голови Івана Христителя) варили вареники і пекли пироги з маком. Готували з ним страви (каші, картопляне пюре, пироги тощо) і в повсякденній кухні, особливо в пісні дні. На Маковія пекли обрядові коржики - шулики (шуляки, ламанці). Тісто готували пісне і прісне, часом навіть без соди, звідки й пішла приказка: «Із води та муки пече баба шулики». На Маковія діти ходили від родича до родича, куштуючи шулики. Не гребували цими ласощами й дорослі.

У народі кажуть, що Перший Спас - це проводи літа. Цього дня починають відлітати ластівки. Ластівка весну починає і осінь накликає. У Перший Спас починається двотижневий Успінський піст (Спасівка). За легендою, нібито Господь спочатку призначив для посту перед Великоднем 9 тижнів, але святі отці умовили Його, щоб полегшив людям покуту. Тоді Бог переніс 2 тижні на кінець літа. Але постити, за народними віруваннями, у Спасівку треба, як у Великий піст.

Підготував Олекса СЛАВИН.

Вінницькі футзалісти здобули бронзу «ДіаЄвро»

Чемпіонат Європи з футзалу серед людей із цукровим діабетом «ДіаЄвро» проходив у столиці Словаччини Братиславі.

У ньому стартували 18 команд, серед яких була Україна. До нашої національної команди увійшли й вінничани Олексій Затравкін і Дмитро Керницький. Вони здобули бронзові медалі змагань!

Поїздка наших земляків відбулася за підтримки меценатів Олега Тарлецького і Вадима Кудірова. Адже виступи української збірної на ДіаЄвро не підтримують ані держава, ані органи місцевого самоврядування.

Михайло МИХАЙЛІВ.



НАРОДНИЙ ПРОГНОЗ

9 серпня вшановується пам'ять великомученика і цілителя Пантелеймона. У цей день бояться грози: «Хто на Палія (Пантелеймона) працює, у того гроза спалить хліб». У цей час розпочинається ранній листопад у березі; ходять за лікувальними травами і корінням. Наші пращури помітили, якщо птахи перестають співати, незабаром буде негода.

10 серпня вшановується пам'ять Прохора, Никанора, Тимона і Пармена дяконів. У цей час викопують цибульки тюльпанів. У давнину помітили, що сильне мерехтіння зірок на сході сонця передвіщає дощ через два-три дні.

11 серпня відзначається день святого мученика Калінініка. Слідували у минулі часи за вівсом на Калиника: якщо спілий овес вдруге зазеленіє - осінь буде непогожою. У давнину існувало таке поняття як «морочи» - це похмурий туманний час, який був характерний для цього дня.

12 серпня вшановується пам'ять апостолів Сили, Силуана та інших. У минулі часи помітили, якщо у цей час дні похмурі і прохолодні, то дощу можна не боятися, і роботи в полі можуть продовжуватись без перерви; якщо ж душно

і обтяжливо, і комахи особливо злі і кусючі, то буде дощ.

13 серпня відзначається день пам'яті праведника Євдокима. У народі цей день називали Євдокимове заговіння, оскільки з 14 серпня починається Успенський піст. У минулі часи наші пращури слідували на Євдокима за сходом сонця: якщо воно при сході яскраво-червоне і незабаром ховається у хмари - можна чекати дощу.

14 серпня відзначається свято Походження Хреста Господнього (Перший Спас). Наші пращури говорили, що у Спаса всього в запасі: і дощ, і вітер, і різна погода, тобто погоду у цей день передбачити було складно. Якщо все-таки у цей день буде дощ, то мало пожеж буває. З цього дня починаються проводи літа, може бути перший ранній нічний заморозок, початок холодних рос.

15 серпня відзначається перенесення із Єрусалиму до Константинополя мощів первомученика Стефана (Степана). Степан вважається покровителем коней. Наші пращури помітили, яка погода на Степана - такий і вересень буде. А по тому, які дні 15-19 серпня, визначали погоду на вересень-січень.

Із 85-річчям!

5 серпня святкувала свій 85-річний ювілейний день народження жителька с.Цвіжин, чудова жінка, любляча матір, прекрасна господиня, відповідальна тру-дівниця - **Леоніда Гнатівна ГРИЩЕНКО**.

Ми вдячні Вам за багаторічну невтомну працю на благо рідного села. Щиро вітаємо Вас з Днем народження. Хай доля збагачує Вас життєвою мудрістю, енергією, натхненням та радістю сьогоднішнього дня. Від усієї душі бажаємо міцного здоров'я, душевного тепла і затишку, поваги та шани від людей, добробуту у родині, Божої благодаті та ще довгих та щасливих років життя, сповнених радістю, щирістю, добрими справами та оптимізмом.

*Щоб спокій і мир панували в родині,
Щоб щастя всміхалось при кожній годині
Нехай обминають Вас болі й тривоги,
Хай стелиться довга життєва дорога.*

Ю.І.ПАРФЕНЮК,
депутат Вінницької районної ради.



Із 75-річчям!

7 серпня святкувала свій 75-річний ювілей гарна господиня, турботлива бабуся, любляча матуся, привітна сусідка - **Надія Андріївна ГУМЕНЮК**, жителька села Хижинець.

Вітаючи іменинницю, від усієї душі бажаємо міцного здоров'я на багато років життя, успіхів, родинного щастя й добробуту, прихильності фортуни та здійснення всіх Ваших задумів.

*В 75 розквітає
життя,
І душа, наче
пташка, співає!
І хоч в юність
немає вороття,
Та у серці вона
оживає!*

*Хай у житті Вашім завжди буде літо,
А якщо осінь — то тепла й золота!*

*Нехай у гості їдуть завжди діти,
Хай сміх і радість на подвір'ї не стиха!
Нехай ясні дощі несуть для Вас здоров'я,
Проміння сонячне цілує у уста!
Нехай онуки зіграють Вас любов'ю,
Бажаєм довгого й щасливого життя!*

З повагою діти, онуки, правнуки.



Вітаємо із ювілеєм!

12 серпня святкуватимуть 40-у річницю весілля **Ольга Сергіївна та Володимир Іванович ПРИСЯЖНЮКИ**, жителі села Вінницькі Хутори. Матусю й татусю, бабуся й дідусю! Ви рідні, єдині. Вас щиро вітає вся наша родина.

*Рубінове
весілля вже
прийшло.
Ви довгих
сорок років
крокували.
І поряд з вами
все життя
пройшло,
І нас у гості
ви тепер
позвали.
І ми вітаєм з
святом
урочистим
Й уклін*



*низкий вам шлемо до землі.
Хай над вами небо завжди буде чистим,
Радісно на серці, повно на столі!
Від людей Вам зичим шани та любові,
Ладу у домівці, успіхів в труді,
Щоб були ви завжди милі та здорові,
А душею й серцем вічно молоді!*
**Вас вітають люблячі доньки Інна і Жанна, зяті
Денис і Михайло, онуки Євгеній, Володимир,
Анастасія і Алла.**

Цього тижня вітаємо!

Із ювілеєм: педагогічного працівника Комунального закладу «Вінницький районний Будинок дитячої та юнацької творчості» Вінницької районної ради **Дар'ю Вікторівну БЕВЗ** (5 серпня); педагогічного працівника КЗ «Вінницький районний Будинок дитячої та юнацької творчості» Вінницької районної ради **Альону Юріївну КОЛЕСНИК**, педагогічного працівника КЗ «Вінницький районний Будинок дитячої та юнацької творчості» Вінницької районної ради **Валентину Іванівну ГЕТЬМАНЧУК** (13 серпня).

Із днем народження: заступника голови Вінницької районної ради **Олексія Олексійовича ПЛАКИДУ** (10 серпня); депутата Вінницької районної ради **Василя Йосиповича КАТІЛОВА**, завідувачку сектору правового забезпечення виконавчого апарату Вінницької районної ради **Альону Костянтинівну ШАБЛЕНКО**, голову Вінницького районного комітету професійної спілки працівників агропромислового комплексу **Володимира Пилиповича МОРОЗА**, методиста Комунального установи «Вінницький районний методичний центр закладів освіти» Вінницької районної ради **Наталію Пилипівну Білоус** (11 серпня).

Вітаючи наших шановних краян зі святами, подільськочорняни зичать їм міцного здоров'я, достатку й затишку в родині, здійснення всіх мрій та бажань, ще багато літ натхненної та творчої праці на благо жителів Вінницького району.



Привітали з ювілеєм

Днями свій славний 60-річний ювілей відзначила керівник зразкової аматорської студії декоративно-прикладного мистецтва Сосонського будинку культури Світлана Остапенко. Привітати іменинницю завітали голова районної державної адміністрації Михайло Демченко, Сосонський сільський голова Микола Демченко та начальник районного відділу культури та туризму РДА Альона Романенко.

У своєму вітальному слові Михайло Демченко сказав: «Вітаю Вас з прекрасним ювілеєм! У 60 років починається чудова пора життя, наповнена світлими спогадами, теплими зустрічами, добрими посмішками, новими інтересами. Бажаю в повному здоров'ї і з оптимізмом продовжувати свій життєвий і творчий шлях, пишатися прожитими роками і досягнутими успіхами, дорожити близькими і щоб Ваше серце було зігрите любов'ю».

Гості також побажали Світлані Миколаївні міцного здоров'я, сімейного затишку, Божого благословення, життєвого оптимізму та успіхів на творчій ниві. Щирі слова



віншувати були переплетені мелодійними піснями, які сердечно дарували місцеві артисти.

За сумлінну творчу працю, майстерність, професіоналізм, активну життєву позицію та з нагоди 60-річчя ювілярку відзначили грамотою районної державної адміністрації.

Іменинниця подякувала гостям за вітання та побажала кожному усіляких гараздів та довголіття.
За матеріалами Вінницької РДА.

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свої ювілеї відзначатимуть ветерани війни і праці. 95-річчя: вороновичанка **Анастасія Андріївна СИТНИК** (14 серпня). 90-ліття: житель Степанівки **Володимир Семенович ДРОЗД** (12 серпня).

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



Відзначили подвійний празник

1 серпня із самого ранку над Якушинцями лунав радісний передзвін храмових дзвонів. Та й сама природа теплою, лагідною погодою зустріла свято усього православної церкви – 115-ту річницю оголошення преподобного Серафима Саровського.

Жителі ж громади відзначали подвійне одноіменне храмове свято, яке, за народною традицією наших пращурів, називають Днем села.

На урочистості завітав митрополит Вінницький та Барський владика Сimeон, духовенство регіону, віряни з інших куточків нашої країни, жителі громади.

Розпочалися святкові заходи відправленням служби в храмі, спільною молитвою. Хресну ходу очолив владика Сimeон, після якого віряни були окроплені святою водою. Під час святкової проповіді владика побажав миру, єдності та процвітання усій Україні, міцної віри, злагоди,



здоров'я та всіляких благ жителям громади. Згадав митрополит і наших воїнів-захисників, які боронять незалежність й територіальну цілісність України, побажавши їм миру, здоров'я та благополучного повернення додому.

Грамотами за вагомих вклад у зміцнення віри, волонтерську діяльність було відзначено найактивніших прихожан храму ім. Серафима Саровського. Окремо, за ретельну підготовку свята, подякував владика настоятелю отцю Ростиславу.

Очільник громади Василь Романюк від імені всіх жителів привітав митрополита Сimeона символічними подарунками. Владика ж навзаєм побажав наснаги у подальшій розбудові громади, її процвітання, єдності та міцної віри.

Під час святкової трапези присутні частували традиційними стравами.

Загалом свято пройшло у лагідній, затишній атмосфері.

За матеріалами сайту Якушинецької ОТГ.

Виставка «Українська революція»

Поділля – один з найважливіших регіонів у подіях Української революції. Тут впродовж 1917–1921 рр. неодноразово змінювалася влада, перебували урядові структури УНР, діяли регулярні війська та повстанці, гриміли криваві бої. На виставці будуть представлені оригінальні документи, часописи періоду визвольних змагань з фондів Вінницький обласний краєзнавчий музей та Державний архів Вінницької області, світліни з колекції Музей історії Києва, реконструкції одностроїв, амуніції та зброї Дієвої Армії УНР з фондів Центр історії Вінниці, елементи одягу Легіону Українських Січових Стрільців з колекції родини Царенків. Родзинкою виставки є стіл, за яким працював Головний Отаман Симон Петлюра під час перебування уряду Директорії у м. Вінниці.