

Подільська

Зоря

АКТУАЛЬНО

Верховна рада ухвалила законопроект щодо особливостей призову на строкову військову службу та діяльності призовних комісій. Законопроект, поданий президентом, в цілому підтримали 318 народних депутатів. Згідно з проектом №8109, під час дії воєнного стану: призов на строкову військову службу не проводиться; призовні комісії створюються для розгляду питань щодо організації медичного огляду осіб, які перебувають на військовому обліку.

Станом на ранок 19 жовтня 2022 року більше ніж 1243 дитини постраждали в Україні внаслідок повномасштабної збройної агресії Російської Федерації. Про це повідомляє Офіс Генерального прокурора. «За офіційною інформацією ювенальних прокурорів 428 дітей загинуло та понад 815 отримали поранення різного ступеню тяжкості», - йдеться в повідомленні. Ці дані не остаточні, оскільки триває робота з їх встановлення в місцях ведення активних бойових дій, на тимчасово окупованих та звільнених територіях.

Європейський Союз планує за кілька днів накласти санкції на іранських фізичних та юридичних осіб через продаж зброї Росії, яка використовується у війні проти України. Один високопоставлений чиновник сказав, що новий пакет є «сильним сигналом» Тегерану, а інший високопоставлений чиновник зазначив, що такі індивідуальні санкції швидше запровадити, ніж економічні санкції, які вимагатимуть нової правової бази та можуть мати невеликий додатковий ефект, враховуючи, що Іран вже перебуває під жорсткими економічними санкціями з боку США.

З 1 листопада зросте вартість послуг термінового оформлення внутрішнього паспорта громадянина України у формі картки й закордонного паспорта, йдеться у відповідній постанові уряду. Водночас у документі йдеться саме про вартість адміністративної послуги, тоді як ціна паспорта складається з вартості послуги й вартості бланка.

У Німеччині підрахували, що кількість українських учнів у школах країни зросла до понад 195 тисяч. Федеральні землі повідомили про 195 015 дітей та молоді з України в школах за 41-й календарний тиждень, що завершився в неділю. У порівнянні з попереднім тижнем ця цифра зросла на 1213. Кількість учнів стосується загальноосвітніх шкіл та професійно-технічних училищ. Раніше повідомлялося, що у школах Німеччини працюють близько 2700 вчителів та асистентів з України, які виїхали після російського вторгнення.

Чудотворна ікона Божої Матері, яка знаходиться на Вінниччині, оголошена святою. Ікона Божої Матері, яка знаходиться у с. Мирне Хмільницького району Вінницької області, прославилася мироточчям і багатьма чудесами зцілення, які відбуваються, починаючи з 2007 року. 18 жовтня на засіданні Священного Синоду Православної Церкви України під головуванням Блаженнішого Митрополита Київського і всієї України Епіфанія, Синод благословив загальноцерковне шанування чудотворної ікони Божої Матері «Іверська-Мирненська (Мироточива)», яка перебуває у Вінницько-Барській єпархії. Визначили днем її шанування 26 жовтня (13 жовтня ст.ст.).

Минулого тижня російські ракети пошкодили близько 30% енергетичної інфраструктури України і продовжують це робити. Щоб ліквідувати масштабні руйнування енергетики працюють цілодобово. «Наразі в країні досить напруженна ситуація в енергетиці і тому ми закликаємо всіх споживачів відповідально ставитися до використання ресурсів в години пік, - зазначає директор департаменту міського господарства Віталій Місецький. - Лише завдяки тому, що у Вінниці частково не вмикають ліхтарі вдалось зекономити 42 000 кВт. Ми просимо з розумінням поставитись до таких заходів, тому що зараз для нас важливо пережити найтяжчий опалювальний сезон за всі роки незалежності України та залишитися зі світлом». Енергетики закликають споживати електроенергію помірно. Зокрема, слід вмикати енергоємні прилади по черзі, а в період з 17:00 до 23:00 споживання електроенергії мінімізувати. Представникам бізнесу також рекомендують обмежити використання зовнішнього освітлення фасадів офісів, ресторанів та торгових центрів.

У Міністерстві аграрної політики та продовольства підбили проміжні підсумки збору врожаю. Зокрема, 64% нового врожаю зібрали українські аграрії становом на середину осені. Це 27,1 млн тонн зернових та зернобобових культур. Збір пшеници, ячменю та гороху вже завершено. Нині Вінниччина лідирує тільки за валом та врожайністю цукрових буряків. Іх в Україні накопано 2,6 млн тонн при врожайності 474 ц/га. На Вінниччині загальний вал склав 731 тис. тонн. Загалом буряків викопано на площі 54 тис. га, (30%).

Із сторіччям!

Як часто ми бажаємо людям прожити сто і більше років. Нам здається, що це дуже багато. Втім, ті, хто дожив до такого поважного віку, кажуть що й не помітили, як ці літа пройшли... Те, що сучасники називають історією і вивчають в підручниках, для них було звичайним повсякденним життям. Саме довгожителі можуть розповісти історію нашої держави, поділитись досвідом та власною життєвою мудростю, навчити кожного незламності та силі духу. Адже на їх долю випали важкі роки голodomорів, воєнні лихоліття, труднощі повоєнної відбудови та роки становлення та творення незалежної України. Проте вони не втратили оптимізму, гдіно виховали нащадків й тільки пишаються своїми роками.

Днями свій славний 100-ий ювілей відзначали сумлінна та відповідальна трудівниця, поважана та шанована жінка, жителька села Яришівка - **Ольга Тихонівна Розкошинська**. Привітати іменинницю із поважною датою, окрім родини, друзів та сусідів завітали також очільник Лука-Мелешівської ТГ Богдан Августович та старosta Яришівського старостинського округу Валентина Кухар. Вони щиро вітали довгожительку, дарували квіти та вітальні листівки, грошові та солодкі подарунки й почесні грамоти, побажали міцного здоров'я, благополуччя, затишку у родині, Божого благословення, життевого оптимізму та байдарості духу й зустріти ще один ювілей. Ювілярка радо спілкувалася із гостями, розповідала про своє непросте життя, ділилась спогадами жартувала. Попри свій поважний вік іменинниця любить гамір та рух довкола себе, має гарну пам'ять й веселу вдачу, із задоволенням допомагає рідним готувати їжу та поратись біля господарства.

Непростий життєвий шлях пройшла ювілярка. Її біографія - це велика історія життя країни. Народилась жінка у Яришівка. Після закінчення місцевої школи Ольга Тихонівна невтомно трудалиася. Працювала на теплицях та заві-



дуючою у магазині. У молодості грава на гітарі та співала. Також встигала виховувати дітей, поратись по господарству. Й хоча пізнала подолянка чимало горя, проте життєві перепони не зламали її духу. Проживши життя довгою відмінною вона зуміла зберегти оптимізм, веселу вдачу та добре серце. Рецепту довголіття жінка не знає, лише на-голосує, що важливо бути доброю людиною, а Бог сам знає, кому і скільки треба прожити.

Як наголошує жінка, робота та кар'єрні здобутки - це звісно добре, проте найціннішим своїм надбанням та гордістю, вважає дружну родину. Ольга Тихонівна зростила та виховала доньку, двох онуків та 2 правнуків. Вони щиро вітали найдорожчу людину, дякували за життєву мудрість, любов, щирість та вміння підтримати у будь-якій ситуації.

Віншували поважного ювіляра

90 років - це чудовий ювілей, який додає не лише сивину у волосся, але й тішить спогадами та життєвою мудростю.

15 жовтня своє 90-річчя відзначив житель села Якушинці - **Іван Петрович Галененко**.

Привітати іменинника з поважним ювілеєм завітає сільський голова - Василь Романюк із очільником ветеранської організації Миколою Ситаром.

Голова громади віншував довгожителя, вручив подарунок, а також висловив відчіність за його добросовісну та невтомну працю.

«Низький уклін Вам, шановний Іван Петрович, - вітав ювіляра Василь Романюк, - бажаємо, щоб здоров'я не підводило, життєлюбність і оптимізм супроводжували щоденя, а близькі люди тішили своєю турботою та увагою. Нехай кожен день дарує радість і позитивні емоції, адже це є запорука довголіття».

Народився Іван Петрович у далекому 1932 році на Полтавщині у селі Лутайка, після служби у армії та закінчення технікуму, отримав направлення на роботу до Якушинецького професійного училища соціальної реабілітації. Усе своє трудове життя присвятив іменинник нелегкій праці навчанню дітей, віддавши кожному частинку своєї душі. Це людина, вчитель з великої літери та для багатьох вірний наставник.

Іван Петрович працював на різних посадах в училищі, він належить до сильного і дивовижного покоління трудівників, ентузіастів та оптимістів і, незважаючи на роки, тримається молодцем. Своїм секретом довголіття вважає - практика. Має звання Відмінника народної освіти, викладач вищої категорії.

Разом із дружиною (нині покійною) виховали двох чудових дітей. Син Олександр у 1985 році загинув у республіці Афганістан, на його честь згодом було названо одну з вулиць у Якушинцях, також встановлено пам'ятну меморіальну дошку у школі.

Нині ювіляр проживає із донькою Валентиною, оточений увагою та піклуванням. Має Іван Петрович вікту у внуках та правнучці. Привітати ювіляра зібралася уся родина.



Автівка для ЗСУ

У День захисників і захисниць України - Якушинецькі ТГ підтримала хвилю добрих справ для наших ЗСУ, які робляться задля спільноти перемоги. Адже наша армія у своє свято не відпочиває.

Депутат Якушинецької сільської ради Володимир Андрушенко, 14 жовтня передав автівку Сергію Прохорчуку представнику мінометного взводу 35-ї бригади морської піхоти. Іх підрозділ виконує бойові завдання

безпосередньо на лінії зіткнення в Миколаївській області.

«В наших умовах машини виживають недовго, - розповідає Сергій Прохорчук, - була необхідність у поповненні рухомого складу, тож звернувся по допомогу до Володимира Андрушенка. Вдячний за те, що він одразу відгукнувся та придбав необхідний нам автомобіль. Вже дніми йду на наші позиції із подарунком для побратимів».

«Передавай хлопцям наші вітання та найкращі побажання, повертайтесь чимшивидше з перемогою», - побажав Володимир Андрушенко під час передачі автомобіля.

Відремонтувати та підготувати автівку до передачі у підрозділ допоміг волонтер Олександр Чумак.

Очільник громади Василь Романюк по-дякував Володимиру Андрушенку за необхідність та активну громадянську позицію, адже депутат уже неодноразово допомагав нашим бійцям.

Навесні він долучився (придбав продукти) до виготовлення більш ніж сотні банок тушонки, яку було відправлено на передову, таож надавав кошти для закупівлі бронежилетів.

Разом ми сила!



Домашні смаколики для захисників

Дніми у с. Комарів працівники закладів освіти згуртувалися та спільними зусиллями приготували велику кількість домашньої смакоти для наших воїнів. Із піснєю про Україну гостинину Вороновицької громади ліплять вареники для українських військових.

Готові страви (пиріжки,

вареники, пельмені, соління), що пакують у спеціальний посуд, зазначивши маркером дату і місце приготування, було завантажено у автомобіль та відправлено до воїнів на Херсонщину.

Нагадаємо кількома



дніми раніше працівни- ки ДНЗ "Ромашка" також готували смаколики для наших захисників.

Щирі слова подяки кожному за вкрай важливу допомогу та підтримку, яка надихає наших захисників на перемогу!

Коли спільно з армією стойти весь народ, то перемога буде обов'язково за нами!

Допоки є такі щирі люди, які готові прийти на допомогу у важку хвилину, доти буде жити Україна!

**Слава Україні!
Героям Слава!**

Повідомлення про оприлюднення звіту про стратегічну екологічну оцінку
1. Повна назва документа державного планування:

Детальний план території для будівництва внутрішньогосподарських об'єктів сільськогосподарського призначення на території Лука-Мелешківської сільської ради, Вінницького району, Вінницької області (біля вулиці Хутір Лісний с. Іванівка).

2. Орган, що прийматиме рішення про затвердження документа державного планування:

Лука-Мелешківська сільська рада.

3. Передбачувана процедура громадського обговорення, у тому числі:

а) Дата початку та строки здійснення процедури – строк громадського обговорення становить 30 днів з дня оприлюднення повідомлення, починаючи з 19 жовтня 2022 року.

б) Способи участі громадськості - громадськість в межах строку громадського обговорення має право подати в письмовій формі (в т. ч. в електронному вигляді) зауваження та пропозиції до звіту про стратегічну екологічну оцінку та проекту документу державного планування. Усі зауваження і пропозиції до проекту документа державного планування та звіту про стратегічну екологічну оцінку, одержані протягом встановленого строку, підлягають обов'язковому розгляду замовником. За результатами розгляду замовник враховує одержані зауваження або мотивовано їх відхиляє.

в) Дата, час і місце проведення запланованих громадських слухань (у разі проведення) – не плануються.

Повідомлення про оприлюднення звіту про стратегічну екологічну оцінку

1. Повна назва документа державного планування:

Детальний план території для будівництва комплексу по прийманню, обробці та відвантаженню зернових культур на земельних ділянках площею 2,5857 га, які знаходяться біля вул. Молодіжна у смт. Вороновиця Вінницького району Вінницької області.

2. Орган, що прийматиме рішення про затвердження документа державного планування:

Вороновицька селищна рада.

3. Передбачувана процедура громадського обговорення, у тому числі:

а) Дата початку та строки здійснення процедури – строк громадського обговорення становить 30 днів з дня оприлюднення повідомлення, починаючи з 19 жовтня 2022 року.

б) Способи участі громадськості - громадськість в межах строку громадського обговорення має право подати в письмовій формі (в т. ч. в електронному вигляді) зауваження та пропозиції до звіту про стратегічну екологічну оцінку та проекту документу державного планування. Усі зауваження і пропозиції до проекту документа державного планування та звіту про стратегічну екологічну оцінку, одержані протягом встановленого строку, підлягають обов'язковому розгляду замовником. За результатами розгляду замовник враховує одержані зауваження або мотивовано їх відхиляє.

в) Дата, час і місце проведення запланованих громадських слухань (у разі проведення) – не плануються.

г) Орган, від якого можна отримати інформацію та адресу, за якою можна ознайомитися з проектом документа державного планування, звітом про стратегічну екологічну оцінку та екологічну інформацію, у тому числі пов'язаною зі здоров'ям населення, що стосується документа державного планування – Лука-Мелешківська сільська рада, 23234, Вінницька обл., Вінницький р-н, с. Лука-Мелешківська, вул. Центральна, 2а. Тел.: 0432-564768; email: lukamelsr@i.ua. Контактний сайт: <http://lmotg.gov.ua/>.

г) Орган, від якого можна отримати інформацію та адресу, за якою можна ознайомитися з проектом документа державного планування, звітом про стратегічну екологічну оцінку та екологічну інформацію, у тому числі пов'язаною зі здоров'ям населення, що стосується документа державного планування – Лука-Мелешківська сільська рада, 23234, Вінницька обл., Вінницький р-н, с. Лука-Мелешківська, вул. Центральна, 2а. Тел.: 0432-564768; email: lukamelsr@i.ua. Контактний сайт: <http://lmotg.gov.ua/>.

д) Орган, до якого подаються зауваження і пропозиції, поштова та електронна адреса та строки подання зауважень і пропозицій – Лука-Мелешківська сільська рада, 23234, Вінницька обл., Вінницький р-н, с. Лука-Мелешківська, вул. Центральна, 2а. Тел.: 0432-564768; e-mail: lukamelsr@i.ua.

Зауваження та пропозиції до проекту державного планування та звіту про стратегічну екологічну оцінку надаються протягом 30 днів.

е) Місцевознаходження наявної екологічної інформації, у тому числі пов'язаною зі здоров'ям населення, що стосується документа державного планування – Управління розвитку території та інфраструктури Вінницької обласної державної адміністрації (<http://vin.gov.ua/>) upr-ter). Департамент охорони здоров'я Вінницької ОДА (<http://www.vin.gov.ua/>) department-ohkhorony-zdorovia/).

4. Необхідність проведення транскордонних консультацій щодо проекту документа державного планування - відсутня.

омітися з проектом документа державного планування, звітом про стратегічну екологічну оцінку та екологічною інформацією, у тому числі пов'язаною зі здоров'ям населення, що стосується документа державного планування – Вінницька селищна рада, 23252, Вінницька область, Вінницький район, смт. Вороновиця, вул. Козацький шлях, 60. Тел.: +380 (432) 58-70-44; e-mail: sroron@ukr.net. Контактний сайт: <http://votg.gov.ua/>.

Контактна особа – Начальник відділу містобудування та архітектури Вороновицької селищної ради Вінницького району Вінницької області Вікулов Роман Васильович, тел.: +38 (067) 432-65-71.

д) Орган, до якого подаються зауваження і пропозиції, поштова та електронна адреса та строки подання зауважень і пропозицій – Вороновицька селищна рада, 23252, Вінницька область, Вінницький район, смт. Вороновиця, вул. Козацький шлях, 60. Тел.: +380 (432) 58-70-44; e-mail: sroron@ukr.net. Контактний сайт: <http://votg.gov.ua/>.

Зауваження та пропозиції до проекту державного планування та звіту про стратегічну екологічну оцінку надаються протягом 30 днів.

е) Місцевознаходження наявної екологічної інформації, у тому числі пов'язаною зі здоров'ям населення, що стосується документа державного планування – Управління розвитку території та інфраструктури Вінницької обласної державної адміністрації (<http://vin.gov.ua/>) upr-ter). Департамент охорони здоров'я Вінницької ОДА (<http://www.vin.gov.ua/>) department-ohkhorony-zdorovia/).

4. Необхідність проведення транскордонних консультацій щодо проекту документа державного планування - відсутня.

омітися з проектом документа державного планування, звітом про стратегічну екологічну оцінку та екологічною інформацією, у тому числі пов'язаною зі здоров'ям населення, що стосується документа державного планування – Вінницька селищна рада, 23252, Вінницька область, Вінницький район, смт. Вороновиця, вул. Козацький шлях, 60. Тел.: +380 (432) 58-70-44; e-mail: sroron@ukr.net. Контактний сайт: <http://votg.gov.ua/>.

Зауваження та пропозиції до проекту державного планування та звіту про стратегічну екологічну оцінку надаються протягом 30 днів.

е) Місцевознаходження наявної екологічної інформації, у тому числі пов'язаною зі здоров'ям населення, що стосується документа державного планування – Управління розвитку території та інфраструктури Вінницької обласної державної адміністрації (<http://vin.gov.ua/>) upr-ter). Департамент охорони здоров'я Вінницької ОДА (<http://www.vin.gov.ua/>) department-ohkhorony-zdorovia/).

4. Необхідність проведення транскордонних консультацій щодо проекту документа державного планування - відсутня.

омітися з проектом документа державного планування, звітом про стратегічну екологічну оцінку та екологічною інформацією, у тому числі пов'язаною зі здоров'ям населення, що стосується документа державного планування – Вінницька селищна рада, 23252, Вінницька область, Вінницький район, смт. Вороновиця, вул. Козацький шлях, 60. Тел.: +380 (432) 58-70-44; e-mail: sroron@ukr.net. Контактний сайт: <http://votg.gov.ua/>.

Зауваження та пропозиції до проекту державного планування та звіту про стратегічну екологічну оцінку надаються протягом 30 днів.

е) Місцевознаходження наявної екологічної інформації, у тому числі пов'язаною зі здоров'ям населення, що стосується документа державного планування – Управління розвитку території та інфраструктури Вінницької обласної державної адміністрації (<http://vin.gov.ua/>) upr-ter). Департамент охорони здоров'я Вінницької ОДА (<http://www.vin.gov.ua/>) department-ohkhorony-zdorovia/).

4. Необхідність проведення транскордонних консультацій щодо проекту документа державного планування - відсутня.

омітися з проектом документа державного планування, звітом про стратегічну екологічну оцінку та екологічною інформацією, у тому числі пов'язаною зі здоров'ям населення, що стосується документа державного планування – Вінницька селищна рада, 23252, Вінницька область, Вінницький район, смт. Вороновиця, вул. Козацький шлях, 60. Тел.: +380 (432) 58-70-44; e-mail: sroron@ukr.net. Контактний сайт: <http://votg.gov.ua/>.

Зауваження та пропозиції до проекту державного планування та звіту про стратегічну екологічну оцінку надаються протягом 30 днів.

е) Місцевознаходження наявної екологічної інформації, у тому числі пов'язаною зі здоров'ям населення, що стосується документа державного планування – Управління розвитку території та інфраструктури Вінницької обласної державної адміністрації (<http://vin.gov.ua/>) upr-ter). Департамент охорони здоров'я Вінницької ОДА (<http://www.vin.gov.ua/>) department-ohkhorony-zdorovia/).

4. Необхідність проведення транкордонних консультацій щодо проекту документа державного планування - відсутня.

омітися з проектом документа державного планування, звітом про стратегічну екологічну оцінку та екологічною інформацією, у тому числі пов'язаною зі здоров'ям населення, що стосується документа державного планування – Вінницька селищна рада, 23252, Вінницька область, Вінницький район, смт. Вороновиця, вул. Козацький шлях, 60. Тел.: +380 (432) 58-70-44; e-mail: sroron@ukr.net. Контактний сайт: <http://votg.gov.ua/>.

Зауваження та пропозиції до проекту державного планування та звіту про стратегічну екологічну оцінку надаються протягом 30 днів.

е) Місцевознаходження наявної екологічної інформації, у тому числі пов'язаною зі здоров'ям населення, що стосується документа державного планування – Управління розвитку території та інфраструктури Вінницької обласної державної адміністрації (<http://vin.gov.ua/>) upr-ter). Департамент охорони здоров'я Вінницької ОДА (<http://www.vin.gov.ua/>) department-ohkhorony-zdorovia/).

4. Необхідність проведення транкордонних консультацій щодо проекту документа державного планування - відсутня.

омітися з проектом документа державного планування, зві

Осколок увіп'явся в груди ангела

Миколу в селищі називали Колькою. Так його кликала баба Настя, бо не любила внука. І батько сина не любив. А все тому, що Колька зовсім не був схожим на батькову родину.

Надя, Колькова матір, присягалася чоловікові, що син його. Хіба вона вина, що в хlopця її сині очі, русяве волосся. Навіть ямка на лівій щоці. А Степан, чоловік, - брюнет, кучеряве волосся хвилями в'ється, очі карі.

Хлопець змалку відчував, що його не люблять. Навіть матір нерідко злість на ньому заглядала, коли батько її «пилив».

А от сусідка, тітка Олександра, любила Кольку. І дядько Тарас також. Інша донька Марта на три роки старша за Кольку. Марта недолюблювала хlopця. Злилася, що матір пригощала малого, розмовляла лагідно, по голові гладила...

Колька пішов до школи, а батько - з сім'ї.

Степан закрутлив роман із родичною

товариша з райцентру.

До школи Колька ходив неохоче.

Надя не

вельми

переймалася

синовими

успіхами

чи не

вдачами.

І вчителям

до хlopця

було

байдуже.

Щоправда, вчителька висварила Кольку, що його

матір

не

прийшла

на батьківські

збори.

Він передав слова вчительки матері, а та кинула:

- В мене не було часу.

Заплаканий Колька сидів на старій гойдалці в садку.

- Чому очі на мокрому місці? - запитала тітка Олександра.

Колька все розповів сусідці.

- Вчитися треба, Колю. Якщо закінчиш гарно школу, то зможеш вступити до технікуму чи інституту. А те, що вчителька насварила тебе... не бери до голови. Ти не винен.

Тітка Олександра завжди запитувала хlopця про його успіхи в школі. Колька старався, було приємно, коли сусідка його хвалила.

А Надя страждала за Степаном. І ненавиділа

його

водночас.

І його лахудру. Так нареяла

нове

чоловікове

кохання.

Лахудра була молода.

Працювала

секретаркою

в одній

із район-

них установ.

Надя влаштувала лахудрі декілька скандалів.

По-

грохувала

патли

обірвати.

Степан на те мовив:

- Якщо будеш продовжувати подібні концерти, забери сина. Навіщо йому неадекватна матір?

- Можна подумати, що ти нам цікавишся.

- Аліменти плачу. Цього мало?

Більше Надя дружину кохлишного благо-

вірного не переслідувала. Але замкнулася в собі. А одного дня наклала на себе руки.

Степан не хотів забирати до себе сина - із но-

вою

дружиною

очікували

народження

малюка.

Опікувалася Колькою Надіна рідна сестра.

Вона овдовіла.

Свекри натякали, аби вступи-

лася з хати,

бо внуків

Жанна не

народила.

Жінка перебралася в сестрину оселю і гляді-

ла племінника.

Жанна слідкувала, аби Колька був чистий,

не голодний. Але особливо любові до племі-

нника не було. Вона намагалася відроге влаш-

тувати особисте й народити власну дитину.

Тітка Олександра й далі залишалася світлим

промінцем у житті хlopця...

...Марта вступила у виш. Тарас їздив на за-

робітки, аби доньці купити квартиру у вели-

кому місті.

- До диплому та гарного помешкання і гар-

ні зять знайдеться, - жартував Тарас.

Кандидат у зяті знайшовся. Врівдливий за-

розумілій молодик. Нарцис. Владислав вва-

жив, що всі планети повинні обертатися дов-

кола ньюго. Марта виконувала всі забаганки

коханого. Для ньюго ж їхні стосунки були про-

сто вигодою.

Тарасові обранець доньки відрогу не спо-

добався. Та й Олександра не була в захоп-

ленні від Владислава.

- Слизький він, Марто, - висловила свою

думку.

- Мамо, не лізьте в моє життя.

- Чому він роботи не має?

- Владислав книгу пише. Історичну. Коли ви-

даст, отримаєш багато грошей.

- І ти в це вірш? Він закінчив історичний

факультет. Mір би в школі чи в музеї працюва-

ти водночас писати свою книгу.

Марта виконувала особисте відрогу

зараз.

...Тарасові обранець доньки відрогу не спо-

добався. Та й Олександра не була в захоп-

ленні від Владислава.

- Слизький він, Марто, - висловила свою

думку.

- Мамо, не лізьте в моє життя.

- Чому він роботи не має?

- Владислав книгу пише. Історичну. Коли ви-

даст, отримаєш багато грошей.

- І ти в це вірш? Він закінчив історичний

факультет. Mір би в школі чи в музеї працюва-

ти водночас писати свою книгу.

Марта виконувала особисте відрогу

зараз.

...Тарасові обранець доньки відрогу не спо-

добався. Та й Олександра не була в захоп-

ленні від Владислава.

- Слизький він, Марто, - висловила свою

думку.

- Мамо, не лізьте в моє життя.

- Чому він роботи не має?

- Владислав книгу пише. Історичну. Коли ви-

даст, отримаєш багато грошей.

- І ти в це вірш? Він закінчив історичний

факультет. Mір би в школі чи в музеї працюва-

ти водночас писати свою книгу.

Марта виконувала особисте відрогу

зараз.

...Тарасові обранець доньки відрогу не спо-

добався. Та й Олександра не була в захоп-

ленні від Владислава.

- Слизький він, Марто, - висловила свою

думку.

- Мамо, не лізьте в моє життя.

- Чому він роботи не має?

- Владислав книгу пише. Історичну. Коли ви-

даст, отримаєш багато грошей.

- І ти в це вірш? Він закінчив історичний

факультет. Mір би в школі чи в музеї працюва-

ти водночас писати свою книгу.

Марта виконувала особисте відрогу

зараз.

...Тарасові обранець доньки відрогу не спо-

добався. Та й Олександра не була в захоп-

ленні від Владислава.

- Слизький він, Марто, - висловила свою

думку.

- Мамо, не лізьте в моє життя.

</div

Цього тижня вітаємо!

Із днями народження: депутатів Вінницької районної ради – **Руслана Олеговича ДОЩИНА** (21 жовтня), **Світлану Юріївну ОЛІЙНИК** (22 жовтня), заступника начальника управління – начальника відділу правового забезпечення управління з питань правового забезпечення та взаємодії з органами місцевого самоврядування апарату Вінницької РДА – **Руслана Олеговича ГОЛОТУ**, очільника Вінницької районної профспілки працівників освіти – **Михайла Миколайовича ПЯТАКА**, свого часу голову Вінницької райдержадміністрації, заслуженого працівника сільського господарства України – **Олександра Степановича ЯРЕМЧУКА**, начальника відділу освіти та культури Лука-Мелешківської ТГ – **Ларису Петрівну МАЦІПУРУ** (26 жовтня).

Вітаючи наших шановних країн зі святами, подільськозоряні зичать ім міцного здоров'я, достатку й затишку в родинах, здійснення всіх мрій та бажань, ще багато літ натхненої та творчої праці на благо жителів Вінницького району.

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня ювілей відзначатимуть ветерани війни і праці:

100-річний ювілей мешканка Яришівки – **Ольга Тихонівна РОЗКОШИНСЬКА** (22 жовтня);

95-річний ювілей жителька Лаврівки – **Лідія Йосипівна ТУРЛЮК** (25 жовтня).

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

Із повагою,
Петро ВАСИЛИЧ,
голова Вінницької
районної організації
ветеранів.

20 жовтня - хмарно, без опадів, т вдень +8...+10°C, вночі +1...+3°C. **21 жовтня** - ясно, без опадів, т вдень +6...+8°C, вночі +2...0°C. **22 жовтня** - хмарно, дощ, т вдень +8...+10°C, вночі +2...+4°C. **23 жовтня** - хмарно, дощ, т вдень +10...+12°C, вночі +4...+6°C. **24 жовтня** - хмарно, без опадів, т вдень +12...+14°C, вночі +5...+7°C. **25 жовтня** - хмарно, дощ, т вдень +12...+14°C, вночі +4...+6°C. **26 жовтня** - хмарно, дощ, т вдень +12...+14°C, вночі +2...+5°C.

Замовляйте привітання у "Подільській зорі" телефоном, електронною поштою або Viber. Звертайтесь: rgoguya2003@ukr.net (068) 840 38 18; (096) 185 00 63; (063) 890-89-57.

ОВЕН (21.03-20.04). Можуть з'явитися зовсім несподівані проблеми в царині ділового партнерства. Але ви можете розраховувати на взаєморозуміння в спілкуванні з близькими. Дайте вихід емоціям, але не дозволяйте ім узяти гору над вами. Імовірна зміна роботи або звичайно обстановки. У вихідні можливі несподівані пригоди, вам дуже придадеться розсудливість. Сприятивший день - четвер, несприятивший - субота.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Може змінитися настрій, з'явитися чітке розуміння своїх цілей. Захочеться здійснити задумане і не розпорюшуватися на дрібниці. Вас можуть переслідувати дратівливість і нездовolenня собою, намагаєтесь не проявляти гніву і не брати участі у сварках. У вихідні просто необхідно роз'язати сімейні проблеми. Сприятивший день - середа, несприятивший - п'ятниця.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Саме час подумати про найближче майбутнє. Вдалий момент для вирішення квартирного питання. У вас з'явитися можливість виявити свої найкращі ділові якості. Але не варто зайве балакати. У вихідні тримайте свої особисті плани при собі. Сприятивший день - вівторок, несприятивший - середа.

РАК (22.06-23.07). Потрібно зосередитися на службових справах. Скромність і тактовність - найбільш оптимальна лінія вашої поведінки, зараз не варто виділятися. Хоча зберігати секрети непросто, але якщо не стримаєтесь, у вас та у людей, що довірилися вам, можуть бути неприємності. Краще не ухвалювати швидких рішень, бажано все продумати. У вихідні можуть приїхати гости здалеку. Сприятивший день - п'ятниця, несприятивший - четвер.

ЛЕВ (24.07-23.08). Ви будете здатні розв'язати най-



Кулінарні цікавинки

Варення з айви часточками

Нам потрібно: 1 кг айви, 300-350 мл води, 1 кг цукрового піску, 1/2 маленької ложки лимонної кислоти.

Приготування. Помийте плоди, виріжте зіпсовані місця, якщо вони є, видаліть серцевину. Наріжте часточками. Зважте наризку. Складіть в кастрюлю, влійте необхідну кількість води. Поставте варитися. На повному вогні доведіть до закипання. Після знізьте потужність вогню. Варіть, поки часточки айви не стануть м'якими, наколіть шматочки виделкою. Приблизно 10-15 хвилин. Злийте з айви відвар. Нарізку фруктів поки що відкладіть. Відвар поверніть в кастрюлю, насипте цукровий пісок. Розмішайте і знову поставте на плиту. Доведіть сироп до закипання, часто помішуючи вміст, щоб кристали солодощі повністю розійшлися. Додайте в сироп часточки айви. Занурте їх ложкою, якщо спливуть, щоб сироп повністю покривав наризку. Коли варення закипить, зменшіть вогонь. Проваріть 10 хвилин. Відставте кастрюлю з конфорки, накрійте рушником. Варення повинно охолонути і настояться приблизно на 10 годин. Знову поставте десерт на плиту. Доведіть до кипіння, зробіть самий тихий вогонь. Наша мета - зробити так, щоб часточки змінили колір, стали рожевими, почали просвічуватися. Сироп також зміниться - потемніє. Незабаром з'явиться аромат айви. Приблизний час уварювання - 30-40 хвилин. Додайте лимонну кислоту, старавно перемішайте вміст. Проваріть ще 5 хвилин, вимкніть. Залиште на 8-10 годин настоятися. Якщо сироп недостатньо густий, то зробіть друге варіння. Розкладіть по банках, закрутіть кришками.



Варення з айви з горіхами

Нам потрібно: 1 кг айви, 1 кг цукру, 200 г ядра горіхів.

Приготування. Оболосніть фрукти, очистіть від шкірки, видаліть

насіннєву частину, наріжте дуже дрібними шматочками. Складіть в ємність, пересипте цукром. Перемішайте, залиште на 1,5-2 години, для видлення соку. Поставте кастрюлю на слабкий вогонь. Якщо айва не дуже соковита, додайте при варінні пів склянки води. Дайте вариву закипіти, проваріть 5 хвилин. Вимкніть конфорку, залиште в спокії на 4-8 годин. Зробіть друге варіння, проваривши після закипання 10 хвилин. Ще раз залиште настояватися на 4-8 годин. Очистіть горіхи. Поставте варення на плиту для третього варіння. Коли вміст закипить, покладіть ядра горіхів. Варіть при тихому кипінні 15 хвилин. Розподіліть десерт по банках, укупорьте, переверніть додги дном. Залиште на добу для постуального охолодження.

Варення з айви з лимоном

Нам потрібно: 1 кг очищеної айви, 600-800 г цукру, лимон, 100 г горіхів, 0,5-1 скл. води, щілька ванільного цукру.

Приготування. Наріжте плоди тонкими часточками, вирізати насіннєву шкірку. Зваріть з води з цукром солодкий сироп. Пересипте в киплячий сироп айву. Після досягнення точки кипіння проваріть 5 хвилин. Зніміть, потримайте 10-12 годин, щоб шматочки айви встигли просочитися солодкістю. Зробіть повторне варіння, знову проваривши 5 хвилин і настояши десерт протягом 10 годин. Зріжте з лимона цедру, покришить, додайте варення. Почистіть і поріжте горіхи, відправте слідом. Доведіть ласощі до кипіння в третій раз, киньте ванільний



цукор. Продовжуйте уварювати ще чверть години. Потім розлийте, закрійте. Повільно охолодіть під ковдрою в перевернутому вигляді.

Варення з айви

Нам потрібно: 3 кг айви, 3 скл. води, 3,5 кг цукру.

Приготування. Розріжте айву на половинки, вичистіти насіння, наріжте м'якоть часточками або невеликими кубиками. У широкому тазу зваріть сироп. Викладіть в сироп порізані плоди, прикрійте рушником. Залиште на ніч просочуватися цукром. З ранку поставте на вогонь, дати закипіти на середньому вогні. Проваріть півгодини. Не забуйте помішувати вміст, щоб десерт не пригорів. Вимкніть конфорку, накрійте таз. Дайте постіяти 5 годин. Знову доведіть до закипання, варити 15 хвилин і ще раз дайте настоятися протягом 5 годин. Зробіть третє варіння, розкладіть по скляній тарі. Закрійте будь-якими кришками.



Айове варення з кісточками

Нам потрібно: 2 кг айви, 2 кг цукру, маленька ложка лимонної кислоти.

Приготування. Наріжте плоди шматочками. Серцевину вичистіть, але кісточки зберігте на тарілочку і відправте в холодильник. Невеликими порціями бланшируйте наризку. Для цього закип'яйте воду, насипте лимонну кислоту. Варіть шматочки в окропі приблизно 2 хвилини. Вони повинні залишитися твердими. Відкиньте їх на друшляк, дайте воді повністю стекти. Перекладіть айву в кастрюлю, насипте 3 великих ложки цукру, накрійте, залиште до наступного дня. На ранок часточки дадуть сік, залиште в холодильнику. Для цього закип'яйте воду, насипте лимонну кислоту. Варіть шматочки в окропі приблизно 2 хвилини. Вони повинні залишитися твердими. Відкиньте їх на друшляк, дайте воді повністю стекти. Перекладіть айву в кастрюлю, насипте 3 великих ложки цукру, накрійте, залиште до наступного дня. На ранок часточки дадуть сік, залиште в холодильнику. Для цього закип'яйте воду, насипте лимонну кислоту. Варіть шматочки в окропі приблизно 2 хвилини. Вони повинні залишитися твердими. Відкиньте їх на друшляк, дайте воді повністю стекти. Перекладіть айву в кастрюлю, насипте 3 великих ложки цукру, накрійте, залиште до наступного дня. На ранок часточки дадуть сік, залиште в холодильнику. Для цього закип'яйте воду, насипте лимонну кислоту. Варіть шматочки в окропі приблизно 2 хвилини. Вони повинні залишитися твердими. Відкиньте їх на друшляк, дайте воді повністю стекти. Перекладіть айву в кастрюлю, насипте 3 великих ложки цукру, накрійте, залиште до наступного дня. На ранок часточки дадуть сік, залиште в холодильнику. Для цього закип'яйте воду, насипте лимонну кислоту. Варіть шматочки в окропі приблизно 2 хвилини. Вони повинні залишитися твердими. Відкиньте їх на друшляк, дайте воді повністю стекти. Перекладіть айву в кастрюлю, насипте 3 великих ложки цукру, накрійте, залиште до наступного дня. На ранок часточки дадуть сік, залиште в холодильнику. Для цього закип'яйте воду, насипте лимонну кислоту. Варіть шматочки в окропі приблизно 2 хвилини. Вони повинні залишитися твердими. Відкиньте їх на друшляк, дайте воді повністю стекти. Перекладіть айву в кастрюлю, насипте 3 великих ложки цукру, накрійте, залиште до наступного дня. На ранок часточки дадуть сік, залиште в холодильнику. Для цього закип'яйте воду, насипте лимонну кислоту. Варіть шматочки в окропі приблизно 2 хвилини. Вони повинні залишитися твердими. Відкиньте їх на друшляк, дайте воді повністю стекти. Перекладіть айву в кастрюлю, насипте 3 великих ложки цукру, накрійте, залиште до наступного дня. На ранок часточки дадуть сік, залиште в холодильнику. Для цього закип'яйте воду, насипте лимонну кислоту. Варіть шматочки в окропі приблизно 2 хвилини. Вони повинні залишитися твердими. Відкиньте їх на друшляк, дайте воді повністю стекти. Перекладіть айву в кастрюлю, насипте 3 великих ложки цукру, накрійте, залиште до наступного дня. На ранок часточки дадуть сік, залиште в холодильнику. Для цього закип'яйте воду, насипте лимонну кислоту. Варіть шматочки в окропі приблизно 2 хвилини. Вони повинні залишитися твердими. Відкиньте їх на друшляк, дайте воді повністю стекти. Перекладіть айву в кастрюлю, насипте 3 великих ложки цукру, накрійте, залиште до наступного дня. На ранок часточки дадуть сік, залиште в холодильнику. Для цього закип'яйте воду, насипте лимонну кислоту. Варіть шматочки в окропі приблизно 2 хвилини. Вони повинні залишитися твердими. Відкиньте їх на друшляк, дайте воді повністю стекти. Перекладіть айву в кастрюлю, насипте 3 великих ложки цукру, накрійте, залиште до наступного дня. На ранок часточки дадуть сік, залиште в холодильнику. Для цього закип'яйте воду, насипте лимонну кислоту. Варіть шматочки в окропі приблизно 2 хвилини. Вони повинні залишитися твердими. Відкиньте їх на друшляк, дайте воді повністю стекти. Перекладіть айву в кастрюлю, насипте 3 великих ложки цукру, накрійте, залиште до наступного дня. На ранок часточки дадуть сік, залиште в холодильнику. Для цього закип'яйте воду, насипте лимонну кислоту. Варіть шматочки в окропі приблизно 2 хвилини. Вони повинні залишитися твердими. Відкиньте їх на друшляк, дайте воді повністю стекти. Перекладіть айву в кастрюлю, насипте 3 великих ложки цукру, накрійте, залиште до наступного дня. На ранок часточки дадуть сік, залиште в холодильнику. Для цього закип'яйте воду, насипте лимонну кислоту. Варіть шматочки в окропі приблизно 2 хвилини. Вони повинні залишитися твердими. Відкиньте їх на друшляк, дайте воді повністю стекти. Перекладіть айву в кастрюлю, насипте 3 великих ложки цукру, накрійте, залиште до наступного дня. На ранок часточки дадуть сік, залиште в холодильнику. Для цього зак