

**Шановні наші віддані та найкращі читачі, будьте з нами у 2020 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 3 місяці - 57,10 грн., 6 місяців - 107,80 грн., 12 місяців - 210,90 грн. Для підприємств, установ й організацій (40699): на 3 місяці - 69,10 грн., 6 місяців - 131,80 грн., 12 місяців - 258,90 грн.**

16 січня - хмарно, t вдень 0...+1°C, вночі -1...-2°C. 17 січня - хмарно, t вдень 0...+1°C, вночі 0...-1°C. 18 січня - хмарно, t вдень 0...+1°C, вночі -1...-2°C. 19 січня - хмарно, t вдень 0...+2°C, вночі 0...-2°C. 20 січня - хмарно, t вдень -2...+3°C, вночі -4...-6°C. 21 січня - хмарно, t вдень 0...+1°C, вночі 0...-2°C. 22 січня - хмарно, дрібний сніг, t вдень +1...+2°C, вночі 0...+1°C.

Четвер, 16 січня  
2020 р. №3 (8792)  
Ціна договірна

ВІННИЦЬКА  
РЕГІОНАЛЬНА ГАЗЕТА

e-mail:  
pzorya2003@i.ua

# Подільська Зоря

## Більше тридцяти років плекала майбутнє людства: вчительку від Бога в селі Побережному вітали з 90-річним ювілеєм

Днями, а саме, 5 січня, свій славний 90-й ювілей мудрості та багатого життєвого досвіду відзначила знана і поважна на все село Побережне людина – **Клавдія Захарівна ГУРЕНКО**.

Вона спочатку Немирівське педучилище за спеціалізацією «Учитель молодших класів», а потім, заочно, філологічний факультет Вінницького педагогічного інституту на вчителя української мови та



Привітати з визначною датою ювілярку завітали голова Вінницької районної ради Сергій Сітарський, очільник районної ветеранської організації Петро Василюк, Побережненський сільський голова Андрій Король, представник первинної ветеранської організації с.Побережне Людмила Чорна, директор Побережненського НВК: СЗШ I-II ст.-ДНЗ Світлана Гуменчук та завідувач бібліотекою-філією сіл Побережне та Степанівка Вікторія Царук. Така визначна дата - свято не тільки для родини, а для всього села, адже ювілярка більше тридцяти років працювала вчителем української мови та літератури, виховавши не одне покоління сільчан.

Гарними вітаннями гості віншували шановну іменинницю, висловлюючи свою вдячність за важкі роки життя, тяжку працю, складні випробування, які не поборили в ній почуття оптимізму, відповідальності і віри в щасливе майбутнє. Окрім приємних та гарних слів презентували грамоту районної ради, районної державної адміністрації та районної організації ветеранів, квіти та грошову винагороду. Квіти, подарунки та грошову винагороду отримала Клавдія Захарівна й від очільника громади та усіх поважних гостей.

Як і у всіх довгожителів, які народились на початку двадцятого століття, життя нашої краянки було непростим, з викликами та випробуваннями, адже вона пройшла голодомори, лихоліття війни та важкі часи післявоєнної відбудови. Народилась Клавдія Захарівна в селі Обідному Немирівського району, в багатодітній родині, в якій виховувалось п'ятеро дітей. Закін-

літератури. Розпочала свій трудовий шлях вчителя в Літинському районі, але згодом повернулася до рідного - Немирівського, в село Обідне. За цей період одружилася та народила дітей - сина і доньку. Згодом вся родина переїхала в село Побережне, тоді ще Немирівського району, оскільки чоловік Петра Гуценка призначили фельдшером місцевого ФАПУ. З того часу Побережне стало рідною домівкою. Більше тридцяти років Клавдія Захарівна працювала вчителем української мови та літератури в Побережненській школі та паралельно була завучем з навчальної роботи у вечірній школі. В селі її всі знають і поважають. «Вчителька від Бога»: вона вчила не тільки грамоти, а ще як стати чесними, порядними, шанувати свою родину та любити рідний край. Після виходу на пенсію ще декілька років працювала, зберегла в своєму серці оптимізм, любов, бадьорість та велику жагу до життя, якою ділиться з онуками та правнуками. Сьогодні, хоч і не живуть поряд, але оточують своєю любов'ю діти, троє онуків та правнучка. Щиро хочеться побажати Клавдії Захарівні Гуренко та її родині відмінного здоров'я, безмежного щастя та безхмарного неба.

**За матеріалами Вінницької районної ради.**

## Відбувся робочий візит очільника області в Якушинецьку громаду

У вівторок відбувся робочий візит голови Вінницької обласної державної адміністрації Владислава Скальського до Якушинецької громади.

Перш за все очільник області детально ознайомився з роботою Центру надання адміністративних послуг.

Неабияку увагу Владислав Володимирович приділив функціональності ЦНАПу, якості надання послуг, а деякі сервіси протестував особисто, наголосивши на основному завданні Центру – забезпеченні доступності послуг для усіх категорій населення.

«Концепція децентралізації полягає в тому, щоб максимально наблизити надання тих чи інших послуг до жителів. Центр надання адміністративних послуг Якушинецької ОТГ є справді зручним, особливо з урахуванням того, що ця об'єднана



територіальна громада більша за площею ніж м. Вінниця – 122 км<sup>2</sup> проти 115 км<sup>2</sup>. Тут ми бачимо яскравий приклад сучасного ЦНАПу, забезпеченого усім необхідним технічним обладнанням, меблями, а також спеціалістами. До речі, минулого року бюджет села поповнився 1 млн. 355 тис. грн завдяки роботі Центру надання адміністративних послуг. В будь-якому випадку, основний пріоритет – отримувати якісний зворотній зв'язок відвідувачів та щоденно покращувати свою роботу і процедуру надання, обсяг цих послуг, для того, щоб люди мали можливість отримувати всі ці послуги під одним дахом. Важливо, що міжнародні проекти також допомагають перспективним та прогресивним об'єднанням територіальних громад щодо забезпечення таких Центрів. У цьому зацікавлена не лише держава, а й наші партнери. Між іншим, протягом першого кварталу 2020 року за рахунок державної програми ЦНАП Якушинецької ОТГ отримає обладнання для видачі посвідчень водія та реєстрації транспортних засобів», — зазначив він

Ознайомлюючись з умовами праці співробітників структурних підрозділів сільської ради, очільник області першочергово увагу звертає на пріоритети в роботі й шляхи її вдосконалення.

Схвальний відгук пролунав на адресу добре відомої пану Владиславу системи електронного голосування «Громада», що успішно працює

в нашій ОТГ вже третій рік.

При обговоренні із сільським головою Василем Романюком Стратегії розвитку громади, Владислав Володимирович відзначив її актуальність, реалістичність й наголосив на важливості внесення нових питань в міру приєднання до ОТГ нових громад.

Вивчаючи результати роботи громади за останній рік, голова облдержадміністрації високо оцінив обсяг виконаної роботи з будівництва нових, соціально орієнтованих об'єктів, таких як дитячий садочок «Золота Рибка», амбулаторії, ремонту Якушинецького ліцею, закладів культури, реконструкції очисних споруд, спорудження безпекової системи відеоспостереження, дитячих та спортивних майданчиків, ремонту доріг, а також ефективне впровадження новітніх технологій, зокрема облаштування системи теплових насосів, яка дозволить використовувати альтернативну енергію при опаленні Якушинецького ЦКтаД.

Не обійшов увагою Владислав Скальський й Якушинецький ліцей, де, спілкуючись із вчителями, значну увагу приділив успішному функціонуванню програми «Нова українська школа»,



методичним питанням. Зустрівся голова ОДА і з призером Світової олімпіади з географії Андрієм Марценюком та заслуженим вчителем України Галиною Заболотною. В цілому очільник ОДА високо оцінив роботу із розбудови освіти в громаді, а саму Якушинецьку ОТГ – як успішну та перспективну.

**За матеріалами Якушинецької ОТГ.**

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

## Із Новим роком та Різдвом Христовим привітали сім'ї загиблих захисників

Новорічні свята – хороша нагода приділити більше уваги тим, в чийх руках і серцях плекалися Герої – учасники антитерористичної операції, які у боротьбі за українську державність віддали найдорожче – свої життя.



11 січня заступник голови районної державної адміністрації Олег Бегус та завідувач сектору молодіжної, сімейної, дитячої та гендерної політики управління праці та соціального захисту населення райдержадміністрації Наталія Войтюк відвідали сім'ї загиблих бійців та привітали їх з Новим роком та Різдвом Христовим.

Побажили міцного здоров'я, Божого благословення, добра, миру, оптимізму та висловили слова подяки, співчуття та розуміння непоправної втрати, а також поціка-

вились нагальними для родин проблемами і першочерговими потребами.

«Ваші сини – справжні Герої, які у непростий для України час стали на її захист. Віримо в припинення війни на Сході, та те, що Україна нарешті стане такою, за яку вони боролися – вільною і незалежною, - наголосив заступник голови райдержадміністрації Олег Бегус, - Бажаю, щоб у Ваших оселях завжди панували мир, злагода та затишок. Нехай гарний святковий настрій збережеться у Ваших серцях упродовж всього наступного року, а щедра



доля наділить Вас і Ваші родини міцним здоров'ям, щастям, взаєморозумінням і любов'ю».

Після привітань та слів підтримки члени родин загиблих учасників АТО отримали подарунки.

За матеріалами Вінницької РДА.

## Подарунок до новорічно-різдвяних свят для найменших мешканців району

Новорічно-різдвяні празники - найочікуваніші та найбажаніші. Дорослі, і діти, чекають на подарунки та приємні сюрпризи.

До новорічно-різдвяних свят подарунок для найменших мешканців району та медичного персоналу зробив голова Вінницької районної ради Сергій Сітарський.

Днями він завітав до відділення КНП «Вінницька центральна районна клінічна лікарня» і подарував для відділення мікрохвильову піч, яка так потрібна, аби малеча, перебуваючи у відділенні на лікуванні, могла в будь-який час скуштувати теплу їжу. Необхідною мікрохвильова піч є і для медичного персоналу, який цілодобово працює у відділенні, лікує та піклується про маленьких пацієнтів, роблячи все належне, щоб юні хворі швидше одужали та повернулись до рідних домівок.

Очільник закладу Олександр Кривов'яз, заступник головного лікаря з медичного обслуговування населення Тетяна Катілова, завідувач відділенням Алла Драчук та старша медсестра відділення Людмила Якимен-

ко з радістю прийняли подарунок та щиро дякували голові районної ради Сергію



Сітарському за турботу і приємний презент. Натомість, Сергій Сітарський подякував медичним працівникам, які допомагають батькам у найскладніші часи, коли їх малюки хворіють. Побажав всім здоров'я, успіхів, процвітання, вдячності та поваги від батьків їх маленьких пацієнтів.

За матеріалами Вінницької районної ради.

## Із щедрівками та посіванням до районної ради завітав колектив Бохоницької школи

Низку новорічно-різдвяних свят продовжує Старий Новий Рік, який відзначається 14 січня. А вечір напередодні Старого Нового Року називається Щедрий вечір, Василів вечір або свято Меланки. У Щедрий вечір обов'язково щедрюють, а наступного дня – посівають.

Вшановуючи давні українські традиції, 13 січня, в барвистих національних вбраннях до районної ради завітав колектив Бохоницької загальноосвітньої школи I-III ст. Він привітав голову районної ради Сергія Сітарського та колектив ради з новорічно-різдвяними святами, з празниками Меланки та Щедрого вечора, побажав добра, здоров'я і благополуччя сім'ям, піснями і засіванням зичив врожаю та щедрого року.

Талановиті артисти виконували щедрівки, бажали миру і злагоди, щастя, радості, усяких гараздів. За традицією, під час викона-

ння посівалок, будинок треба обсіпати зерном, що символізує хороший врожай. Тож, посівальники щедро засіяли житом, пшеницею в приміщенні районної ради.

Голова районної ради Сергій Сітарський щиро подякував за вішуння, навзаєм побажав добра, злагоди, щастя, миру і здоров'я в прийдешньому році та за традицією віддячив гостям подарунками і солодощами.

Новорічно-різдвяні празники - з дитинства улюблені й святкові дні, сповнені світлом спільної радості, очікування дива й казки, душевного тепла і надії. Щира вдячність виконавцям, які намагаються у такий спосіб зберегти та примножувати наші українські традиції та створювати гарний настрій.

Веселих свят!

За матеріалами Вінницької районної ради.



## «Садочок для дорослих»

Спілкування - одна з найбільших потреб людини. На жаль, літнім і самотнім, коли здоров'я вже не те, нерідко ні з ким поговорити або така можливість обмежена. Певною мірою вирішити це питання та поліпшити догляд за ними сприятиме створення садочка для дорослих.

«Ми працюємо над упровадженням нової послуги «садочок для дорослих», яка передбачає денне перебування для людей, котрі потребують постійного стороннього догляду, але мешкають удома. Тобто вдень вони отримуватимуть реабілітаційні послуги, догляд і спілкування, можливість брати участь у різних заходах, а ввечері повертатимуться додому», - повідомила заступниця голови Вінницької

облдержадміністрації Наталя Заболотна.

В області дбають, щоб ті, хто потребує постійного догляду, мали змогу задовольнити свої інтереси. В обласному пансіонаті для людей з інвалідністю та осіб похилого віку, де понад 400 підопічних, працюють різноманітні гуртки, надають реабілітаційні та оздоровчі послуги. Діють кімнати для занять із соціально-побутової, психологічної та фізичної реабілітації, проводять галотерапію та ароматерапію.

А днями пансіонат отримав новий спеціальний комфортабельний автобус, який відповідає сучасним вимогам перевезення осіб з інвалідністю. Це дасть змогу його підопічним долучатися до культурних заходів, які проводять у краї.

## Обговорювали майбутнє Медвежовушківської громади: вирішено провести опитування шляхом таємного голосування

11 січня в сільському клубі Медвежого Вушка відбулись громадські слухання з питання добровільного об'єднання Медвежовушківської громади. Вирішували майбутнє села, що згідно Перспективного плану, затвердженого обласною радою та Кабінетом Міністрів України, включене до скла-

жовушківської - Павліна Роздайбіда.

Якщо Агрономічний сільський голова Олег Шулікін намагався пояснити загалу, як він не хоче приєднувати Медвеже Вушко і бачить майбутнє села Агрономічне в місті Вінниці, то обласний депутат Ігор Вернигор від ініціативної групи с.Агрономічне, на впаки, посилюється на фінансові показники громад, намагався довести протилежне.

Також, порушували питання приєднання до Якушинецької ОТГ. Але за результатами зустрічі з Якушинецьким сільським головою Василем Романюком, яка відбулась 23 грудня, мешканцям доведена думка, що село може приєднатись до Якушинецької ОТГ, але їх туди ніхто не запрошує і не чекає.

Як зазначив голова районної ради Сергій Сітарський, такі зібрання і обговорення дуже потрібні, тому що всі присутні і мешканці громади, яким потім повідомлять, що відбувалось на зборах, отрима-

ють максимум інформації для прийняття рішення.

Враховуючи почуте, голова районної ради зазначив, що більшість мешканців влаштовує, що Медвеже Вушко є самостійною громадою, однак рішення про приєднання приймати потрібно, адже таким, як є, становище не залишиться.

В результаті обговорення було прийнято рішення створити свою робочу групу та провести опитування серед жителів Медвежого Вушка шляхом таємного голосування.

За матеріалами Вінницької районної ради.



Агрономічної ОТГ.

Однак, на території громади є прихильники приєднання і до вже існуючої Якушинецької ОТГ. До сьогоднішнього дня Медвеже Вушко не могло визначитись, до кого приєднуватись. Тому, ініціативна група мешканців села розпочала цей процес самостійно - без сільського голови Павліни Роздайбіди та депутатського корпусу, оскільки право бути першими громада вже втратила, а за два місяці, як було зазначено на зібранні, втратить право і добровільного приєднання, тобто приєднання за бажанням.

Оскільки вирішується доля поселен-

ня, то на зборах було людно, багато гостей та запрошених. Було жваво обговорення та дискусія, в яких взяли участь депутати Вінницької обласної ради Ігор Вернигор та Олександр Масленников, голова районної ради Сергій Сітарський, очільники сільських рад: Агрономічної - Олег Шулікін, Бохоницької - Ігор Савчук та Медве-



## «Подільська зоря» для ветеранів

Вже декілька років поспіль депутат Вінницької обласної ради Олександр Масленніков виділяє кошти на передплату видання «Подільська зоря» для ветеранів Другої світової війни, мешканців Вінницького району. Очільник районної ветеранської організації Петро Василичин направив звернення до обласного обранця, на яке він одразу відреагував та виділив кошти.

Це дуже важлива справа для людей поважного віку, адже вони звикли щотижня тримати у руках часопис та дізнаватися з його сторінок новини краю. Це сучасна молодь усе може знайти в мережі Інтернет, а ветерани залишаються прихильниками друкованих видань.

Олександр Масленніков зауважив, що з радістю долучився до цієї справи, адже таких людей з кожним роком стає все менше і ми зобов'язані їх поважати, віддавати шану та намагатись зробити їх життя хоч трішки кращим.

Ветеранська організація Вінницького району висловлює вдячність обласному депутату за постійне розуміння та підтримку і сподівається на подальшу плідну співпрацю.

Також обласний депутат завітав до Бохоників, де відбулось чергове засідання клубу для людей поважного віку «Ветеран», присвячене новорічно-різдвяним святкам.

Завітавши на гостину до «Ветерана» презентував учасникам солодкі подарунки до свят та вручив передплату на видання «Подільська зоря». Аби поважні бохоничани були обізнані із подіями які відбуваються у краї.

Наш кор.



## Аматорські колективи Вінницького району щедрували на обласному фольклорному фестивалі «На Поділлі, на Різдво»

11 січня на площі біля Літнього театру у Центральному парку міста Вінниця відбувся обласний фольклорний фестиваль колядок та щедрівок «На Поділлі, на Різдво».

На захід, для того, щоб наповнити душі вінничан та гостей міста різдвяним настроєм та справжнім національним колоритом, прибули колядаччі-щедрівники з одинадцяти районів області, Серед них як професійні, так і аматорські народні колективи, дитячі гурти та окремі виконавці.

Вінницький район представили колективи: народний аматорський жіночий вокальний ансамбль «З роси й води» та народний аматорський гурт весільних музик «Заграй». Вони урочисто відкрили фестиваль найвідомішою колядою «Добрий вечір тобі, пане господарю», заспівали щедрівку «Господарський двір» і колядку «Засіяла в небі ясна зірниця». Глядачі разом із ними підспівували і гучними оплесками дякували за чудові новорічно-різдвяні пісні.

Також на алеї біля площі розмістилось

містечко майстрів декоративно-прикладного та ужиткового мистецтва, де було презентовано роботи народних умільців Вінниччини. Протягом усього свята безперервно лунали різдвяні віншування фольклорних, співочих та обрядових гуртів подільського краю.

За матеріалами Вінницької РДА.



## Ветерани визначили пріоритети



Наприкінці грудня 2019 року, напередодні новорічно-різдвяних свят, керівником Вінницької районної організації ветеранів України Петром Василичинем проведено семінар з головами первинних організацій ветеранів. Під час якого було підбито підсумки річної роботи районної та первинних організацій, визначено і нагороджено кращих керівників. В зібранні взяли участь заступник голови районної ради Олексій Плакида та заступник голови райдержадміністрації Олег Бегус.

Керівники подякували головам первинних організацій за плідну роботу, привітали з новорічними та різдвяними святами та побажали здоров'я, щастя, родинного затишку, благополуччя, миру, злагоди та усіляких гараздів.

Після вітань, Олексій Плакида та Олег Бегус визначили грамотами кращих голів первинних організацій: Зою Бондар (с.Писарівка), Петра Глуценка (с.Хижинці), Федора Присяжнюка (с. Оленівка).

На позитивній ноті учасники семінару перейшли до обговорення нагальних питань діяльності ветеранської організації. Були визначені основні напрямки діяльності ветеранських організацій на наступний рік - це розробка і реалізація комплексних програм; проведення заходів, спрямованих на соціальний захист ветеранів, інвалідів, пенсіонерів, всіх людей поважного віку; надання, в межах можливого, допомоги членам первинних ветеранських організацій у поліпшенні житлових умов, медичному, побутовому та іншому обслуговуванні; здійснення благодійних заходів, акцій милосердя спільно із депутатами та органами місцевого самоврядування.

Також, серед важливих завдань, що стоять перед районною організацією ветеранів визначили ще і такі: сприяти поліпшенню медичного обслуговування, забезпечення ліками ветеранів війни, праці, дітей війни; не залишати самотніх з їхніми проблемами і хворо-

бами наодинці; брати участь в патріотичному та національному вихованню молоді на кращих традиціях старших поколінь, поваги до батьків, збереження спадкоємності поколінь; здійснювати заходи щодо збереження і підтримки в гарному стані пам'яток захисникам Вітчизни. І це ще далеко не всі завдання, що стоять перед головами первинних ветеранських організацій.

Серед питань, які хвилювали, було також і земельне. Обговоривши його, вирішили найближчим часом провести зібрання ветеранів первинних організацій і почути думку людей щодо продажу земель сільськогосподарського призначення.

На завершення розглянули питання передплати на Вінницьку регіональну газету «Подільська зоря» для жителів району поважного віку. Відзначили, що активно працюють і надають допомогу в цьому керівники підприємств, організацій, депутати різних рівнів в таких громадах, як



Бохоничка, Вінницькохутірська, Гавришівська, Стрижавська, Якушинецька та Вороновицька ОТГ. Особливу вдячність очільник організації Петро Василичин висловив депутату обласної ради Олександру Масленнікову, який вже не один рік постійно турбується про ветеранів і передплачує їм Вінницьку регіональну газету «Подільська зоря».

Вінницька районна організація ветеранів України.



## «Якушинецькі поколядини»

У відзначенні громадою Новорічних та Різдвяних свят почесне місце займають «Якушинецькі поколядини», що вже є для нас традиційними і проводяться другий рік поспіль.



Це одне з останніх зимових свят, яке громада проводить у такому, так би мовити, розширеному форматі.

Ось і цього разу, до Якушинців завітали музичні гурти і гості не тільки із знову приєднаних до нашої ОТГ громад, але й з інших місцин - Стрижавки (ВІА «Дивограй», ФА «Берегиня») Микулинців («Микуляни»), Бохоників («Брикса»).

Розпочали свято урочистою ходою учасників - колядачів й творчих колективів. Порадували гостей і наші колективи та виконавці - Церковний хор храму Преподобного Серафіма Саровського, «ТріОлайк», «Подільський колорит», «Майданські молодіці», вокальні ансамблі й щедрувальні гурти будинків культури громади (с. Некрасово, Майдан, Ксаверівка, Якушинці) аматори, дитячі колективи.

Частували цьогоріч запашним шашликом, гарячими напоями, натуральними цукерками, рибою.

Залишити учасникам свята приємні спогади допомогли тематичні фотозони (одна масштабна панорамна та декілька у народному стилі).

Також для гостей демонструвався тематичний український фільм «Пекельна хоругва». Унікальність можливості перегляду цього фільму саме в сільських будинках культури полягає у тому, що стрічку дуже рідко демонструють у кінотеатрах (які переслідують мету касовості, тобто заробітку), й, як наслідок, ми всі, а особливо молодь, багато втрачає в плані розуміння та вивчення наших національних культурних цінностей та традицій.

Багато слів вдячності від гостей пролунало на адресу сільського голови Василя Романюка та організаторів свята.

За матеріалами Якушинецької ОТГ.

## Віншували «Бохоняни»

Цикл новорічно-різдвяних свят – це час теплих сімейних вечорів, широкій радості, гамірного святкування, смачної кулі, традиційних страв, запашної випічки та гучної коляди. Україна з давніх часів славиться своїми самобутніми традиціями та автентичним колоритом, які передаються із покоління в покоління. Здавня у народі вважалося, що колядки та щедрівки мають магічну силу. Якщо у хату завітали колядники, то весь рік буде багатим і щасливим. Споконвіку напередодні старого Нового року, святкують колоритний та барвистий празник Маланки – веселе українське дійство з обрядами та забавами.

За гарною, багаторічною традицією, у Щедрий вечір, або як його ще називають у народі, свято Маланки, привітати колектив газети «Подільська зоря» уже вшосте завітали вихованці фольклорно-етнографічного гурту «Бохоняни» Вінницької обласної станції юних натуралістів, під керівництвом Оксани Іванкової.

Щірі, талановиті та усміхнені гуртківці вітали журналістів, бажали їм Божого благословення, міцного козацького здоров'я та всіляких гараздів. Учасники ансамблю відтворили народні звичаї – водіння Кози та Меланки, гучно колядували та

щедрували, дарували народну пісню. Все це супроводжувалося грою та народних та декоративно-прикладних інструментах.

Також хлопці не шкодуючи зерна засіяли колектив редакції й привітали незвичними засівалками та гарними побажаннями. Подільськзоряни охоче потримали козу за роги, дякували аматорам сцени гучними оплесками, ширими посмішками й, як годиться, віддячили щедрувальникам подарунком. Щірі та колоритні вітання від «Бохонян» приймав не тільки колектив часопису «Подільська зоря», а працівники ще низки організації та закладів краю (загалом 17).

Юних артистів усі сприймали на «ура», щедро дарували гучні оплески, слова вдячності й віддячували смаколикami та подарунками. За словами керівника гурту Оксани Іванкової, для них віншування краян уже стало гарною традицією. Також вона зазначила, що до складу колективу входять учні 1-10 класів Бохонської СЗШ I-III ступенів та дорослі аматори сцени із Бохоників. Найстаршому учаснику ансамблю 71 рік, а наймолодший – лише 7.

Наш кор.



## Вінничан з інвалідністю та поважного віку вчили виготовляти символи нового року

У Вінниці триває проект «Патріотизм в юннатівському колі». Його учасники, вихованці обласної станції юних натуралістів, на канікулах із цікавою програмою завітали до багатьох закладів та установ.

Діти привітали наших захисників у Вінницькому обласному клінічному шпиталі ветеранів війни і провели майстер-клас із виготовлення новорічної листівки.

– Щира розмова, жарти та обмін новорічними вітаннями – найкраща реабілітація воїнів ООС, – каже керівник проекту «Патріотизм в юннатівському колі» Павло Мигун.

Учасники проекту підтримали дітей з особливими потребами. Зокрема, завітали до Стрижавського дитячого будинку-інтернату і Вінницького дитячого садочка №24, де є групи для дітей із порушенням опорно-рухового апарату та ДЦП.

Педагоги відділу декоративного квітництва та ужитково-прикладного мистецтва станції юннатів провели майстер-клас «Мишка з природного матеріалу – символ 2020 року». У школі-інтернаті. А

мешканців обласного пансіонату для осіб з інвалідністю та похилого віку запросили до творчої майстерні із виготовлення подарункової скриньки «Символ року. До цієї діяльності долучилися вихованці гуртка «Юні садівники» та дітки з родин воїнів АТО.

Тим часом зразковий ансамбль народної музики «Дударик» та фольклорно-етнографічний гурт «Бохоняни», що також діють при станції юннатів, за традицією привітали поранених воїнів ООС у Військово-медичному Центрі центрального регіону та Обласному клінічному шпиталі ветеранів війни.

Михайло МИХАЙЛОВ.



## Придбано шкільний автобус

Із метою забезпечення комфортного підвезення учнів до КЗ Вороновицький ліцей I-III ст. №1 придбано новий шкільний автобус.

Новий шкільний автобус розрахований на 30 місць, відповідає всім вимогам безпеки перевезення дітей, має додаткові рівні безпеки, обмеження у швидкості руху, звукову і світлову сигналізацію, аварійні кнопки, спеціальні сидіння та зручні сходи.

За матеріалами сайту Вороновицької ОТГ.



## Безкоштовно 50 медичних і діагностичних процедур

Українці зможуть отримати близько пів сотні медичних послуг безкоштовно у 2020 році. Про це заявив голова Комітету Верховної Ради з питань охорони здоров'я Михайло Радучький. «На цей рік закладено у бюджеті 72 мільярди на виконання програми медичних гарантій. Цю програму уряд затвердив ще в листопаді. Медгарантія – перед нами це називали «гроші йдуть за пацієнтом», – зазначив Радучький.

Із 2 квітня 50 медичних і діагностичних процедур (зокрема, ультразвукове дослідження, рентген-дослідження, біопсія, оперативне лікування інсульту, пологи та ін.) у межах програм медгарантій будуть безкоштовними для українців. Водночас ідеться про заклади, які підписали угоду з НСЗУ.

Михайло Радучький додав, що фінансування програми «Доступні ліки» цього року в Україні збільшилося на 3,2 млрд грн.

«Держава оплачує вартість препаратів, і людина за електронним рецептом безоплатно їх отримує», – зазначив Радучький.

Вранці, 13 січня, в селі Ксаверівка сталася аварія за участі автомобілів Toyota та BMW. В дорожньо-транспортній пригоді постраждала 75-річна мешканка Вінниці. За попередньою інформацією, на заокругленій ділянці дороги водій Toyota, не обравши безпечної швидкості, виїхав на зустрічну смугу руху, де зіткнувся з відбійником. Від удару автівку відкинуло на проїзду частину дороги, де вона зіткнулася з автомобілем BMW.

Про це повідомляє відділ комунікації Головного управління Національної поліції у Вінницькій області. Постраждала пасажирку з травмами забрали до лікарні.

Обставини та причини аварії будуть встановлені в ході досудового розслідування.

## МАЄТЕ ХРОНІЧНІ ДІАГНОЗИ? ПЕРЕВІРТЕ СЕРЦЕ!



### Що діабет чинить із судинами?

Людей з цукровим діабетом кардіологи відносять до групи «високого» і «дуже високого» ризику щодо розвитку серцево-судинних захворювань. Порушення вуглеводного обміну тягне за собою зміни ліпідних процесів в організмі, а це сприяє ранньому атеросклерозу коронарних судин. Симптоматика серцево-судинних захворювань, зокрема ішемічної хвороби серця, при діабеті невиразна, тож перші прояви серцевої недуги легко пропустити.

«Ця хвороба має різні механізми впливу на серцево-судинну систему: вражає клітини серцевого м'яза, пошкоджує дрібні артерії, формує нейровегетативні зміни, – розповідає Леся Распутіна, професорка кафедри пропедевтики внутрішньої медицини ВНМУ ім. М. Пирогова, докторка медичних

Цукровий діабет, проблеми з легенями чи суглобами або ж ожиріння – з такими діагнозами, за умови дбайливого ставлення до себе, можна жити довгі роки. Проте саме вони здатні «змазати» картину більшості серцево-судинних хвороб і приспати увагу. Важливо вчасно розпізнати зміни! Дійте обачно, щоб захистити себе від інфаркту міокарда та інших небезпечних станів!

наук. – Типовий напад стенокардії, котрий у більшості людей супроводжується болем за грудиною, для хворих на діабет протікає досить м'яко, інколи без типового болювого синдрому. Коли ж пацієнти починають щось дійсно відчувати, ми вже констатуємо багатосудинне ураження або навіть перенесений на ногах інфаркт міокарда.

Єдиний варіант захистити себе – систематично проходити діагностику судин і серця, а також завчасно розпочати терапію, направлену на попередження судинних катастроф.

Як здоров'я легень впливає на серце? При наявності хронічного обструктивно-



го захворювання легень (ХОЗЛ) часто виникає прискорене серцебиття та порушується кровообіг. Пацієнтам важко видихати, а отже, виникає задишка. Серце працює із навантаженням, вентиляція легень недостатня.

Добираючи препарат, який би захищав серце, лікар мусить врахувати особливості перебігу хронічного захворювання.

«У пацієнтів та пацієнок з ХОЗЛ після сорока років нерідко з'являється задишка. Вона набирає інтенсивності поступово і зазвичай виникає при фізичних навантаженнях. Однак природу задишки не завжди можна трактувати однозначно, – зауважує Леся Распутіна. – Вона може бути наслідком тривалої залежності від тютюну, роботи в шахті чи цеху, хронічної хвороби органів дихання або ж симптомом серцевої патології».

Партнерство з лікарями без самолікування!

Діагностована подагра та надмірна вага тіла також належать до негативних чинників, що впливають на перебіг серцево-судинних недуг, а часто навіть при-



скоряють їхній розвиток.

Отже, важливо не займатися самолікуванням і в жодному випадку не поєднувати на власний розсуд медичні препарати від різних недуг. Єдиною безпечною й ефективною профілактикою ускладнень є здоровий спосіб життя, систематична діагностика організму та партнерство з лікарями. Чим точнішу інформацію про свої відчуття ви надасте медикам, тим більш зваженими та дієвими будуть їхні рекомендації.

Матеріал виготовлено в межах реалізації субпроєкту «Складові розвитку системи охорони здоров'я Вінницької області, направлена на покращення медичної допомоги хворим із серцево-судинною патологією».





## Кулінарні цікавинки

### Фарширована картопля

**Нам потрібно:** 400 г фаршу, цибулина, сіль, чорний перець, коріандр, 3 зубчики часнику, 2-3 ст.л. олії, 6-7 картоплин.

**Приготування.** Насамперед на кілька хвилин промаринувати фарш. Додаємо натерту цибулю, сіль, коріандр, перець і часник, добре перемішуємо і нехай постоїть. Вибирати рівні, великі картоплини. Використовуючи пару олівців (як обмежувачі) надрізаємо картоплю на пелюстки. Товщину пелюсток визначають самі, акуратно і не поспішаючи робимо однакові надрізи. Після чого, кожен розріз наповнюємо фаршем (допомагаючи собі виделкою). Виставляємо фаршировану картоплю в форму, злегка поливаємо олією і відправляємо в розігріту духовку. Запекати чудо-картоплю близько години, за температури 180 градусів.



### Дуже смачні реберця

**Нам потрібно:** свині реберця, соевий соус, сіль, перець, улюблені спеції, цибуля.



**Приготування.** Свинячі реберця замаринувати в соєвому соусі, цибулі, перці, спеціях. Залиште на 1-2 години. Закрийте фольгою і відправте у розігріту духовку на 1,5 години, за 20 хвилин до готовності зняти фольгу.

### Курячий сальтисон

**Нам потрібно:** 1 куряча грудка, 3 стегенця, 5-6 зубчиків часнику, 20 г желатину, сіль, чорний перець, копчена паприка - за смаком.

**Приготування.** М'ясо курки відокремити від кісток і порізати на дрібні шматочки. Додати подрібнений часник (через часниководавку), спеції і сухий желатин (порошок). Все добре перемішати і викласти в пакет для запікання - закріпити, щоб всередину не потрапила вода. А потім покласти в форму для випікання кексу, наприклад. Відправити в каструлю з водою, так щоб вода доходила до рівня м'яса в пакеті. Залишати на вогонь, коли вода закипить, вогонь треба зменшити і залишити варитися 1-1,5 год. Після закінчення вийняти, охолодити і покласти для застигання в холодильник до ранку.



### Курячий рулетик

**Нам потрібно:** куряча грудка (без кістки), 2 скл. молока, 3 ч.л. солі, 1 ст.л. олії, 1 ст.л. соєвого соусу, 1 ч.л. меду, 1/4 ч.л. мускатного горіха, 1/2 ч.л. паприки (солодка), 1 ст.л. соку лимона, 3 зубчики часнику.



**Приготування:** Курячі грудки помити і помістити в емність. Залити курячу грудку молоком, добре розмішати з сіллю. Залишити в молоці на 2 години. Після закінчення трьох годин вийняти курячу грудку з молока, просушити паперовими рушниками і туго обв'язати кулінарною ниткою. Приготувати маринад. Змішати в окремій емності оливкову олію, мед, соєвий соус, сік лимона, мускатний горіх, солодку паприку і часник, пропущений через прес. Добре обмазати куряче філе маринадом і залишити на 10-15 хвилин маринуватися. Далі курячу грудку покласти в форму або на деко, застелене папером для випікання і відправити в духовку, заздалегідь розігріту до 220 градусів, на 20 хвилин. Вимкнути духовку і залишити там ще на 20 хвилин. Вийняти, остудити. Зняти нитку. Порізати на невеликі шматочки.

### Печінкова ковбаса домашня

**Нам потрібно:** 500 г печінки, 250 г свинячого сала, 1 головка часнику, 2 цибулини, сіль, перець й інші спеції - за смаком, 1 ст.л. крохмалю, 3-4 яйця, 3 ст.л. манної крупи, 100 мл молока, тонкі кишки або штучні оболонки.

**Приготування.** Для ковбаси можна брати будь-яку печінку: свинячу, яловичу, курячу. Промийте її і очистіть від плівки. Наріжте



на шматки і пропустіть через м'ясорубку разом з салом і часником. Цибулю дрібно наріжте й обсмажте на сковороді. Додайте до фаршу цибулю, сіль, перець й улюблені спеції, крохмаль, яйця і манку. Ретельно перемішайте, влийте молоко і ще раз перемішайте. Заздалегідь підготовлені кишки заповніть фаршем. Варіть ковбасу 40 хвилин на середньому вогні. Або 40 хвилин запікайте в духовці при 200°C.

### Печінкові млинці зі смачною начинкою

**Нам потрібно:** 0,5 кг курячої печінки, 150 г молока, 1-2 цибулини, 3 яйця, 3-4 ст.л. борошна, 0,5 ч.л. солі, 70-100 г вершкового масла, олія для смаження. **Для начинки:** 2 морквини, 300 г грибів, 2 плавлених сирка «Дружба», 3-4 ст.л. майонезу, сіль, перець, зелень - за смаком.



**Приготування.** Печінку вимити, видалити плівку, пропустити разом з цибулею через м'ясорубку. Щоб тісто було ще ніжнішим, збити додатково блендером. Додаємо просіяне борошно, яйця, молоко, м'яке вершкове масло, сіль і знову добре збиваємо блендером. Накриваємо плівкою і залишаємо хвилин на 15. Після смажимо млинці на сковороді з невеликою кількістю олії. Для начинки: моркву натерти на дрібній тертці і тушувати до м'якості в невеликій кількості води і олії, щоб вона томилась. Гриби нарізати невеликими шматочками (краще соломкою) і обсмажити до готовності, посолити, додати спеції. Плавлений сирок натерти на тертці, змішати з морквою, грибами, додати майонез, сіль, спеції, зелень за смаком і добре вимішати. Викласти начинку на млинці, згорнути рулетом і покласти в холодильник на годину, щоб вони застигли. Перед поданням нарізати млинчики невеликими шайбочками і викласти на тарілку. За бажанням в начинку можна додавати пару часточок часнику. Якщо ви противник майонезу, то можна замінити сумішшю сметани і 0,5 чайної ложки гірчиці.

### Сир «Філадельфія»

**Нам потрібно:** 1 л молока, 0,5 л кефіру, яйце, 1 ч.л. солі, кислота лимонна (на кінчику ножа).

**Приготування.** Молоко вливаємо в каструлю і відправляємо на плиту, на середній вогонь і постійно помішуючи, додаємо сіль, доводимо до кипіння. Відразу після закипання додаємо кефір і перемішуємо, поки маса не згорнеться. Цю масу відкидаємо на марлю, потім підвішуємо марлю над раковиною на 15 хвилин і даємо стекти сироватці. Яйце і трохи лимонної кислоти добре збиваємо. До збитого яйця додаємо отриманий сир і ще раз збиваємо до отримання однорідної пишної маси.



### Пишні бублики

**Нам потрібно:** 3 жовтки, 3 ст.л. сметани, 50 г вершкового масла, 3-4 ст.л. цукру, 75 мл теплого молока, 1 ч.л. з гіркою сухих дріжджів, 1 пакетик ваніліну, дрібка солі, 2,5-3 скл. борошна, жменя родзинок за бажанням.



**Приготування.** Всі продукти повинні бути кімнатної температури. У молоці розчинити дріжджі, поки прибрати в бік. Масло розтерти до білого, додати 1 жовток і 1 ст. ложку цукру, розтерти поки маса не стане однорідною, так додати всі жовтки і цукор, потім додати сіль, сметану і ваніль, все ще раз добре розмішати, влити молоко з дріжджами, всипати просіяне борошно порціями (додати родзинки якщо використовуєте), замісити еластичне тісто, добре вимісити його кілька хвилин. Перекласти в миску змащену олією, дати підійти в теплі 1 годину. Готове тісто обм'яти, сформувати 10 бубликів, укласти на деко, дати підійти ще 15 хвилин. Духовку нагріти на 180-200 градусів. Бублики змастити жовтком і посипати цукром, маком або кунжутом. Випікати до готовності.

### Міні-білочки «Батбути»

**Нам потрібно:** 350 г борошна, 0,5-1 ч.л. солі, 250 мл води, 1 ч.л. сухих дріжджів.

**Приготування.** Змішайте дріжджі з просіяним борошном, додайте сіль, влийте теплу воду. Замісіть еластичне тісто, щоб не приставало до рук. Розподіліть тісто на 2 частини, розкачайте товщиною, приблизно 4 мм. Склянкою виріжте кружечки. Викладіть кружечки на плоску поверхню під плівкою, щоб піднялись на 15-20 хвилин. Випікайте білочки на сухій пателні (без олії) на середньому вогні. Готовляться вони швидко: тільки всвічайте перевертати. Використовуйте будь для чого, зробивши збоку надріз для салатів, паштетів, сиру, соусів, варення, меду.



### Сирне суфле з какао

**Нам потрібно:** 100 мл молока, 300 г сиру, 2 ст.л. ка-



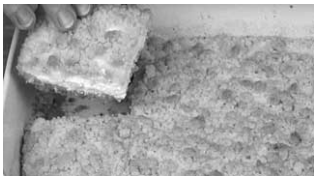
као, 2 ст.л. меду, 20 г желатину, 1 скл. холодної води.

**Приготування.** Желатин заливаємо склянкою холодної води на 30 хвилин (він повинен набухнути). Додаємо молоко, какао, мед. Кладемо на маленький вогонь і нагриваємо до тих пір, поки не розчиниться желатин. Не кип'ятить. Додаємо сир, розмішуємо. Відправляємо все в блендер і перетворюємо в однорідну масу. Розділяємо майбутнє суфле за формою і залишаємо в холодильнику мінімум на 2 години, краще на ніч. За бажанням посипте тертим шоколадом.

### Пиріг з сиром

**Нам потрібно:** 150 г вершкового масла, 2 скл. борошна, 1 скл. цукру, 1 ч.л. соди або розпушувача. **Для начинки:** 0,4 кг нежирного сиру, 1 скл. цукру, 5 яєць, родзинки, ванілін.

**Приготування.** Спочатку масло дістати з холодильника, щоб воно розм'якло. До нього додайте борошно, соду і цукор. Добре розтерти і перемішувати до сполучення тіста, як крихти. Щоб приготувати начинку, збиваємо яйця, додаємо сир і цукор. Все це необхідно перемішати і збити. Форму або сковороду намазати маслом, викласти 1/2 частини тіста, на нього - начинку і зверху насипати залишками крихти. Розігріти духовку заздалегідь, покласти туди пиріг і випікати близько 40 хвилин до рум'яності. Залишити пиріг в сковороді, поки він трохи не охолоне.

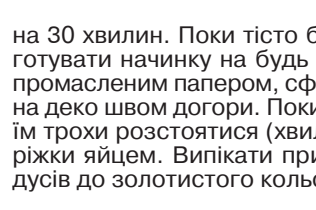


### Тісто для будь якої випічки

**Нам потрібно:** 1 скл. кефіру, 0,5 скл. олії, 1 пакетик (11 г) сухих дріжджів, 1 ч.л. солі, 1 ст.л. цукру, 3 скл. борошна.

**Приготування.** Кефір змішати з олією і трохи підігріти, додати сіль і цукор, борошно просіяти і змішати з дріжджами, влити поступово кефірну суміш і замісити тісто, накрили і відправити в тепло

на 30 хвилин. Поки тісто буде підходити, можна приготувати начинку на будь який смак. Деко застелити промасленим папером, сформувати пиріжки, укласти на деко швом догори. Поки нагрівається духовка, дати їм трохи розстоятися (хвилин 10), потім змастити пиріжки яйцем. Випікати при температурі 180-200 градусів до золотистого кольору (15-20 хвилин).

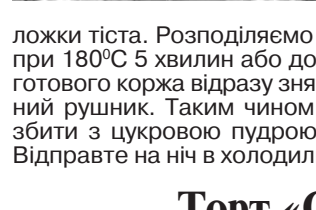


### Торт «Молочна дівчинка»

**Нам потрібно для тіста:** 400 г згущеного молока, 2 яйця, 160 г борошна, 1 ст.л. розпушувача. **Крем:** 400 мл 35% вершків, 0,5 скл. цукрової пудри.

**Приготування.** Згущене молоко і яйця покласти в миску. Перемішати віночком до однорідності. Борошно і розпушувач просіяти в миску. Ретельно перемішати. На аркуші паперу для випікання намалюємо коло діаметром 18-20 см. Папір перекласти на деко. У центр кола наливаємо 2 повні

ложки тіста. Розподіляємо тісто по всьому колу. Пекти при 180°C 5 хвилин або до легкого зарум'янювання. З готового коржа відразу зняти папір і покласти на кухонний рушник. Таким чином випекти всі коржі. Вершки збити з цукровою пудрою, промазати коржі кремом. Відправте на ніч в холодильник просочуватися.



### Торт «Оленка»

**Нам потрібно:** 2 яйця, 2 ст.л. цукру, 1 скл. сметани, 1 банка згущеного молока (380 г), 60 г вершкового масла, 1 ч.л. соди гашеної оцтом (або 2 ч.л. розпушувача), 2 скл. борошна. **Крем:** 1 банка вареного згущеного молока (0,5 л).

**Приготування.** Збиваємо ретельно яйця з цукром до збільшення в пишну густу піну. Додамо сметану, розтоплене вершкове масло, гасимо соду оцтом або лимонним соком. Якщо ви використовуєте розпушувач, то змішайте його з борошном. А потім - в тісто. Борошно просіяти в тісто, розмішуємо акуратно ложкою рухами зверху-вниз. Деко змащуємо вершковим маслом, застилаємо пергаментом. Виливаємо тісто, і кладемо пектися близько години, 25 хвилин при температурі 180 градусів, потім зменшити до 170 градусів. Вийняти з духовки через 10 хвилин після закінчення випікання, з форми - через 15 хвилин. Даємо бісквіту повністю охолонути, а потім розрізаємо його на 3 рівномірні частини. Перемашуємо згущеним молоком, боки посипаємо крихтою або горіхами, верх прикрашаємо за бажанням. Дайте трохи постояти, просочитися.



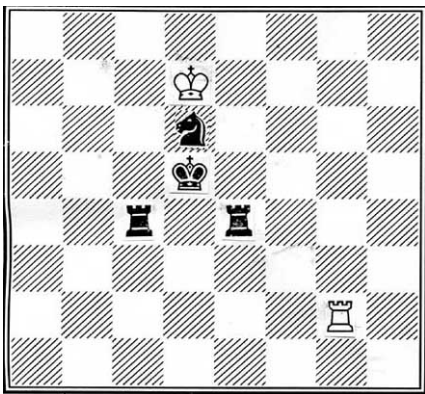
Підготувала Людмила ДЖЕДЖУЛА.



**ЛЮБИТЕЛЯМ ШАХІВ**  
**Випуск №9**

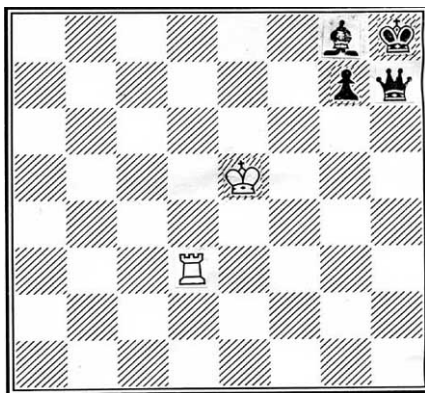
Якщо в фінальній позиції шахової задачі всі фігури, що знаходяться на шахівниці, беруть участь в матовій картинці, вони утворюють ідеальний мат. Сьогодні познайомимо з двоходовими двоваріантними задачами на кооперативний мат. В фіналі кожної з них - по два варіанти розв'язку з ідеальними матами.

**Задача №28**  
**М.Пархоменко (Вінниця)**  
**(друкується вперше)**



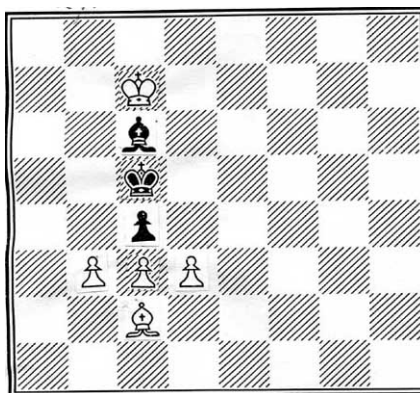
h≠2 2.1.1.1. (2+4)

**Задача №29**  
**М.Пархоменко (Вінниця)**  
**(друкується вперше)**



h≠2 2.1.1.1. (2+4)

**Задача №30**  
**М.Пархоменко (Вінниця)**  
**(друкується вперше)**



h≠2 2.1.1.1. (5+3)

**ПЕРЕВІРТЕ РОЗВ'ЯЗОК**

**Задача №25**

1. Tb2? - 2.Фb7x;  
1. ...C:b2!;  
1. Ta2! Загроза 2. Ф:a7x;  
1. ... Cd4/Cb8 2. Фc8/Фc6x  
зв'язка чорної фігури.

**Задача №26**

1. Cb6! Загроза 2. Фd8x;  
1. ...Cb7+/Kc7+/Ke6 2.  
Ф:b7/Ф:c7/Ф:e6x;  
**Задача №27**  
1. Kb5! Загроза 2. cb7:x;

1. ...b6/bc6:/Ta7/  
Tc1  
2. c7/Ф:c6/Kc7/  
Fa2x;

**М.ПАРХОМЕНКО.**

**Посміхніться**

Молода жінка веде по шосе автомобіль з великою швидкістю. Подруга, що сидить поряд з нею говорить:  
- Ти могла б їхати не так швидко? В мене все мерехтить перед очима!  
- А ти зроби, так як я.  
- Як?  
- Закрий очі.  
\*\*\*  
- На минулому тижні дав оголошення в газету, що шукаю собі жінку. І ось отримав цілий мішок листів.  
- І що в них?  
- В основному одна пропозиція: «Бери мою!»  
\*\*\*  
- Ну, і яку вас з близнюками?  
- Втомилися дуже, не висипаємося, часу на себе бракує.  
- А як Оленка?  
- Оленка - це я. Петро виглядає ще гірше.  
\*\*\*  
- Мамо, чому ти завжди

стоїш біля вікна, коли я співаю?  
- Щоб люди не подумали, що я тебе б'ю.  
\*\*\*  
- Ніяк не можу знайти чай, - говорить чоловік.  
- А ти вічно нічого не можеш. Чай в буфеті, на верхній полиці, в банці з під кави, на котрій наклейка «Сіль».  
\*\*\*  
- Піди, синку, до дядька Івана и поклич його в дурня пограти.  
Син прибігає й кричить:  
- Дядьку, батько сказав, щоб ви йшли до нас, бо четвертого дурня бракує.  
\*\*\*  
Вчитель дав завдання на тему: «Якщо б я був директором фірми...»  
Всі старанно пишуть, і тільки Іван дивиться у вікно.  
- А ти чому не пишеш? - запитує вчитель.  
- Чекаю на секретарку!

3,14	Гітлерівська поліція			Трико-тажна тканина	Музичний лад	Стежка в горах	Бічна поверхня насипу дороги		Одночасний постріл із кількох гармат	Шторм, буря
Виоране поле		Кашне	Тло	Автомат Калашникова		Герой Троянської війни	Російський позашляховик	Жителі Луцька		
Виріст на голові корови		1/25 гривні (стар.)		Нідерландський художник		Ярмо			Тріумфальна ...	Піднос
Глянець			Ссавець родини котятчих	Талант з талантів			Рідка страва		Розмінна монета Лаосу	
									Темрява	
Хвойне дерево			Держава в Європі	Послідовник йоги			Верхній зріз стінок посудини	Хімічний елемент		
				Рух ногою вперед			Недокрів'я		Рос. співак	Царство Одиссея
Житло чукчів	Латвійський композитор			Знаряддя для орання	Комаха, схожа на бджолу	Франц. живописець	Чол. одяг без коміра і рукавів			
Багатокутник										
		Чи		Обласна державна адміністрація			Пляшечка для парфумів			Кавалерист
	... Цзе-дун	Цілковитий провал		Шафа для цінностей			Гайворон	Єгипетський бог сонця		
							Голова муніципалітету	Знак держави, міста		Англ. міра довжини
				Екскурсовод	Стадія розвитку комах				Марка голландських авто	
					Геодезичний прилад				Міліціонер (жарг.)	Вторгнення, нашествя
					Ріка в Україні					
				Англ. міра довжини	Гучний публічний успіх				Компот	
				Валюта Ірану						
		Чоловіче ім'я	Оптичне явище в атмосфері			Національний банк України			Тасмна угода, зговір	Еліпс
	Юшка	Долар (жарг.)		Напій з фруктів, ягід						... Делон (актор)
	Тонко зсукана пряжа									
				Нічийна шахова позиція					Висока хвиля	
	Напій із кобилячого молока	Літальний орган птахів							Проте, однак	
				Екзамен	Чинник					



Ім'я









## Із ювілеєм!



15 січня відсвяткувала свій ювілей найпрекрасніша жінка, дбайлива мати та свекруха, добра та любляча дружина, чудова невістка, надійна колега, вихователь з багаторічним досвідом роботи на педагогічній ниві Лука-Мелешківського ЗДО «Веселка» - **Світлана Володимирівна БАЗАЛИЦЬКА**.

Щирісердечно вітаючи іменинницю, бажаємо їй надалі залишатися бадьорою, веселою, життєрадісною, щасливою, творчих Вам злетів, невичерпної життєвої енергії, плідної праці, натхнення в душі та благополуччя в родині!

*Кажуть, що у п'ятдесят жінка знов цвіте, мов сад:  
Втім, як бачимо усі, Ви завжди в усій красі.  
Вас з нагоди ювілею ми вінішуєм, як лілею,  
І здоров'я Вам міцного ще й всіляких благ до нього.  
Зичимо, аби й надалі разом з нами працювали.  
І здобутків Вам рясних та достатку повен міх.  
А в кінці ми Вам бажаєм, щоб життя здавалось раєм,  
Хай багато ясных літ Вам дарує щедро світ!  
Із повагою, колектив ЗДО «Веселка»  
с.Лука-Мелешківська.*

## Із ювілеєм!



12 січня свій ювілейний день народження відзначав чудовий чоловік, люблячий батько, турботливий татусь, надійний товариш, дбайливий господар, чуйна та приємна людина, відповідальний працівник - електрик ЗДО «Веселка» с. Лука-Мелешківська - **Павло Йосипович СМАЛЮХ**.

Вітаючи ювіляра колектив закладу йому зичить міцного здоров'я, душевного тепла і затишку, поваги та шани від людей, Божої благодаті та ще довгих та щасливих років життя сповнених радістю, щедрістю, добрими справами.

*Вам 70, та хіба ж це літа,  
Коли очі горять і душа молода!  
Хай доля дарує Вам довгого віку,  
Щоб втіхи і радості було без ліку,  
Хай обминають невдачі і грози,  
Хай тільки від сміху з'являються сльози!  
Міцного здоров'я з роси і води,  
Бадьорість і радість хай будуть завжди!  
Ми Вам посилаєм ці вдячні слова  
Хай Бог Вам дарує многії літа,  
Із повагою, колектив ЗДО «Веселка»  
с.Лука-Мелешківська.*

## Із днем народження!



17 січня свій славний день народження відзначатиме чарівна та мудра жінка, активна та енергійна людина, вправна господиня, творчий та креативний керівник КЗ «Центр кіномистецтва та культури «Кіно-Поділля» - **Валентина Іванівна ПОГРЕБНЯК**.

Щиро вітаємо іменинницю, бажаємо їй надалі залишатися такою ж енергійною і невтомною, завзятою, щирою і турботливою, щедрою

на добро. Нехай Господь дарує щастя, здоров'я, світлу радість та родинні гаразди.

*Хай кожен день ясніє небом чистим,  
Світанки сяють, скупані в росі,  
У серці радість розквіта іскриста,  
І мрії хай збуваються усі.  
Хай молодість твоя ще довго квітне,  
Усмішка сяє на твоїх устах,  
І лиш хороше, радісне, привітне,  
Тобі в житті перетинає шлях!  
Із повагою друзі, Галина Фурса, Ольга Гоян,  
Людмила Гунько, Галина Шевченко.*

## Із днем народження!

17 січня святкуватиме свій день народження чудова жінка, добра та чуйна людина, креативний та сумлінний працівник, директорка магазину «Український сувенір» - **Ніна Миколаївна КІЗЬ**.

Вітаючи іменинницю щиро зичимо їй здоров'я, тепла, добра, здійснення усіх мрій та задумів, фінансової стабільності, радості від обраної справи й Божого благословення.

*Хай будуть з Вами здоров'я  
та сила,  
Хай доля буде ласкава  
і щира!  
Щоб ніколи не знали  
Ви втоми!  
Хай мир і злагода будуть  
у домі,  
Хай Господь дарує надію  
й тепло*

*На довгі літа, на щастя й добро!*

*Із повагою друзі, Галина Фурса, Ольга Гоян,  
Людмила Гунько, Галина Шевченко.*



## Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свій 95-річний ювілей відзначатиме ветеран війни і праці, мешканка Щіток **Надія Терентіївна ПЕДУЛЕЦЬ** (19 січня).

55-річчя від дня народження святкуватиме воїн-інтернаціоналіст, учасник бойових дій в Демократичній Республіці Афганістан, вороновичанин **Микола Степанович ПИЛИПЕНКО** (19 січня).

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



## Цього тижня вітаємо!

Із ювілеєм: педагогічного працівника Комунально-го закладу «Вінницький районний Будинок дитячої та юнацької творчості» Вінницької районної ради - **Юлію Антонівну ДОВГАЛЬ** (18 січня).

Із днем народження: директора ДНЗ «Росинка» с.Ксаверівка - **Наталію Анатоліївну ЦВІГУН** (16 січня), в.о. директора Комунального закладу «Центр кіномистецтва та культури «Кіно-Поділля» - **Валентину Іванівну ПОГРЕБНЯК** (17 січня), тренера з футболу Комунального закладу «Дитячо-юнацька спортивна школа «Десна» Вінницької районної ради - **Василя Миколайовича БУЗДИГАНА** (20 січня).

Вітаючи наших шановних краян зі святом, подільськозоряни 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.



## «Дозвольте заколядувати!»

Пісні, колядки та гра на скрипках - вітання з Новим роком та Різдом Христовим від ансамблю скрипалів «Лучанські віртуозики».

В ці святкові дні юні артисти під керівництвом викладача Лука-Мелешківської ДШМ - Наталії Ісаченко, з привітаннями та колядками завітали до Лука-Мелешківської сільської ради та підприємств що функціонують на теренах ОТГ. Зокрема: ТОВ «Ковінько-Ковбаси», ТОВ «АГРАНА ФРУТ ЛУКА», ТОВ «ВП Надія В», ЗДО «Веселка» та до осель мешканців села.

Керівництво ОТГ, працівники підприємств і закладів та земляки з раді-

стю і вдячністю зустрічали юні таланти. Маленькі артисти подарували гарний настрій та позитивні емоції, за що отримали солодкі подарунки.

Ансамбль «Лучанські віртуозики» висловлює щиро вдячність голові Лука-Мелешківської ОТГ Володимирі Сичу, начальнику відділу освіти та культури Ірині Сороці, директорам ТОВ «ВП Надія В» Валерію Прилуцькому, ТОВ «Ковінько-Ковбаси» Людмилі Яворській, генеральному директору «АГРАНА ФРУТ ЛУКА» Євгену Чепернотому, директору ЗДО «Веселка» Валентині Бевз та односельцям за підтримку, подарунки та спонсорську допомогу.



## Новорічні дива...

Новорічне свято - це, без сумніву, довгоочікувана казка для всіх дорослих і дітей, що асоціюється з ялинкою, подарунками, салютами, здійсненням мрій, святковим настроєм. Це свято, коли дива трапляються кожної секунди. Всі ми із нетерпінням чекали у Сосонській школі, коли до нас завітає чарівна Новорічна казка, Дід Мороз, Снігуронька, багато подарунків та довгоочікувана дискотека. Чекали і дочекались!

Напередодні канікул відбулася Новорічна вистава - казка «Снігова королева», для учнів початкової школи та старшокласників. Казкові персонажі - Кай, Герда, Квіткарка, Принц та Принцеса, Розбійники, Снігова королева, Дід Мороз, Снігуронька та багато інших завітали в гості до учнів, подарували море емоцій, гарного настрою, танців та пісень. Діти отримали

багато незабутніх вражень та позитивних емоцій та із задоволенням брали участь у веселих новорічних конкурсах. А яким цікавим та яскравим стало Новорічне свято, коли до юні з солодкими подарунками завітав депутат Вінницької районної ради М.І.Демченко. Він привітав усіх зі святом, побажав міцного здоров'я, миру та злагоди, щоб усі мрії у новому році здійснилися.

Свято пройшло неперевершено і яскраво, залишило чимало приємних емоцій юнім артистам та глядачам. Гарна вистава, пісні, танці, конкурси, подарували глядачам святковий настрій, відчуття приходу Нового року.

**Т.М.СИНЬКО,**  
педагог-організатор Сосонської  
СЗШ І-ІІІ ст.

