

Шановні наші віддані та найкращі читачі, будьте з нами у 2019 році!

А ми, в свою чергу, обіцяємо розміщувати 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, розміщувати 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 3 місяці - 55 грн., 6 місяців - 104,75 грн., 12 місяців - 205,70 грн. Для підприємств, установ й організацій (40699): на 3 місяці - 67 грн., 6 місяців - 128,75 грн., 12 місяців - 253,70 грн.

18 жовтня - ясно, t вдень +18...+21°C, вночі +8...+13°C. **19 жовтня** - ясно, t вдень +12...+20°C, вночі +9...+10°C. **20 жовтня** - ясно, t вдень +13...+20°C, вночі +9...+10°C. **21 жовтня** - ясно, t вдень +13...+20°C, вночі +9...+10°C. **22 жовтня** - хмарно, t вдень +13...+18°C, вночі +9...+10°C. **23 жовтня** - хмарно, t вдень +9...+14°C, вночі +8...+10°C. **24 жовтня** - ясно, t вдень +11...+15°C, вночі +6...+8°C.

Четвер, 17 жовтня 2019 р.
№45 (8779)
Ціна договірної

ВІННИЦЬКА
РЕГІОНАЛЬНА ГАЗЕТА

e-mail:
pzorya2003@i.ua

Подільська Зоря

Військовослужбовців привітали з Днем захисника України



В історії нашої Батьківщини є багато подій, які засвідчують мужність, героїзм, відданість та любов українського народу до рідної землі. 14 жовтня – важлива дата, вона поєднує в собі чотири великі свята: свято Покрови Пресвятої Богородиці, День українського козацтва, День захисника України та 77-у річницю створення Української повстанської армії (УПА).



Сучасна Українська держава є історичним та політичним спадкоємцем Київської Русі, козацтва та тисячолітньої християнської традиції. Тому поєднання цих свят є символом непорушного зв'язку багатьох поколінь захисників України та проявом поваги народу до них. З цієї нагоди 11 жовтня урочисто вітали військовослужбовців Вінницького району.

На свято завітали голова Вінницької райдержадміністрації Михайло Демченко, заступник голови Вінницької райдержадміністрації Олег Бегус, заступник очільника Громадської організації «Учасників АТО та бойових дій в Україні «Патріот Вітчизни» Олександр Лаврентій, голова районної організації ветеранів Петро Василич, учасники АТО та ООС, голови громадських та ветеранських організацій, представники сільських, селищних рад, об'єднаних територіальних громад, працівники установ, відділів та управлінь райдержадміністрації.

Голова Вінницької райдержадміністрації Михайло Демченко зазначив: «Шановні захисники Вітчизни! Вклоняюся перед Вашою мужністю та відвагою! Висловлюю сердечну подяку кожному з Вас за збереження національних традицій, зв'язку, за справжній український бойовий дух, героїзм проявлений під час захисту суверенітету та територіальної цілісності нашої держави. Я бажаю усім

незгасної енергії, Божого благословення, мирного неба, міцного здоров'я, родинного затишку, добробуту і впевненості у прийдешньому дні».

Також Михайло Іванович подякував матерям військових за те, що виховали справжніх патріотів: «Я розумію, що таке для матері, дружини, дитини чекати свою найближчу людину з війни. Це заплакані очі, дні, проведені у молитвах, і довге очікування на повернення. Доземний уклін Вам, за Ваше велике серце, за ніжність і ласку, за безмежне терпіння і щоденну копійку працю. Ви виховали мужніх синів та патріотів України!».

До вітальних слів долучилися заступник голови Громадської організації «Учасників АТО та бойових дій в Україні «Патріот Вітчизни» Олександр Лаврентій та очільник районної організації ветеранів Петро Василич.

80 учасників антитерористичної операції за мужність і героїзм проявлені на Сході України під час захисту територіальної цілісності та суверенітету нашої держави



було нагороджено відзнакою «Патріот Вітчизни» та грошовою винагородою. Почесними грамотами облдержадміністрації та обласної ради до Дня захисника України від Вінницького району були нагороджені учасники АТО – Сергій Тімченко та Анатолій Персун.

Хвилиною мовчання присутні вшанували пам'ять побратимів, славних синів України, загиблих на полі бою, тих, кого не дочекалися додому рідні, хто поклав своє життя заради миру та спокою в Україні.

Продовжилися урочистості тематичною концертною програмою, підготовленою працівниками відділу культури та туризму Вінницької РДА.

За матеріалами Вінницької РДА.

У районі відкрито перший пам'ятник Славетному Кобзареві

12 жовтня у селі Писарівка відбулась церемонія відкриття пам'ятника видатному сину України, поету, художнику, письменнику, громадському та політичному діячеві Тарасу Григоровичу Шевченку. Погруддя постало на території перед школою.

В урочистостях взяли участь депутат обласної ради Сергій Криवेशко, заступник голови райдержадміністрації Олег Бегус, начальник відділу освіти РДА Світлана Томусяк, сільський голова Дмитро Науменко, директор школи Сергій Творун, мешканці та гості села.



ініціативність та патріотизм, за приклад єдності та високу національну свідомість.

Планується, що цей пам'ятник стане творчим майданчиком, де жителі Писарівської громади будуть вшановувати пам'ять митця, проводити поетичні конкурси та інші культурні заходи.

«Відкриття пам'ятника – дійсно визначна подія. Від імені голови райдержадміністрації Михайла Демченка я хочу передати Вам щирі

вітання з цією подією, адже це справді те, що увіковічить на довгі роки Ваш населений пункт. Саме за ініціативи та

сприяння Михайла Івановича були виділені кошти для співфінансування встановлення даного пам'ятника. Немає жодної людини яка не знайома з його творчістю. Слово Кобзаря – вічне. Надзвичайно приємно що цим самим ми виховуємо в нашому підростаючому поколінні патріотичне виховання, впроваджуємо наше українське слово, продовжуємо наші традиції та увіковічнюємо пам'ять».

Відкриття пам'ятника супроводжувалось виступами творчих колективів, учнів, окремих виконавців, які зачитували поеми Тараса Шевченка та виконували музичні композиції за мотивами творів Кобзаря.



Почесні гості звернулися з найщирішими вітаннями до мешканців села з побажаннями розквіту, добра та достатку всій громаді.

Заступник голови райдержадміністрації Олег Бегус у вітальному слові зазначив: «Кожен українець повинен знати наших героїв, а особливо таких, як Тарас Шевченко, який протягом усього життя боровся за незалежність своєї Батьківщини та за гідне і вільне життя її народу».

Звертаючись до жителів села, гостей та запрошених, начальник відділу освіти райдержадміністрації Світлана Томусяк наголосила на великому значенні спадщини Шевченка у житті українського народу та подякувала громаді села за небайдужість,

Загалом, процес встановлення пам'ятника та підготовка місця для його встановлення розпочався місяць тому. На виготовлення погруддя були залучені кошти районного бюджету (30 тис.грн.), обласного (50 тис.грн.) сільського (45 тис.грн.). Ініціаторами його встановлення були депутат обласної ради Сергій Криवेशко та сільський голова Дмитро Науменко, які разом із директором школи Сергієм Творуном й перерізували символічну стрічку.

На завершення заходу його учасники поклали до підніжжя пам'ятника Тарасу Шевченку квіти та віддали йому свою шану і подяку за багаторічну боротьбу і страждання в ім'я незалежності України та волі її народу.



Обмінялись досвідом, Угоди підписали, а на завершення - ще й підкорили найвищу точку України - Говерлу



– великі враження», в якому Старунська сільська рада з культурно-екологічним проектом «ТаПіаріАрт-раут» стала переможцем. Проект буде реалізовано вже цього року, на це виділено 4,5 мільйони гривень. Старунський сільський голова Іван Мосюк з гордістю розповів про проект, зазначивши, що вже 26-27 жовтня цього року відбудеться відкриття Парку Льодовикового періоду, який представляє у вигляді театралізованої вистави. Будуть встановлені чотири великих (мамонт, носоріг, олень та тигр) і декілька малих топіарі-скульптур та одна стоянка людей Льодовикового періоду. На час перебування делегації якраз тривали підготовчі роботи, з ходом яких пощастило озайомитись подолянам.

10-13 жовтня, за ініціативи голови Вінницької районної ради Сергія Сітарського та на запрошення Богородчанської та Галицької районних рад Івано-Франківської області, з метою обміну досвідом та налагодження співпраці між територіальними громадами, делегація Вінницького району з робочою поїздкою завітала до Івано-Франківської області. До складу делегації увійшли працівники виконавчого апарату районної ради, представники депутатського корпусу, сільські голови та працівники сільських рад, медичної, освітньої та культурної галузей району.

Розпочалась робоча поїздка 10 жовтня з візиту до Богородчанської районної ради, колектив якої, на чолі з головою Михайлом Головчуком, радо зустрів нашу делегацію гарною вітальною піснею та запашним караваєм. У рамках заходу господарі розповіли про здобутки та проблеми району, а також поділилися досвідом та практикою вирішення різноманітних питань. Особливу ж увагу приділили питанню діяльності ради в контексті реалізації реформи децентралізації влади в Україні, а також, залучення додаткових інвестицій до району. Обмінюючись досвідом, гості подивились презентаційний ролик про визначні місця Богородчанського краю та здійснили короткий екскурс в історію краю. Під час дружнього спілкування Вінницьку делегацію зацікавив конкурс «Малі міста

Поспілкувавшись, обмінявшись досвідом, з метою розширення і поглиблення дружніх партнерських відносин щодо забезпечення розвитку територіальних громад Вінницького району Вінницької області і Богородчанського району Івано-Франківської області їх очільники підписали Угоду про співпрацю в сфері розвитку місцевого самоврядування та на згадку про зустріч обмінялись пам'ятними подарунками.

11 жовтня з робочим візитом Вінницька делегація перебувала в Галицькій районній раді, представники якої минулоріч відвідували наш район, а тепер навзаєм радо зустрічала колег на своїх теренах.

Гості переглянули презентаційний ролик, обмінялись досвідом щодо забезпечення розвитку місцевого самоврядування в сферах соціально-економічного та культурного розвитку, охорони здоров'я, освіти, соціального захисту, забезпечення реалізації повноважень, бюджетів, фінансів. Обговорення було дуже жвавим та цікавим, обидві сторони мали що розказати і чим поділитись. Аби продовжити обмін досвідом, керівники районів Сергій Сітарський та Павло Андрусак закріпили майбутню співпрацю підписанням спільної Угоди про співпрацю

в сфері розвитку місцевого самоврядування. Далі на гостей з Вінницького району чекала оглядова екскурсія визначними місцями, під час якої вони відвідали церкву Різдва Христового, пішохідний міст, храм Святого Пантелеймона, Національний заповідник «Давній Галич». Неможливо описати велич цих історичних пам'яток, оглядаючи які ми змогли на мить поринути в ті далекі часи, доторкнутись до сторінок історії.

Аби поєднати робочу поїздку з корисним, подоляни здійснила незабутнє сходження на найвищу точку нашої Украї-



ни - величну красуню Говерлу. Це принесло море емоцій та позитиву. Сповнені гордістю, втомлені, але щасливі, представники Вінницької делегації повернулися додому втілювати в життя отриманий досвід та мріяти про нові звершення.

Відвідавши Івано-Франківщину, учасники делегації Вінницького району висловлюють величезну вдячність за надання можливості обмінятися досвідом. Дякують за чудовий прийом, гостинність та приємно проведений час зі сподіванням на майбутню співпрацю та налагодження дружніх стосунків між нашими громадами. Щиро бажаємо здобутків в розбудові місцевого самоврядування та з нетерпінням чекаємо зустрічі на Вінниччині!

За матеріалами Вінницької районної ради.



Кожен населений пункт району має власну історію, видатних та працьовитих односельчан, і приводом згадати цю історію та вшанувати поважних людей, відзначити здобутки громади за рік є День села.

14 жовтня, на свято Покрови Пресвятої Богородиці, День козацтва та День захисника України, громади сіл Агрономічне, Бохоники, Писарівка, Малі Крушлинці святкували дні народження.

На урочистості завітали голова районної державної адміністрації Михайло Демченко, голова районної ради Сергій Сітарський, депутат обласної ради Олександр Масленников, заступник голови райдержадміністрації Олег Бегус, начальник відділу культури і туризму райдержадміністрації Альона Романенко.

Голова Вінницької районної державної адміністрації Михайло Демченко привітав громади сіл зі святом: «Вітаю усіх зі святом Покрови, Днем захисника України та Днем села! Бажаю міцного здоров'я, достатку, родинного тепла, затишку, благополуччя,

День села відсвяткували громади району

шани та поваги, здійснення всіх мрій, щастя та добра усім, в першу чергу дітям - адже саме вони радість, гордість батьків та надія на світле майбутнє для країни. Хай кожен наступний день буде зігрітий добром і теплом, повагою та порозумінням рідних і близьких, - зазначив Михайло Іванович. - Вітаю наших захисників зі святом! Саме під захистом українських військових, завдяки самовідданості наших бійців, ми спокійно живемо у своїх домівках, трудимось на своїй землі під мирним небом. Кожної миті ми повинні пам'ятати про це, усвідомлювати, що саме наші воїни виборють для свого народу мирне майбутнє. Я дякую всім, хто в такий відповідальний



для держави період став до лав захисників рідної землі: військовослужбовцям, добровольцям, волонтерам, усім тим, хто допомагає і продовжує надавати допомогу у зоні ООС. Здоров'я Вам, миру, сімейного затишку та добра!».

Із нагоди Дня захисника України учасники антитерористичної операції були нагороджені відзнаками та грошовими винагородами.

Хвилиною мовчання було вшановано пам'ять загиблих в АТО українських воїнів та всіх борців, які оберігаючи державні кордони, віддали своє життя за мир і спокій в нашій країні.

Гарний святковий настрій створювали художні та аматорські колективи, які дарували гучні народні пісні, веселі мелодії відомих українських композицій, жарту, веселі гуморески, а також авторські вірші та поетичні рядки місцевих творчих особистостей.

За матеріалами Вінницької РДА.

Пливе кача по Тисині

Ця сумна мелодія лунала 10 жовтня над тихою й мирною Вороновицею як нагадування всім нам, а особливо тим, хто лежачи на дивані «стомився» від війни, й хоче миру навіть ціною капітуляції, що захищаючи незалежність й територіальну цілісність України, на сході держави гинуть в боях її найкращі сини й доньки.

Того дня людно було на подвір'ї ПТУ-14, де зібралися жителі поселення, представники влади, рідні та близькі, викладачі й учні навчального закладу, бойові побратими, воїни місцевої військової частини аби вшанувати подвиг героя-кіборга Анатолія Буйлука.

За ініціативи педагогічного та учнівського колективів училища було виготовлено й встановлено на фасаді навчального корпусу меморіальну дошку колишньому учневі.

Під час мітингу зі словами зі скорботи, вдячності, співчуття, побажаннями мирного неба, до рідних загиблого воїна та загалу звернувся директор ПТУ-14 Володимир Нагорний, голова Вороновицької ОТГ Олександр Ковінько, очільниця ветеранської організації Валентина Квятковська, голова Вінницької районної державної адміністрації Михайло Демченко.

Спогадами про Анатолія Буйлука поділилися мати Марія Петрівна та брат Володимир, майстер виробничого навчання Володимир Бабчук, бойовий побратим, старшина 95-го штурмового батальйону Андрій Дедіщев.



Відтак учасники заходу дізналися, що Анатолій Буйлук народився 27 вересня 1981 році в селі Кацмазів Жмеринського району, закінчив 10 класів місцевої школи Середню освіту здобув 1998 року скінчивши Сербинівську школу. У цьому ж році пішов навчатися в Вороновицьке ПТУ №14 за професією «Тракторист-машиніст сільськогосподарського виробництва». В 1999 році, отримавши диплом кваліфікованого робітника, влаштувався у колгосп рідного села трактористом.

У 1999 році Анатолія призвали до лав Української армії, він служив у десантних військах, отримав звання сержанта. Відслуживши два роки вповернувся у рідне село, працював у колгоспі. Коли ж у серпні 2014 року розпочалася анти-терористична операція та прийшла повістка із військомату, Анатолій не зволікав, адже розумів, що його обов'язок захи-

щати державу Анатолій Андрійович Буйлук відразу потрапив у зону АТО. Усіх, хто захищав Донецький аеропорт, називали «Кіборгами» – за їх незламний дух, силу та витривалість.

Велися запеклі бої між бійцями української армії та російськими солдатами й сепаратистами. «Кіборги», оточені з усіх боків ворогами, боролися за своє життя та тримали оборону. Бої за встановлення контролю над летовищем Донецького міжнародного аеропорту, яке мало стратегічне значення, тривало до 21 січня 2015 року. Саме у ці дні перервався зв'язок рідних з Анатолієм, три місяці вони намагалися його розшукати або дізнатися хоч якісь новини. Воєн без втрат не буває. Проте кожна мати все ж сподівається, що її дім омине лихо, що її дитина обов'язково повернеться додому живою й неушкодженою.

Страшна й безжальна звістка про смерть Анатолія прийшла у квітні 2015 року, стало відомо, що він разом із шістьма побратимами загинув під час обстрілу танку.

Указом Президента України у 2015 році за особисту мужність і високий професіоналізм, виявлені у захисті державного суверенітету та територіальної цілісності України, вірність Військовій присязі та українському народові, Анатолій Буйлук нагороджений орденом «За оборону Донець-



кого аеропорту» (посмертно).

Право відкриття меморіальної дошки було надано матері героя Марії Петрівні та брату Володимиру. Настоятель храму Чуда Архістратига Михаїла в Хонях ПЦУ отець Володимир освятив меморіальну дошку та здійснив заупокійну молитву за загиблими.

Хвилиною мовчання люди вшанували



світлу пам'ять Анатолія та усіх українців, які віддали своє життя за самостійність та незалежність держави

У актовій залі училища відбувся концерт з нагоди державного свята – Дня захисника України, у фойє навчального закладу було розгорнуто виставку тематичних стіннівок.

Федір БЕЖНАР.



Із нагоди відзначення Дня захисника України голова районної державної адміністрації Михайло Демченко взяв участь у святкових заходах в селищі Стрижавка.

Голова Стрижавської селищної ради Таїсія Короленко нагородила учасників АТО, волонтерів та вдів загиблих.

У своєму виступі Михайло Демченко зазначив: «День захисника України – це свято усіх, хто покликаний захищати свою Батьківщину, а також нагода згадати історичні перемоги попередніх поколінь, які своїми бойовими звершеннями здобували та відстоювали свободу і незалежність України. Це свято символізує любов і шану українців до оборонців і визволителів рідної землі, до тих, хто сьогодні стоїть на варті незалежності держави. Найкращі наші сини й дочки сьогодні боронять кордони нашої держави. Саме вони є прикладом для нашого підростаючого покоління, є тими людьми, які показують незламний дух патріотизму. Бажаю Вам незламної волі, надійного родинного тилу, богатырського здоров'я, звершення всіх Ваших мрій і побажань. Слава всім Вам! Слава Україні!»

Учасники заходу вшанували хвилиною мовчання пам'ять захисників України, які віддали своє життя у боротьбі з російським агресором.

Урочистості були переплетені патріотичними виступами місцевих творчих колективів та учнів Стрижавської СЗШ I-III ст.

За матеріалами сайту Вінницької РДА.

Приймали вітання з Днем захисника України



Зі сторіччям!

Сьогодні свій столітній ювілей відзначає така поважна й потрібна трудовому люду фундація, як Вінницька обласна федерація професійних спілок. Вітаючи її актив зі святом ми щиро бажаємо й надалі бути вірними своїй принципів громадянській позиції спрямованій на захист людини праці, її законних прав та інтересів, демократичну розбудову держави.

Із повагою, Вінницьке обласне об'єднання «Інваліди Чорнобиля».

Впорядкували пам'ятні місця

Напередодні свят Покрови Пресвятої Богородиці, Українського козацтва, Захисника Вітчизни козаки Вінницької обласної

організації МКО «Об'єднана Рада Українського та зарубіжного козацтва» на чолі з отаманом, генерал-лейтенантом Валерієм



Проценком та берегинею Наталією Козак, юні козачата з Вінницької ЗОШ I-III ст. ім. Менделєєва (директор Сергій Загородній) учні 7а класу Каріна Єгіазарян, Олексій Циркун, 8в класу - Святослав та Любомир Козаки впорядкували території біля пам'ятника Данилу Нечаю в с. Черемошні Тиврівського району та пам'ятного знаку Івану Богуни в м.Вінниця.

Зокрема було висаджено туї та хризантеми надані жителем м.Доброва-Тарновська Малопольського воєводства Республіки Польщі Кшишеком Сайдаком.



Друге народження «Золотої рибки»

Воно ніби в старій, добрій казці стало можливим завдяки чарівникові в ролі якого цього разу виступив очільник Якушинецької ОТГ Василь Романюк. Йому в гарній справі сприяло чимало помічників.



День 15 жовтня став особливим для усієї громади, оскільки був ознаменований важливою та довгоочікуваною подією – святковим, урочистим відкриттям в селі Зарванці, після капітальної реконструкції, дошкільного навчального закладу «Золота рибка» на 75 місць, загальною площею 1574 квадратних метри.

Чи не найбільше очікували на цю подію батьки найменших жителів і сама малеча.

Історія цього дитячого садочка розпочинається ще у 80-х роках, минулого століття коли його було збудовано, а потім - понад два десятиліття занепаду, й дотепер «дійшли» лише стіни.

Але для громади, що стрімко зростає та розвивається, такий садочок був не лише актуальним, але й життєво необхідним. До речі, розташований заклад в надзвичайно вигідному й зручному місці, неподалік великої транспортної магістралі, що йде теренами ОТГ.

І ось, вже далекого на сьогоднішні грудня 2017 року, сільським головою було ухвалено, а депутатами підтримано рішення про реконструкції цього об'єкта, однак, втілити в життя його виявилось не так просто. Це і вишукування додаткових джерел фінансування, окрім сільського бюджету, визначення добросовісного підрядника, виготовлення значного обсягу необхідної документації, отримання необхідних

дозволів, погоджень, тощо.

Утім, як кажуть в народі, виходить в того, хто трудиться. Завдяки наполегливій праці сільського голови, депутатського корпусу, небадюжих людей, меценатів, реконструкцію дитячого садочка було закінчено, він повністю укомплектований новим обладнанням та приладдям, відповідає якнайвищим освітнім стандартам. Окрім робіт в основній будівлі тут збудовано тепловий пункт що працює на твердому паливі, господарські приміщення, облаштовано закриту пожежну водойму, встановлено нову огорожу дитячі ігрові майданчики й павільйони.

Вітаючи присутніх зі святом, Василь Романюк сердечно подякував колишньому віце-прем'єр-міністру України Володимирі Кістіону за сприяння у виділенні фінансування з державного бюджету, директору рибгосподарського підприємства Олександрі Машку - співпрацю у переведенні садочка в комунальну власність громади, колишньому сільському голові Василю Катілову - збереження закладу, зарванчанину Сергію Кушніру - меценатську підтримку.

Найбільш суттєвим фактором, який вплинув на завершення проекту стало те, що за підтримки попереднього складу Кабінету Міністрів на реконструкцію садочка з державного бюджету було залучено 12 млн. грн., в той час як з сільського витратили 5 млн. Тож гучними оплесками люди вітали виступ ще донедавна віце-прем'єр-міністра держави, а нині депутата Вінницької обласної ради Володимира Кістіона.



Попередньо було заплановано відкрити заклад 1 вересня, однак не зовсім сприятливі погодні умови внесли свої корективи і не дали вчасно закінчити деякі оздоблювальні роботи.

Як годиться, гості прийшли на свято із подарунками. Сільський голова подарував новому садочку сертифікат на 5 тисяч грн., а керівники району



До слова також було запрошено депутата районної ради Василя Катілова, директора КЗ «Якушинецький ліцей» Олену Довгань.

Віршами потішили загал вихованці дошкільного навчального закладу.

А далі на свято було запрошено власне Золоту рибку, котра вручила чарівний ключик (раніше презентований їй генеральним директором генерального підрядника ТОВ «Енергоагроімпекс» Олександром Теплицьким) директору ДНЗ «Золота рибка» Наталії Качан.

Право ж перерізати символічну золоту стрічку було надано юним мешканцям громади, а також очільнику Якушинецької ОТГ Василю Романюку, депутату обласної ради Володимирі Кістіону. Першими під веселковою аркою пройшли вихованці груп «Смайлики», «Граїлики» та «Розумашки».

Для всіх бажаючих було здійснено екскурсію дошкільним навчальним закладом.

До речі, в перспективі на місцевому ставку планується облаштувати пляж та місце для купання малюків.

«Запуск» ДНЗ «Золота рибка» є лише черговою ланкою у створенні об'єктів соціального спрямування громади. Цього сезону ми вже закінчили зведення нового ЦНАПу, де надаємо понад 100 адмінпослуг, на черзі – сучасна амбулаторія, будівництво якої вже розпочато і триває повним ходом», - мовив Василь Романюк.

Як бачимо в Якушинцях продовжують втілювати в життя принцип: «Громада для людей» й створювати нові, в рази комфортніші умови для жителів.

Федір БЕЖНАР.



Профспілкова організація дошкільного навчального закладу «Казка» смт Стрижавка – краща в області!

26 вересня у Вінницькому обласному Будинку культури учителя відбувся XI пленум Вінницької обласної організації Профспілки працівників освіти і науки. Участь у ньому взяли члени обкому, голови районних, міських та первинних профорганізацій.

Робота пленуму розпочалася з урочистого нагородження переможців обласного огляду-конкурсу на кращу первинну профспілкову організацію. Приємно, що переможцем конкурсу стала, поряд з іншими ППО області, профспілкова організація дошкільного навчального закладу «Казка» смт Стрижавка на чолі з головою – вихователем Людмилою Ігорівною Панасюк. При підбитті підсумків обласного конкурсу враховувались такі показники: охоплення профспілковим членством, стан виплати заробітної плати та надбавок і доплат до неї, організація профспілкової роботи, стан охорони праці, виконання положень колективного договору, організація оздо-



рвлення та культурно-масового дозвілля членів профспілки. Саме за цими показниками профспілкова організація ДНЗ «Казка» перемогла в районному конкурсі і була презентована на обласному. Ця перемога стала закономірним підсумком активної роботи профспілкового комітету та плідної співпраці з директором закладу Л.І.Снігур, селищним головою Т.А.Короленко. В районному конкурсі переможцями стали первинні профспілкові організації: Стрижавської ЗОШ І-ІІІ ст. – ІІ місце (Г.І.Комарніцька), КЗ «Хижинецький ліцей» (О.І.Гуменик) та Медвежо-Вушківської ЗОШ І-ІІІ ст. (С.В.П'якорська) – ІІІ місце.

На пленумі Вінницької обласної організації Профспілки працівників освіти і науки також було нагороджено почесним знаком ЦК Профспілки працівників освіти і науки України «Заслужений працівник Профспілки працівників освіти і науки України» голову Вінницької районної організації Профспілки працівників освіти і науки М.М.П'ятака.

Забайкальські спогади

Цікава зустріч нещодавно відбулася в Стадницькій бібліотеці. На гостину до читачів завітала непересічна людина, односельчанин, геолог, котрий 34 роки пропрацював гідророзвідником в суровому забайкальському краї, автор книги «Гидрогеология криолитозони горно-складчатых областей Прибайкалья и Западного Забайкалья» (подарував закладу) – Микола Лаврентійович Мельничук. Із цікавістю діти й дорослі слухали розповідь про романтичну, сповнену різноманітних труднощів та пригод працю геологів. Тайгу, найбільше прісноводне озеро в світі Байкал, шестидесятиградусні морози, зустрічі з ведмедами тощо. Мали змогу почути відповіді на свої



різноманітні запитання, оглянули виставку мінералів.

Працівники книгозбірні вдячні за допомогу в організації заходу викладачеві Вінницького педагогічного університету ім. М. Коцюбинського Я.О.Морозу.

Юлія МОРОЗ,
завідуюча бібліотекою с.Стадниця.

ДОРОГА ДО ВИБОРУ

8 жовтня у Іванівській філії КЗ «Лука-Мелешківський ліцей» в рамках загальнообласної профорієнтаційної акції «Дорога до вибору» було проведено виїзний профорієнтаційний захід для учнів 8,9 класів. Його метою було сприяння самовизначенню старшокласників, мешканців села, підвищення внутрішньої мотивації до розуміння власного професійного шляху та рівня поінформованості щодо механізмів побудови успішної кар'єри.

Виступаючи зі вступним словом директор Вінницької районної філії Вінницького ОЦЗ Юрій Парфенюк наголосив, що правильний вибір майбутньої професії – запорука успішного життя. Це чи не найголовніший чинник того, як складеться ваше подальше життя та як ви в ньому будете себе почувати. Адже всім хочеться не лише заробляти гроші, але й реалізувати свій потенціал та отримувати справжнє задоволення від своєї діяльності. Перед тим, як здійснити щось важливе у своєму житті, необхідно точно зрозуміти, чого ви дійсно хочете досягти! Як визначитися в такому різноманітті існуючих професій? Як уникнути помилок та розчарувань у виборі майбутньої трудової діяльності? Над дає щодо цього необхідну інформацію. Проаналізувавши ситуацію на ринку праці звернув увагу на те, що з кожним роком з'являються все нові професії, й потрібно бути готовим до того, що необхідно регулярно підвищувати кваліфікацію, освоювати суміжні спеціальності. Не боятися того, що вибір професії зараз, фатальним чином визначає професійний шлях та механізм побудови успішної кар'єри. Юрій Іванович зазначив, що нині в державі є великий дефіцит саме фахівців робітничих професій, які нині набувають все більшої престижності й стають високооплачуваними. Потрібно зламати негативну тенденцію, коли фахівців в підготовку котрих країна вклала чималі кошти, виїждять за кордон, працюють на економіку інших держав.

На захід була запрошена роботодавець, керівник фермерського господарства «Хлібодар-АГ» Лариса Парфенюк. Вона розповіла, що очолюване нею підприємство займається вирощуванням рослинних культур: пшениці та сої. Єдине з

поміж трьох розташованих на іванівських землях взяло зобов'язання працевлаштувати у себе виключно місцевих жителів, сприяє облаштуванню та соціальному розвитку Іванівки й Цвіжина. У перспективі ж – розширення посівних площ, створення потужностей для збереження та переробки вирощеного, облаштування сучасного офісу, впорядкування довкола нього території, придбання сучасної комп'ютеризованої сільськогосподарської та автомобільної техніки. Тож вже невдовзі «Хлібодар-АГ» потребуватиме агрономів, бухгалтерів, економістів, механізаторів, водіїв. Лариса Васиївна зацентрувала увагу на зростанні попиту і престижності цих професій. Учні отримали змістовну та корисну інформацію про важливість робітничих професій, основні вимоги щодо них, необхідність знань і вмінь, якими має бути наділена людина, для того, щоб працювати на підприємстві.

Подякувала дев'ятикласникові Павлу Ковальчуку, який гарно працював на току господарства під час минулорічних жнив, зазначила, що з нього в майбутньому може вийти гарний агроном.

«Вибір професії – це друге народження людини. Від того наскільки правильно кожен із нас обере свій життєвий шлях, залежить наше місце в суспільстві. Щоб вибір професії був справді свідомим, необхідно враховувати принаймні три фактори: знання особистих здібностей, уміння співставити власні якості з вимогами ринку і найголовніше – бути інформованими про світ професій та навчальних закладів, які беруть участь в підготовці кадрів, що користуються попитом», – наголосила роботодавець.

Учням 8,9 класів Іванівської філії було презентовано Профдіагностичний комплекс «Веб-базова платформа для онлай профорієнтаційного консультування «МОЯ ПРОФЕСІЯ: консультативна мережа». Спеціаліст з профорієнтації, Валентина Гудимчук поінформувала підлітків,

що за допомогою сервісу кожен може безкоштовно пройти тестування в зручний для себе час та отримати розгорнутий звіт про рекомендовані професії, відповідно до своїх інтересів, здібностей та схильностей. Програма перетворить вибір майбутньої професії з «гадання на кавовій гущі» на науково обгрунтований прогноз. Проходження усіх тестів гарантує високу результативність діагностики та максимально-приближений професійний вибір. Проаналізувати отримані результати можна самостійно, але краще зрозуміти результати тесту все таки з фахівцем із про-



фориєнтації. Під час заходу школярі були забезпечені роздатковими матеріалами «Твій шлях у світ професій» та «Навігатор вибору професій».

За словами вчителів, захід відбувся цікавим, адже було отримано багато потрібної інформації.

Восьмикласники та майбутні випускники були не лише уважними слухачами, а й активними його учасниками. А головне, що зустріч була корисною, особливо для тих, хто ще не визначився стосовно свого вибору, щоб обрати ту дорогу, яка побудує успішну кар'єру.

Невдовзі іванівські ліцейисти відвідають Вінницьку районну філію Вінницького ОЦЗ, відтак більш детально ознайомляться з її роботою, тим, як можна вірно обрати, а відтак, де отримати омріяний фах. Також запла-

новано екскурсію на поліграфічне підприємство «Діло». Працівники філії зустрілися з Іванівським старостою Лука-Мелешківської ОТГ Василем Атаманюком. Обговорили проблематику зайнятості сільського населення, створення нових робочих місць, запобігання трудовій еміграції.

Федір БЕЖНАР.



«Козаки Футбол» на Покрови...

14 жовтня, у світлий празник Покрови Пресвятої Богородиці, після святкової служби у місцевому Храмі, із благословення його настоятеля отця Івана, на стадіоні в с.Тютки розпочався футбольний турнір «Козаки футбол» на честь днів Козацтва та Захисника Вітчизни. Перед початком змагань голова ОТГ Володимир Сич (член футбольної команди ветеранів) привітав футболістів – воїнів учасників АТО Володимира Шила і Олега Бородія.

В поєдинках взяли участь 4 команди різних вікових категорій: від 10+ до 40+, та це не стало перешкодою, позаяк справжнім козакам у спорті, як і в коханні, вік не завада...

Задали темп гри з першого тайму гравці команди з Іванівки, в якому забили 3 голи... І це неабияк вплинуло на загальний азарт як гравців, так і вболівальників.

Усього було проведено 12 матчів, з красивими голевими ситуаціями, адреналіном і масою задоволення. Між іграми глядачів та гравців веселили піснями і танцями місцеві перлинки з дитячого колективу клубу с.Тютки.



У перервах гравці та глядачі мали нагоду скуштувати «Козацької юшки» та інших смаколиків та пограти в настільний теніс.

Звісно, перемогла дружба, а призовий футбольний м'яч урочисто передали гравцям наймолодшої команди, як стимул для подальших тренувань. Щоб козацькому роду не було переводу.

Олександр КОМІСАРЧУК, спеціально для «Подільської зорі».



Районні змагання з настільного тенісу серед школярів

Днями на базі Агрономіченської СЗШ І-ІІІ ст. відбулися змагання з настільного тенісу в рамках програми Гімназиади серед закладів загальної середньої освіти. В них взяли участь 84 гравці, котрі представляли 18 закладів загальної середньої освіти Вінницького району та 3 команди від відділів освіти Лука-Мелешківської та Вороновицької об'єднаних територіальних громад.

За підсумками змагань загальнокомандні місця розподілилися наступним чином:

Серед закладів загальної середньої освіти І-ІІІ ст.

1 м. - Некрасовська ЗОШ І-ІІІ ст.
2 м. - Медвеже-Вушківська СЗШ І-ІІІ ст.

3 м. - НВЗ «ЗОШ І-ІІІ ст.-ліцей смт Стрижавка»

Серед закладів загальної середньої освіти І-ІІ ст.

1 м. - Ільківська ЗОШ І-ІІ ст.
2 м. - Іванівська філія КЗ «Лука-Мелешківський ліцей»

3 м. - Переорська СЗШ І-ІІ ст.

У індивідуальному заліку переможцями стали: **з I місцем** - Ростислав Ковальчук (НВК «ЗОШ І-ІІІ ст.-ліцей смт Стрижавка»), Олександра Рудик (Медвеже-Вушківська ЗОШ І-ІІІ ст.), Євгеній Федорець (Стадницька ЗОШ І-ІІ ст.), Яна Сташко (Іванівська філія КЗ «Лука-Мелешківський ліцей»); **з II місцем** - Артем Стецюк (Пултівецька СЗШ І-ІІІ ст.), Олександра Тарасюк (Медвеже-Вушківська ЗОШ І-ІІІ ст.), Степан Байдачний (Комарівський НВК: ЗОШ І-ІІ ст.-ДНЗ), Анастасія Щербата (Іванівська філія КЗ «Лука-Мелешківський ліцей»); **з III місцем** - Віктор Явний (Пултівецька СЗШ І-ІІІ ст.), Діана Жмуцька (Некрасовська ЗОШ І-ІІІ ст.), Дмитро Поліщук (Лаврівська СЗШ І-ІІ ст.), Анастасія Круль (Ільківська ЗОШ І-ІІ ст.).

На завершення змагань переможці отримали грамоти та призи, які вручали голова РО ВФСТ «Колос» Р. Юсумбелі та методист ЦНІЗЗО Вінницького району В.Столяренко.

Василь СТОЛЯРЕНКО.





Кулінарні цікавинки

Запіканка

Нам потрібно: 7 картоплин, 0,5 кг фаршу мішаного, 300 мл молока, 2 яйця, цибулина, морквина, сіль, перець, спеції, олія.

Приготування. Форму змащуємо олією. Картоплю ріжемо на скибочки. Цибулю дрібно шаткуємо, моркву тремо на маленькій тертці. Обсмажуємо цибулю з морквою, додаємо фарш, трішки обсмажуємо усе разом. Робимо заливку - змішуємо яйця з молоком та спеціями. Викладаємо шарами - скибочки картоплі, фарш та знову картоплю. Солимо картоплю. Заливаємо молоком з яйцями. Кладемо в духовку, розігріту до 180 градусів, на 1-1,2 години. Подаємо з легким овочевим салатом.



Запечена свинина з грибами в вершках та сирі

Нам потрібно: 0,5 кг свинини, 0,5 кг печериць, цибулина, 400 мл вершків 20%, сіль, перець, 200 г твердого сиру, олія, італійські трави.



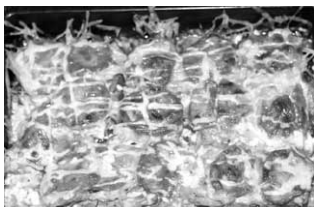
Приготування. Свинину ріжемо невеликими скибочками. Солимо, перчимо. Кожен шматочок злегка обсмажуємо на олії. Гриби ріжемо часточками. Цибулю дрібно ріжемо. Пересмажуємо гриби з цибулею. Додаємо сіль, перець. Вливаємо вершки.

Тушуємо на маленькому вогні 5 хвилин. Заливаємо грибною сумішшю свинину. Посипаємо сиром та італійськими травами. Запікаємо 50-60 хвилин при 180 градусах.

Свинина по-французьки з грибочками

Нам потрібно: свинина (шматочок на 8-10 скибочок), 4-5 печериць, 0,5 цибулини, 3-4 помідори, 100 г твердого сиру, майонез, сіль, перець, олія.

Приготування. Цибулю дрібно ріжемо. Грибочки - скибочками. Пересмажуємо цибулю з грибами. Солимо, перчимо. Свинину ріжемо скибочками, солимо, перчимо та розкладаємо на деку, змащеному олією. Кожен шматочок змащуємо майонезом та викладаємо гриби з цибулею. Помідори ріжемо скибочками та викладаємо зверху. Сир тремо на дрібній тертці та викладаємо зверху. Робимо сіточку з майонезу. Випікаємо при 180 градусах 40-50 хв.



Фарширована цвітна капуста

Нам потрібно: відварена в підсолоній воді цілком цвітна капуста, м'ясний фарш, 2 яйця, майонез, спеції.

Приготування. Одне яйце вбити в фарш, додавши спеції за смаком, друге яйце трохи збити з майонезом.



Акуратенько розсовуємо пальцями суцвіття капусти і в усі знайдені проміжки накладаємо фарш. Викладаємо капусту на змащене олією деко і кладемо все це в духовку приблизно хвилин на 30. Як тільки бачимо, що капустку починає припікати - дістаємо її з духовки і змащуємо яечно-майонезну сумішшю. Можна ще присипати все сиром або ж сир додати в яечно-майонезну суміш і знову в духовку на 10-15 хвилин. Після цього з духовки дістати, при бажанні посипати зеленню.

Деруни з фаршем в горщику

Нам потрібно: 500 г картоплі, 300 г фаршу, цибулина, 5 зубчиків часнику, 50 г борошна, 100 г сметани, 2 яйця, сіль та перець за смаком, олія, сир твердий.

Приготування. Для початку натремо картоплю на дрібній тертці, в отриману масу додаємо 1 яйце, 2 столові ложки борошна, терту цибулю та часник, трохи солі і чорного перцю. Ретельно перемішуємо. З отриманої маси на добре розігрітій олії обсмажуємо оладки до хрусткої скоринки. Фарш солимо та перчимо. Горщик змащуємо маслом, викладаємо шар де-



рунів, зверху - м'ясо, зверху - сметану, знову деруни - м'ясо - сметана. І так, поки деруни і фарш не закінчатся. Кладемо в розігріту духовку і запікаємо до готовності фаршу. Дістаємо за 5 хвилин до готовності, посипаємо тертим сиром.

Котлетки з грибами

Нам потрібно: 700 г фаршу, яйце, 2 цибулини, 0,25 г батона, сіль, перець, 2 зубчики часнику, 100 г сухарів, 200 г печериць, 2 ч.л. олії.



Приготування. Хліб замочити в холодній воді. Цибулю порізати кубиками і обсмажити в олії. До фаршу додати яйце, охолоджену цибулю, сіль, перець, вичавлений часник та відтиснений хліб. Добре вимішати. Дрібно порізати гриби, висипати їх на сковорідку, влити олію і протушувати 10 хвилин. Додати порізану цибулю і тушувати ще 10 хвилин. З фаршу зформувати коржички, на них класти начинку та зформувати котлетки. Кожну котлетку обвалюємо в сухарях і смажимо до готовності.

Тефтельки з яблуками

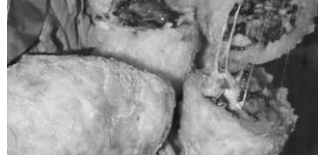
Нам потрібно: 400 г телячого фаршу, яйце, 1 ст.л. манки, сіль, перець, 2 ч.л. приправи (до шашлику), 300 мл овочевого бульйону, 2 червоних яблука, олія.

Приготування. В велику миску кладемо фарш, яйце та манку, ретельно все перемішуємо. Формуємо з фаршу невеличкі кульки та обсмажуємо на олії близько 5 хвилин. До тефтельок додаємо приправу, бульйон і порізані на великі часточки яблука, доводимо все до кипіння. Варимо тефтельки та яблука 20 хвилин, поки все не приготується і соус не стане густим. Залишаємо ще на 10 хвилин. Подаємо тефтельки з часточками яблук та соусом, який вийшов під час приготування страви. Також цю страву можна подати з картопляним пюре та свіжими овочами.



Картоплинки з начинкою

Нам потрібно: 6 картоплин, цибулина, петрушка (за смаком), 150 г шинки, 1 ст.л. вершкового масла, сіль (за смаком), перець чорний (мелений, за смаком), перець чилі (мелений, за смаком), 50 г твердого сиру, 1 ст.л. борошна, яйце, цибуля зелена (за смаком).



Приготування. Картоплю помити і відварити в шкiрці. Петрушку і зелену цибулю нарубати. Цибулю і шинку нарізати кубиками й обсмажити на вершковому маслі. Картоплю очистити. Обсмажену шинку і цибулю змішати з петрушкою, зеленою цибулею і сиром. Картоплю розрізати навпіл, видалити м'якоть і нарізати її кубиками. Змішуємо картоплю з шинкою і сиром. Все акуратно перемішуємо, солимо і перчимо до смаку. Наповнюємо половинки картоплі отриманим фаршем, з'єднуємо половинки, обвалюємо їх у борошні, яйці і знову в борошні. Обсмажуємо у фритюрі до золотистого кольору.

Зрази з секретом

Нам потрібно: 300 г м'ясного фаршу, 50 г твердого сиру, 3 яйця, 1 ст.л. масла вершкового, 0,5 скл. борошна, 1/3 скл. молока, сіль, перець чорний, 1 скибка білого хліба.

Приготування. Приготувати фарш, як на котлети: змішати фарш, яйце, розмочений хліб, сіль і перець. Тепер готуємо начинку: варене яйце натерти на тертці, додати тертий сир, сіль і перець. Додати вершкове масло, все ретельно перемішати. Готуємо зрази: беремо 1 ст.л. фаршу, в середину кладемо 1 ч.л. начинки. Робимо котлетку. Готуємо кляр: збити молоко, яйце, борошно, сіль і перець; консистенція, як рідка сметана. Зрази вмочаємо в кляр, кладемо на гарячу сковороду, смажимо з двох боків до золотистого кольору. Довести зрази до готовності в гарячій духовці при температурі 220 градусів приблизно 15 хвилин (можна один раз перевернути, щоб не висунути кляр).



Картопляна запіканка з фаршем

Нам потрібно: 500 г фаршу (змішаного), 1 кг картопляного пюре, цибулина, 150 г плавненого сиру, 1 ст.л. гірчиці, 1 ст.л. майонезу (або сметани), 3 яйця, 50 г твердого сиру, зелень, помідор.

Приготування. Фарш змішайте з яйцем, гірчицею, майонезом або сметаной, плавленим сиром. Поріжте дрібно цибулину та зелень. Додайте все у фарш, присмачте спеціями та гарно перемішайте. Масло розтопіть



та гарненько промажте форму, посипте її панірувальними сухарями. До картопляного пюре (посоленого) додайте 2 жовтки. Перемішайте і викладайте рівним шаром не меншим 1 см в форму. Зверху посипте тертим сиром і зеленню. Мокрими руками формуйте з фаршу коржички (не товстіше 1 см) і викладайте на пюре. Можна фарш просто викласти одним шаром зверху пюре. Зверху прикрасити часточками помідор. Кладемо в духовку на 30 хвилин. Випікаємо при максимальній температурі.

Омлетний торт з овочами та м'ясом

Нам потрібно: 2 дрібки солі, 6 ст.л. майонезу, 6-8 ст.л. борошна, 8-10 яєць, цибулина, морквина, часник, помідори, варене курче м'ясо, огірок та помідор для прикраси.



Приготування. Збити яйця, додати майонез, борошно і спеції, сіль. Посмажити на слабкому вогні 5 коржів. Цибулю, моркву, часник і помідори подрібнюємо і тушуємо 15 хвилин. Варену курку перекручуємо на м'ясорубці і додаємо в сковороду до овочів. Солимо перчимо, і через пару хвилин знімаємо з вогню, чекаємо, щоб начинка вистигла і викладаємо на коржі. Прикрашаємо за бажанням нарізкою з огірка та помідори.

Линива лазанья

Нам потрібно: 500 г м'ясного фаршу, тонкий лаваш - кількість листів вибирайте відповідно до того, якої висоти ви хочете, щоб вийшла страва, як правило, це 5-6 шт., цибулина, 1-2 помідори, 500 г грибів, 400-500 г твердого сиру, сіль - за смаком, 1 ст.л. борошна, 200 мл молока, оливкова або соняшникова олія.

Приготування. Обмийте і наріжте гриби, подрібніть цибулю і обсмажте на олії 5-7 хвилин на середньому вогні. Потім додайте м'ясний фарш, посоліть, ретельно перемішайте і смажте ще 5-7 хвилин на середньому вогні. Потім додайте подрібнені свіжі помідори (як варіант - трохи кетчупу) і тушуйте на повільному вогні 20 хвилин. Натріть на крупній тертці сир і відправте його ненадовго в холодильник. Для соусу на чисту сковороду вилийте молоко і додайте борошно, посоліть, ретельно перемішайте, щоб не було грудочок і доведіть до кипіння. Потім зменшіть вогонь і тримайте соус на повільному вогні до загустіння. Сформуйте лазанью. Форму для запікання змастити жиром, по дну розподілити трохи соусу, потім викласти лист лавашу, викласти фарш, змастити соусом, злегка притрусивши сиром і накрити наступним листом лавашу. Повторювати, поки листи не закінчатся. Коли накриєте останнім листом лавашу, зверху залийте соусом і посипте тертим сиром. Запікати в духовці при температурі 180-190 градусів близько 35-40 хвилин. Готову лазанью поріжте на порції і при поданні на стіл прикрасьте свіжою зеленню.



Омлетні чебуреки на сніданок

Нам потрібно: 6 яєць, трохи солі, молока та борошна, куряче філе або ковбаса, помідори, сир твердий, кріп та петрушка, майонез, олія.



Приготування. Збиваємо 6 яєць, додаємо трохи солі, борошна, молока, виходить рідке тісто. Окремо нарізаємо варену курку (можна і ковбасу), помідор, сир (тремо на крупній тертці), зелень (кріп, петрушку), майонез. На розжарену сковороду, змащену олією, виливаємо

ополоник тіста, як тільки схопиться на один бік викладаємо 1 столову ложку салату, одразу накриваємо другим боком і перевертаємо, кінці чебурека трохи прим'яти виделкою, як тільки сир почне розплавлятися, кінці самі схопляться. З даних інгредієнтів у вас вийде 8-9 чебуреків на сніданок.

Відбивні в тісті

Нам потрібно: свиняча вирізка, листкове тісто, кунжут, сіль, перець.

Приготування. М'ясо нарізати на шматочки, відбити якомога тонше. Посолити, поперчити. Тісто розкачати, нарізати на квадратики. В центр кладемо шматочок відбитого м'яса і загортаємо у вигляді конвертика. Деко застеляємо фольгою або пергаментом. Конвертики з м'ясом викладаємо на деко швом вниз. За бажанням можна посипати кунжутом, на кожен конвертик. Поставити в розігріту до 180-200 градусів духовку і випікати 40 хвилин.

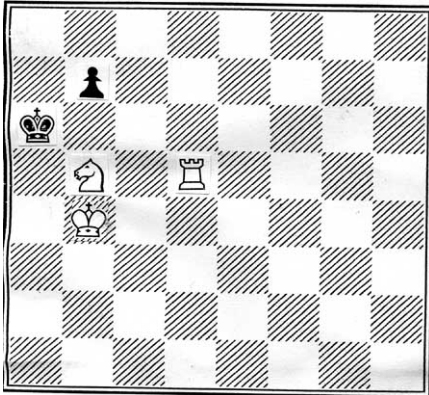


Підготувала Людмила ДЖЕДЖУЛА.

ЛЮБИТЕЛЯМ ШАХІВ
Випуск №5

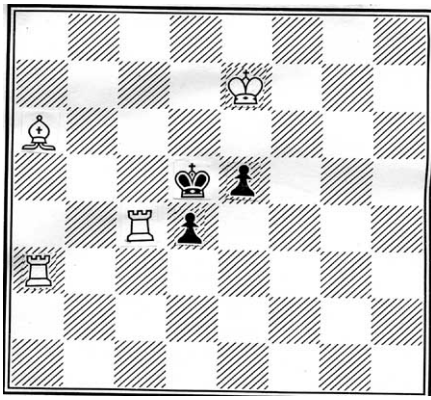
Сьогодні в нас в гостях відомий український проблеміст Володимир Ластівка (Черкаси). Він пропонує для розв'язання оригінальні двоходові задачі.
М.ПАРХОМЕНКО.

Задача №13
В.Ластівка (Черкаси)
(друкується вперше)



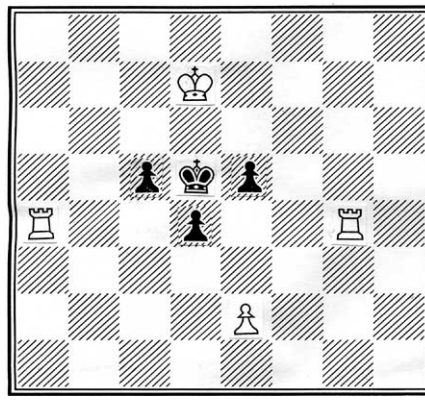
Мат за 2 хода (3+2)

Задача №14
В.Ластівка (Черкаси)
(друкується вперше)



Мат за 2 хода (4+3)

Задача №15
В.Ластівка (Черкаси)
(друкується вперше)



Мат за 2 хода (4+4)

ПЕРЕВІРТЕ РОЗВ'ЯЗОК

Задача №10

1. ... Tc5 2. Kph8 Tc8x;

1. ... Tf6 2. Kph8 Tf8x;

1. Фg6! Tf8+ 2. Kph7 Th8x;

Задача №11

1. ... Tf6 2. Kph8 Tf8x;

I. 1. Th6! T:h6 2. Kpf8 Th8x;

II. 1. Kpf8! T:g7 2. Кре8 Tg8x;

Задача №12

I. 1. ... Td5 2. f5 Td6x;

II. 1. f5! Th5 2. Kpf6 Th6x;

II. 1. Kpd7! Td5+ 2. Кре8 Td8x.

Професор каже, студенту, який провалився на іспиті:

- Нічого не могу вдіяти, молодий чоловіче. У вас в голові справжня пустеля.

Той у відповідь:

- Можу вам нагадати, що у будь-якій пустелі є оаза, але не кожен верблюд може її знайти!

- Ось, Серьога, як все-таки дівчатам легко увагу до себе привернути: вдягнула коротку червону сукню, губи намазала малиновою помадою. І все, на тебе дивляться!

- Начебто, якщо ти, Толик, те ж саме зробиш, на тебе ніхто дивитися не буде?

- Ось бачиш, люба, чудеса бувають! Сьогодні вечір суботи, а я тверезий, як скельце!

- Не хочу тебе засмучувати, але сьогодні вже вечір вівторка!

- Спасибі, дідусю! Скрипка, яку ти подарував мені на день народження, дійсно приносить мені купу грошей!

- Тобто ти вже так добре граєш?

- Ні, просто мені все рідні і сусіди платять, щоб я не грав...

Повернувшись додому, дружина побачила чоловіка за пришиванням гудзика.

- У тебе наперсток не на тому пальці.

- Звичайно. Він повинен бути на твоєму.



Вертикальна частина споруди		Нижня частина предмета		Син Сейсидона, цар Бебриків					
Нетрі	Взірець досконалості	Синдром набутого імунodefіциту	Католицький священик	Гніт	Система кольорового тепобачення	Рослина родини зонтичних			
Гравець у регбі				Рана від вогню					
Собачка				Парламент у Фінляндії					
Військово-політичний блок					Рос. автомат				
Атмосферні опади					Нестяма				
			Частина підвіски автомобіля			Стар. іспан. монета	Англ. природодослідник	Круча	Виріб, витвір
Стар. муз. інструмент	Пасивний рух плаваючого тіла					Індійська кобра	Англ. фізик	Хвороба рослин	Держава в Африці
		Жіночий одяг	Перелік страв					Чоловіче ім'я	Скандинавський бог грози
									Кайдани
Права притока Ангари			Матеріал для скульптур	Музичний стиль			Австрійський живописець	Амер. кіноактор	
				Прапор, знамено					
Невпізнаний літаючий об'єкт				Талісман			Франц. письменник		Римський імператор
Істівний гриб									Місто в Англії
"... Турбінних" (Булгаков)	Чоловіче ім'я	Рос. поет						Об'єднані Арабські Емірати	
		Папуга							
		Нахабна людина					Хоботок деяких комах	Брат Кия	
									Рот звіра
Звичаєве право у мусульман			Ріка у Росії, притока Печори				Франц. письменник	Чоловіче ім'я	
		Гірське селище на Кавказі					Штучна мова	Рос. кіноактор	Пластичностувусий жук
									Титул монарха
Пасмо волосся, що спадає на лоб			Столиця Корейської республіки			Звертання до чоловіка в Англії			Столиця Башкирії
								Естонський письменник	
Місто у Франції					Тип рослинності	Англ. співак			Місто у Камеруні
Столиця Марокко									... Фостер (актриса)
			Місто в Іспанії	Місто у Чилі					
			Місто у Туреччині	Легенда				Плато у Заїрі і Анголі	Нота
Озеро у Заїрі і Замбії		Монарх					Частина драматичного твору		Гудиння, гомін
		Одиниця кутової міри							Хвороба коней
Цифра		Гуркіт під час грози					Лісове господарство		Ріка у Росії, притока Оки
		Місто у Нігерії						Джеб	
Віадук	Кредитна установа			Брехня, неправда			Дорога у парку	Монета некруглої форми	



Програма телепередач

09.00 Х/ф «Будні карного розшуку»
10.45, 19.30 Т/с «МакМафія» (16+)

20.30 Д/ц «Боротьба за виживання»
21.25, 01.55, 05.30 UA:Спорт

18.20 «Таємниці світу»
23.45 Х/ф «Це я»
01.30 «Таємниці кримінального світу»

23.25, 00.25 «Світське життя. 2019»
01.25 «Ліга сміху 2019»

09.50 Нова енциклопедія Поділля
10.00 Літ.-кул. шоу «Енеїда»

22.55 Х/ф «Іноземець» 16+
01.00 Т/с «Менталіст» 16+

Канал Україна*

06.30 Т/с «Коли ми вдома»
08.35 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»

06.30, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.25, 19.30, 04.20 ТСН

11.45 «МастерШеф. Професіонали» 12+
15.30 «Хата на тата» 12+

06.10 «Слово Предстоятеля»
06.20 Х/ф «Ключі від неба»
08.00 «Шість соток»

10.50, 17.25 UA:Фольк
11.45 Радіодень. Модуль знань
12.25 Все по Азимуту

06.30 Сьогодні
07.30 Зірковий шлях
09.00 Т/с «Я тебе знайду» 12+

НОВИЙ КАНАЛ*

20.55 Т/с «Швабра»
23.45 «Я соромлюсь свого тіла» 16+

05.25, 22.00 «Слідство вели... з Л.Каневським»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини

06.00 ТЕТ Мультиранок
09.35 Х/ф «Елвін і бурундуки: Бурундумандри»

ICTV*

16.25 Ювілейний концерт гурту «Пікардійська терція»
16.50 Бюджетники
18.15 Сильні

05.50 М/с «Том і Джеррі шоу»
07.50 М/ф «Мінлива хмарність, часом фіркадельки 2»

НТН*

06.00 ТЕТ Мультиранок
09.35 Х/ф «Щоденник слабака 4: Довга дорога»

11.15 Т/с «Рання пташка 2»
12.00, 13.00, 23.00 Одного разу в Одесі

02.10 Теорія зради
03.00 БарДак
03.50 Віталька

Канал Україна*

Неділя, 27 жовтня

06.00 «Легенди карного розшуку»
06.35 Х/ф «Чекайте на зв'язкового»

СТБ*

11.15 Т/с «Рання пташка 2»
12.00, 13.00, 23.00 Одного разу в Одесі

ICTV*

07.00 Новий день
09.05, 12.25 UA Музика
09.10 Літературно-кулінарне шоу «Енеїда»

05.15 Факти
05.45 Особливості національної роботи

06.00 М/с «Тачки проти»
06.05 М/с «Врумиз»
06.30, 07.05, 08.05, 09.10 Доброго ранку, Країно!

06.00, 15.00 «Хата на тата» 12+
09.00 «Прокинься з Ектором!»
09.55 «МастерШеф» 12+

ТЕТ*

07.00 Новий день
09.05, 12.25 UA Музика
09.10 Літературно-кулінарне шоу «Енеїда»

04.30, 01.55 Факти
04.50 Т/с «Віддлі 44» 16+

07.00 Новий день
09.00 Літ.-кул. шоу «Енеїда»
09.50 Бук: Маршрут
10.05 Радіодень. Життя+

Канал Україна*

06.00 М/с «Тачки проти»
06.05 М/с «Врумиз»
06.30, 07.05, 08.05, 09.10 Доброго ранку, Країно!

06.00 ТЕТ Мультиранок
11.15 М/ф «Монстр у Парижі»
12.50 Х/ф «Калосі шастя»

СТБ*

12.30, 15.15 WISE COW
12.50 Ранковий гість
13.00, 19.20, 20.50 Тема дня

06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Сьогодні

14.25 Розсекречена історія
15.20 Документальний цикл «Боротьба за виживання»

Канал Україна*

1+1*

06.00 М/с «Тачки проти»
06.05 М/с «Врумиз»
06.30, 07.05, 08.05, 09.10 Доброго ранку, Країно!

ТЕТ*

П'ятниця, 25 жовтня

UA:ПЕРШИЙ*

06.00 М/с «Тачки проти»
06.05 М/с «Врумиз»
06.30, 07.00, 08.00, 09.00, 09.25, 13.00, 15.00, 18.00, 21.00, 01.35, 03.50 Новини

10.10 Антисомбі. Дайджест
11.05, 00.00 Скетч-шоу «На трьох» 16+

16.00, 22.05 Сильна доля
17.15 Д/цикл «Мегаполіси»

НОВИЙ КАНАЛ*

UA:Вінниця*

06.00 ТЕТ Мультиранок
11.15 М/ф «Монстр у Парижі»
12.50 Х/ф «Калосі шастя»

ТЕТ*

"ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ"
Вінницька регіональна газета.
редактор Ф.І.БЕЖНАР

05.00, 04.45 «Top Shop»
05.30 Х/ф «Екстрасенс»
07.55, 11.55, 17.45, 03.00 «Випадковий свідок»

06.00 М/с «Тачки проти»
06.05 М/с «Врумиз»
06.30, 07.05, 08.05, 09.10 Доброго ранку, Країно!

СТБ*

ІНТЕР*

06.00 ТЕТ Мультиранок
11.15 М/ф «Монстр у Парижі»
12.50 Х/ф «Калосі шастя»

РОЗРАХУНКОВИЙ РАХУНОК:
№UA653020760000026007300901415,
Вінницьке обласне управління АТ «Ощадбанк»

Газета зареєстрована Головним територіальним управлінням юстиції у Вінницькій області

06.20 М/ф Дитячий кінозал
06.45 «Гроші 2019»
08.00 «Сніданок. Вихідний»

СТБ*

ТЕТ*

Адреса редакції:
21100, м. Вінниця,
вул. Брацлавська, 31.

Газета виходить щочетверга, видається українською, а також російською мовами.

12.10 К/к «Великі Вуйки» 12+
16.35, 21.30 Прем'єра. «Вечірній квартал 2019»

ТЕТ*

UA:Вінниця*

Редакція не завжди поділяє точку зору авторів публікацій.

ПЕРЕДПЛАТНІ ІНДЕКСИ ПЕРІОДИЧНОГО ВИДАННЯ:
ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЙ – 40699;
ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ – 61487

