

# Подільська Зоря

## АКТУАЛЬНО

Президент України Володимир Зеленський закликав бізнес долучатись до ініціативи зі створення «пунктів незламності». «Розгортаємо по всій країні наш новий проект підтримки людей – «Пункти незламності». Уже підготовлено більше чотирьох тисяч таких пунктів. Заплановано – ще більше», - сказав він. «Там усі базові послуги: це електрика, мобільний зв'язок та інтернет, тепло, вода, аптека. Абсолютно безкоштовно і цілодобово. Пункти працюватимуть обов'язково – при всіх обласних та районних адміністраціях, також при школах, будівлях ДСНС тощо. Вже працює спеціальний сайт – nezlamnist.gov.ua, – на якому розміщено mapu таких пунктів по всій країні. Вона постійно оновлюється», - розповів Зеленський. Як зазначив глава держави, місцеві влади поставлено завдання забезпечити інформування людей про наявність «пунктів незламності».

**23 листопада, голова Запорізької обласної військової адміністрації Олександр Старух повідомив, що вночі російські окупанти обстріляли ракетами пологове відділення Вільнянської лікарні у Запорізькій області. Внаслідок удару російських окупантів по лікарні постраждали двоє лікарів. Загинув хлопчик, який народився 2 дні тому, а його мати вихила, про це повідомили в Офісі президента України. «Вільнянськ, Запорізька область. Вночі окупанти вдарили ракетами С-300 по пологовому відділенню місцевої лікарні... 2 людини постраждали - лікарі. 1 лікар у важкому стані, - зазначив представник ОП. На місці працюють рятівальники, роботи з розбору завалів тривають.**

У Північноатлантичному альянсі заявили, що Збройні Сили України вміло використовують нові технології у війні. Глава військового комітету НАТО Роб Бауер вважає, що технології змінюють баланс в сучасних конфліктах - і світ демонструє це в режимі реального часу. «Однією з причин того, що Збройним силам України вдалося відбити російське вторгнення, є їх вміле використання нових технологій. І ми всі стали свідками вирішальної ролі технологічних компаній, що підтримують Україну. Допомога прийшла як від власного добре розвиненого технологічного сектора України, так і від великих і дрібних міжнародних гравців», - сказав Бауер. «Кілька місяців тому, коли ми думали про такі компанії, як Microsoft або Starlink, ми думали про ноутбуки або супутники. Тепер ми думаємо про них як про компанії, які допомагають виграти війну», - зазначив адмірал.

**Коли почнуться морози, Збройні сили України зможуть дати «нові позитивні новини» з Луганщини, на напрямку Сватове-Кремінна ініціатива на боці українських військових. Сергій Гайдай повідомив, що українські військові потроху просуваються на напрямку Сватове-Кремінна: «Щодо напрямку Сватове-Кремінна – ініціатива на боці ЗСУ. Потроху українські війська просувається. Однак заважає погода. З іншого боку, погода заважає і росіянам ити в наступ технікою». Крім того, очільник ОВА повідомив, російські окупантів війська не покидають спроб прорвати оборону ЗСУ з боку Білогорівки. За його словами, росіяни постійно кидають у наступ нові підрозділи, однак в них «нічого не виходить».**

Британія вперше передасть Україні гелікоптери - загалом три Sea King, з яких перший (чи перші) вже в Україні. Останні шість тижнів українські фахівці проходили навчання у Британії з керування та обслуговування гелікоптерів, які будуть використовуватися для пошуку-рятувальних операцій. Також повідомляється, що Британія надасть додаткові 10 тисяч артилерійських снарядів.

**Радник керівника Офісу президента України Михайло Подоляк пояснив негативний ефект для росії статусу країно-терориста. «Партнери приймуть абсолютно проукраїнське рішення. Тобто, росію буде названо країною-терористом, це важливо», - зазначив Подоляк. За його словами, статус країни-терориста на рф позначиться репутаційно, адже росія не може бути спонсором та партнером багатьох заходів і, таким чином, втратить ключовий елемент впливу на закордонні еліти. «А для росії це ключовий інструмент впливу на чужі еліти. Вони постійно були спонсорами якихось міжнародних федерацій. Цього не буде. Це буде маркером для інших держав, що з країною-терористом репутаційно взагалі не треба мати ніяких відносин. І це буде стосуватись не тільки Європи», - підкреслив радник.**

На Вінниччині заборонено полювання у сезоні 2022-2023 років. Обмеження ввели через воєнний стан. Мисливців просять поставитися з розумінням. Це стосується і полювання на хутрового звіра та парнокопитних, яке зазвичай триває із початку листопада і до кінця січня.

ЗАПАЛИ СВІЧКУ  
ПАМ'ЯТІ  
У СВОЄМУ ВІКНІ

26 листопада 16:00

Голодомор  
1932-1933 років

## За десять миттєвостей до століття

Поважний, 90-річний ювілей відзначила **Катерина Хомівна КОВБАСЮК**, народилася вона в Якушинцях 22 листопада у далекому 1932 році.

Довгожителі є носіями наших українських традицій, глибокої життєвої мудрості. Мають у Якушинецькій ТГ гарну традицію - вітати їх з ювілеями - щоб подарувати літнім людям увагу, турботу і тепло.

Із поважною датою ювілярку віншували голова Якушинецької сільської ради Василь Романюк та очільник ветеранської організації Микола Сітар.

«Ви пройшли гідно складну життєву дорогу, були учасницею історичних подій, багато працювали на благо майбутнього покоління та громади. Низький уклін Вашій мудрості, досвіду та незламності перед життєвими незгодами. Бажаю міцного здоров'я, оптимізму, багдорості духу та хочу щоб ми зустрілись із Вами на сторіччя, тож тримайтесь і кріпіться», - сказав у своєму вітанію Василь Романюк та вручив ювілярці подарунок. Очі довгожительки сяяли радістю за приділену до неї увагу, адже багато чого варти турбота, пам'ять і звичайнє добро слово.

Згадує Катерина Хомівна важке дитинство обпалене війною та нелегкі роки повоєнної віdbudovи, зростала вона без батька, адже той не повернувся з війни.

Все своє трудове життя, з молодих літ віддавала нелегкій роботі на місцевій фермі, багато років працювала дояркою, за що має різні відзнаки. Дуже добра, чуйна і працьовита жінка.



Наша ювілярка - багатодітна матуся, разом зі своїм чоловіком Миколою Юхимовичем (нині покійним) виростили та виховали шестеро дітей, має більше двадцяти онуків та вже й правнуків.



Зараз проживає з сином та його родиною, попри всі пережиті негарадзи і прикрої нелегкої долі, ювілярка зберегла в своїй душі неймовірну доброзичливість, оптимізм, любов до життя і віру в людей.

Нині дуже хвилюється через вторгнення країни-агресора на нашу землю та мріє про довгоочікувану перемогу і мир в Україні.

## ВІДДАЛИ ЖИТЯ ЗА УКРАЇНУ!



І знову непоправна втрата у Вороновицькій громаді. Біль і смуток. Велике горе.

16 листопада, на колинах, стеливши дорогоу квітами, зустріли та провели в останню путь односельчанина, Героя **Дмитра Зозулю**, який загинув у Херсонській області у війні з російськими окупантами.

Дмитро народився 10 вересня 1990 року в м. Іллінці. Другі одно класники, педагоги пам'ятають його особливим, хлопцем, який мав завжди свою думку і завжди чинив так, як йому веліла совість і звичайні обов'язки громадянина України. Він був світлим, позитивним, добрим, завжди готовим прийти на допомогу, будував плани на майбутнє, мріяв створити сім'ю, побудувати дім, але доля розпорядилася інакше. Попри свій молодий вік, ціною свого життя він здійснив найбільший подвиг справжнього чоловіка - віддав своє життя за цілісність і незалежність України. Вдома на нього чекали рідні та любящі люди, друзі... Вони разом з побратимами Дмитра востаннє попрощалися з справжнім Героєм України, поховавши його на рідній землі...

Це одне життя покладено на вітвар Незалежності України. Твій подвиг, Дмитре, не буде забутим ніколи! Для кожної людини гідність і свобода - це ті цінності, за які варто боротися від початку свого життя до його завершення. Ти віддав за них своє життя, заради нас, заради всіх українців.

Схиляючись у скорботі та розділяючи біль непоправної втрати, ми висловлюємо щирі співчуття родині і близьким загиблого.

Царство небесне і вічна пам'ять Герою, який понад усе любив Україну і поклав своє життя за її мирне майбутнє.



Лука-Мелешківська громада, також у жалобі... Кляти війна знову засбрала життя найкращих захисників... Дніами у громаді попрощалася із загиблими Героями - **Андрієм Олександровичем БРОДНІКОВИМ та Віталієм Дмитровичем ГОЛОДОЮ**.

Андрій Олександрович загинув 11 листопада під час виконання бойового завдання. Жителі громади 19 листопада гідно зустріли та провели в останню путь Захисника України. Живим коридором від зупинки "Садиба" до будинку, де проживав Андрій (вул. Лісова). Біля церкви відбувся мітинг, а поховали героя на місцевому кладовищі.

**С**ерце другого воїна Віталія Дмитровича перестало битися 16 листопада... 11 листопада, під час виконання бойового завдання був підбитий з ПЗРК противника. Ризикуючи власним життям, Віталій витягнув командира екіпажу з палаючого вертольоту, при цьому отримав 70% опіків тіла й потрапив до лікарні в м. Дніпро.



Лікарі боролися за життя Захисника, але, на превеликий жал, отримані травми виявилися несумісними із життям...

Із початку повномасштабної агресії рф, ризикуючи власним життям, фельдшер-рятувальник рятувальної повітряно-десантної групи вертолітної ескадрильї, Віталій Голода, активно приймав участь у пошуко-рятувальних заходах, які проводились в зоні проведення бойових дій. Мав кваліфікацію "Авіаційний рятувальник 2 класу". За мужність і героїзм, виявлені у захисті державного суверенітету і територіальній цілісності України, вірність Українському народові і військовій присязі, незламність духу, зразкове виконання військового обов'язку та високий професіоналізм, проявленій в умовах збройної агресії рф проти України наказом МОУ від 08.06.2022 року №470 нагороджений медаллю «За зразкову службу».

**Світла пам'ять та безмежна вдячність за вірність Батьківщині, доземний уклін захисникам, перед яким ми всі в неоплатному боргу!**

## Відсутнє світло? Читайте газети та журнали!

Відключення світла у домівках це не привід сумувати. Адже Укрпошта допоможе влаштувати вам цікаве сімейне дозвілля.

Розгадування кросвордів та головоломок, моделювання виробів та саморобок, розфарбування розмальовок з дітьми, а також вивчення простих рецептів смачних страв - це те, чим ваша родина може зайнятися за відсутності освітлення.

**Як передплатити?** Дуже просто: у будь-якому поштовому відділенні або на сайті Укрпошти <https://peredplata.ukrposhta.ua> Передплативши видання рідним та близьким, можна подарувати їм можливість виграти побутову техніку від Укрпошти - телевізор, мультиварку, конвектор, Poverbank та багато іншого.

**Передплатити «Подільську зорю» можна у декілька кілків зі свого смартфону або комп'ютера!**

1. Переходимо за посиланням <https://peredplata.ukrposhta.ua>
2. Обираємо - Передплатити місцеві видання
3. Обираємо - Вінницьку обл.
4. В пошук вписуємо індекс видання - **61487** (для населення), або - **40699** (для установ).
5. **ПЕРЕДПЛАЧУЄМО - ОНЛАЙН!**

## Відбулася чергова 11 сесія Вінницької районної ради 8 скликання



В роботі засідання взяв участь: **Віталій Урзак** - голова Вінницької районної військової адміністрації, його заступники та керівники структурних підрозділів Вінницької РВА.

Хвилиною мовчання вшанували усіх загиблих за Україну.

На сесії районної ради розглянуто 31 питання з них ряд важливих районних програм.

Зокрема Програма забезпечення заходів територіальної оборони Вінницького району на 2022-2025 роки.

Її прийняття дає можливість фінансово підтримати військові частини та формування, які забезпечують виконання завдань на території району.

«Я не сумніваюся, що ми переживемо важкі часи і усі наші Захисники та Захисниці уже найближчим часом повернуться живими додому. Ви завжди можете розраховувати на нашу підтримку та допомогу» - зазначив Віталій Урзак.

**Тільки спільними зусиллями здобудемо Перемогу!**  
**Слава Україні!**



Вивчаючи культурний потенціал Якушинецької громади в с. Дашківці було виявлено елемент нематеріальної культурної спадщини – каши «зозуля». Історію каши та культуру її приготування було презентовано на обласному рівні Експертній раді і як результат – наша КАША «зозуля» занесена до Обласного переліку об'єктів нематеріальної культурної спадщини.

Вивчали, популяризували та презентували на обласному рівні культуру приготування пшоняної каши «Зозуля» у Дашківцях - Надія Вісіцька, завідувач структурного підрозділу КЗ «Центр культури та дозвілля



Якушинецької сільської ради » Дашковецький СК, Віта Степанова, інспектор з питань культури відділу освіти, культури та спорту та Жанна Паренюк, завідувачка структурного підрозділу КЗ «Центр культури та дозвілля Якушинецької сільської ради» Зарванецького СК.

«У рамках вивчення та дослідження культурного потенціалу громади приїхали на зустріч із місцевими мешканцями до Дашківця, - розповідає Віта Степанова, - спілкуючись із господинями почали про кашу «зозуля», вона готується із пшона та маку (через свій вигляд вона має таку назву, адже вона рябенька як пташка). Елемент гастро-спадщини живий і готується господинями уже більше трьох поколінь в повсякденному житті. Ми вивчили рецептуру та не знайшли аналогів на теренах області. Одразу вирішили презентувати нашу кашу на обласному рівні. До речі це вже не перший наш досвід, на минулі засідання комісії ми презентували унікальну техніку вишивки «крутия сорочка» наших майстринь з Дашківцем, яку також внесли до обласного пере-

## Унікальна КАША

ліку нематеріальної культурної спадщини. Коли ми презентували «зозулю», у експертів не було жодних сумнівів щодо її ідентичності, унікальності та необхідності занесення цього елементу до обласного переліку».

Таємницею приготування каши «зозуля» поділилась Наталя Стецюк, яка народилася 17 червня 1946 року, готувати страву її навчила мати – Ганна Остапенко (1905-2005р.). Нині у Дашківцях найстаріший господін, який готує «зозулю» 96 років, а наймолодшій 19. Культура приготування унікальної страви з давніх-давні побуту в с. Дашківці і передається з покоління в покоління.

З метою популяризації місцевої гастропадщини, в червні 2020 року на святі Якушинецької громади всі присутні мали можливість скуштувати «зозулю». Рецепт приготування смачної каши передягнели господині інших сіл Якушинецької громади та почали готовувати її вдома.

Нині чекають на результати конкурсу «Фуд-гід Україною» від Євгена Клопотенка, який покликаний віднайти унікальні українські страви, 30 найкращих рецептів внесуть у спеціальну кулінарну книгу. Вболіваймо за «зозулю» та сподіваємося на перемогу.

Подібні дослідження також проводились у селах Пултівці, Широка Гребля та Махнівка де виявлено потенційні елементи нематеріальної культурної спадщини, тож попереду нові перемоги та досягнення. Адже ми українці унікальні та неповторні і у кожному селі, якщо пошукати можна знайти безліч скарбів, які потрібно зберігати та передавати із покоління в покоління.

**Ділимося рецептом приготування пшоняної каши «Зозуля».** Вам потрібно:

**350 г пшона, 1 л. молока, 2 яйця, 150 г цукру, 100 г масла, 200 г вершкового масла, дрібка солі.**

Етапи приготування:

1. В окремих ємностях на 8-10 годин замочуємо в холодній воді пшено та мак.

2. Зливаемо воду з пшона, заливаемо холдним молоком і помішуючи варимо в печі, духовій шафі або на плиті і до півготності (крупа має набутия та збліщиться в об'ємі вдвічі). Після має бути напалена дровами так, щоб від їх горіння перестав іти дим. Жар залишається в печі. В духовій шафі температура становить 180-200 градусів, якщо готуємо на плиті, то вогонь має бути середнім, близьче до малого.

3. Додаємо яйця, збиті з цукром, зціджений мак та 100 г масла від загальnoї кількості. Перемішуюмо і випраруємо 25-30 хвилин.

4. Додаємо ще 100 г. масла, дрібку солі, перемішуюмо, накриваемо кришкою і готуємо ще 30 хв. Якщо готуємо в печі - закриваємо затулу. Каща має мілі.

Смачного!

**За матеріалами Якушинецької ТГ.**

Лука-Мелешківська сільська рада оголошує конкурсний відбір оціночної організації, для складання звіту про грошову оцінку земельної ділянки несільського підприємства, призначеною площею 0,3550 га.

Пропозиції приймаються протягом 10 днів, з дня публікації, за поштовою адресою: Вінницька, область, Вінницький район., с. Лука-Мелешківська, вул. Центральна 2-А, Лука-Мелешківська сільська рада.

## Допомога для ВПО від обласного гуманітарного штабу продовжує надходити до громад Вінниччини

Громади Вінниччини продовжують отримувати допомогу від гуманітарного штабу ОВА.

За дорученням Начальника обласної військової адміністрації (**Сергій Борзов** - голова Вінницької ОДА) вантаж необхідних речей для внутрішньо переміщених осіб передав його заступник **Андрій Кавунець** спільно з заступником Вінницької РВА **Юлією Олійник**.

Гуманітарну допомогу доставили до різних територіальних громад області.

Для внутрішньо переміщених осіб привезли жіночий та чоловічий теплий одяг, взуття. Також передали уніфіковані осінні та зимові набори дитячого одягу для дітей ВПО до 14 років.

Комплекти складаються із куртки, светра або світшота, термобілизми, спортивних штанів, шкарпеток, черевиків, шапки та рукавичок.

Розподіл здійснюється відповідно до кількості переселенців у громадах.

«На кожну громаду припадає 8-10, або більше (для великих громад) палет речей. Звичайно, в першу чергу ми забезпечуємо потреби переселенців, адже часто вони виїхали з домівок ще влітку і майже без нічого. Тож вони – в пріоритеті. Крім того, речі можуть бути передані іншим сім'ям, які потребують допомоги», - зазначив Андрій Кавунець.

Пропорційно до кількості зареєстрованих ВПО, розміщених у громадах, було доставлено гуманітарний вантаж.

Заступник Начальника ОВА наголосив, що всі потреби – в речах, ліках, продуктах та засобах гігієни представники громад мають подавати через систему обліку гуманітарних потреб. Це даст змогу міжнародним фондам та організаціям, які надають допомогу переселенцям, краще розуміти потреби населення та оперативніше їх задовільнити.

Під час зустрічей в громадах внутрішньо переміщені особи мали змогу поспілкуватися із Андрієм Кавунцем щодо питань, які їх турбують. Відповідаючи на питання жителів громади заступник Начальника ОВА зауважив, що через можливі загрози для енергетичної системи, в кожній територіальній громаді області будуть облаштовані пункти обігріву для населення. Там місцеві жителі матимуть змогу погрітися, підзарядити телефон та скористатися інтернетом.

Найближчим часом допомогу від гуманітарного штабу ОВА отримають всі громади Вінниччини, які прихистили вимушених переселенців.

«Зразом ми прагнемо забезпечити внутрішньо переміщених осіб всіма необхідними речами, щоб вони могли комфортно пережити зиму. Ми розуміємо, що ця пора буде складною для нас всіх, а тому кожен на своєму фронті мусить докладати максимум зусиль задля Перемоги!» - підкреслює Андрій Кавунець.

Зазначимо, що передана допомога внутрішнім переселенцям надійшла до області по лінії гуманітарного штабу Офісу Президента України, а набори уніфікованого дитячого одягу - за результатом співпраці Міністерства з питань реінтеграції тимчасово окупованих територій з дитячим фондом ЮНІСЕФ.

У всіх громадах області вже понад 8 місяців жителі Вінниччини допомагають ВПО адаптуватися до нових життєвих умов та пережити складні часи.

**Тримаймося разом! Обов'язково переможемо!**

## Змагалися територіальні громади

19 листопада на спортивній базі ООВФСТ «Колос» в м. Вінниця відбулися змагання серед територіальних громад Вінниччини «З Україною в серці, з вірою в ЗСУ». Мета, яку перед собою ставили організатори змагань: це активізація фізкультурно – оздоровчої роботи серед широких верств населення в тому числі працівників усіх ланок системи управління адміністративно – територіальними одиницями в сільській місцевості Вінниччини.

Змагання відбулись з таких видів спорту: армспорту, гирьового спорту, настільний теніс, перетягування канату, шашки.

Призери у загальнокомандному зачіку:

Перше місце – Северинівська громада;

Друге місце – Тростянецька громада;

Третьє місце – Бершадська громада.

Лука-Мелешківська громада, зайняла 7

місце серед серед 15 територіальних громад Вінницької області.



## УВАГА! ПЕРЕДПЛАТИТЬ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ» на І півріччя 2023 року

### ШАНОВНІ НАШІ ВІДДАНІ ЧИТАЧІ

Продовжуємо випуск однієї із найстаріших газет краю, аби Ви оперативно дізнавалися новини з життя громад, району, області та України. Сподіваючись на кращі часи оголошуємо передплату на І півріччя 2023 року.

Передплата становить з поштовими послугами:

ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ (61487): на місяць - 28,60 грн., на 3 місяці - 85,80 грн., 6 місяців - 171,60 грн.  
ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ, установ та організацій (40699): на місяць - 28,60 грн., на 3 місяці - 85,80 грн., 6 місяців - 171,60 грн.

## Доля ходить колами

Часто людина припускається помилок, чинить непоправне, а тоді, коли вже нічого неможливо віправити, починає аналізувати скосене. Затемнаrena пристрастю і гріхом свідомість витісняє з душі все світле. Думается, що нікто нічого не помітить, усе минеться без школи для будь-кого.

Галина ніколи не могла жити з одним чоловіком і таємно шукала собі все нових і нових коханців. Навіть у колективі ними вихвалаляся. І через кожніх десять років намагалася розірвати шлюбні узи. «А що? - віправдовувала себе. - Лоліті можна, а мені зась?» Законних чоловіків мала четверо, а коханців - хоч греблю гати. «Давно збілася з рахунком», - ділилася з подругами.

Останній із законних привів її до своєї оселі, де мешкає з батьками. Вони спершу були задоволені невісткою, бо ж добра господина. Піклувалися про сина Галини від попереднього шлюбу, вважали його своїм внуком.

Проте згодом склероз зауважив, що невістка протягом дня намагається все переробити, а під вечір постійно кудись зникає. І завжди знаходить вагому причину для цього. Приходить пізно, тихенько вмощується в тепле ліжко біля сонного чоловіка. При тім нарікає, як її дістали «доручення» керівництва. Чоловік вірив. Чи вдавав, що вірить.

До того ж Галина полюбляла горілку. Чиста, як сльоза, вона покращувала настрій і скрашувала спілкування із коханцями. Жінка не усвідомлювала, що чиста рідина скаламутить життя не тільки її, а й її синові. Бо де править горілка, там бере початок гріх.

Галина не зауважила, як обросла плітками, як почалися непорозуміння в її сім'ї. Не думала, що так довго доведеться відмивати душу від «забруд-

нень». Жила, як їй хотілося, допоки не одружився син.

Уже Галина стала свекрухою, вже і внук її семикласник. Але жінка із жахом бачить у невістці своє повторення, бо ж та зраджує її синові. Матір помічає, як той страждає, намагається зберегти сім'ю, а невістка тільки лукаво всміхається на його запитання «Чому так пізно? Де ти була?» і відповідає: «Там, де я була, мене вже немає».

Галина не знає, як зарадити біді сина, як утихомирити його біль, як приборкати безсовісну невістку. Ділиться своєю бідою із колегами по роботі й артистично вигукує: «Моя невістка здуріла! Приходити додому опівночі та ще й напідпитку!» А співробітниці тільки перезирають. Кожна гадує, чим іще зовсім недавно вихвалаляся перед ними Галина. Ті, котрі намагалися її совістити, напомінти, відразу ставали ворогами.

Отже, Галина тепер відчуває такий самий материнський біль, який відчуvalа її свекруха, коли невістка зраджувала її синові. І вперше за життя жінка самокритично поставилася до себе. Підійшла до дзеркала і спіткала себе подумки: «Чи насилилася, Галько, життям гультайським? Чи заповнила свою грішною душу вкраденим коханням? Скільки ти розбила сім'ю?» Але з дзеркала на неї дивилася немолода жінка. Поглядом, сповненим відчая, адже розуміла, що своїми вчинками зруйнувала життя єдиного сина.

- Прости, Господи, - мовила вголос. - Я нехтувала Твоїми заповідями. І тільки тепер зрозуміла, що неможливо стати щасливою через гріх. І що ганебні вчинки не милють безслідно. Іх треба спокутувати, дивлячись, як страждають найдорожчі люди.

...Доля ходить колами. Коло на коло накладається, і нічого просто так не минає. А літа полетіли в пашу безодні, наче їй не було їх. Залишили тільки гіркі спогади і каяття.

**Станіслава ЯРІШ.**

новить 30 днів, тобто з 29.11.2022р по 28.12.2022р.

Процедура громадських обговорень відбувається шляхом надання письмових зауважень і пропозицій (у тому числі в електронному вигляді).

Орган, від якого можна отримати інформацію та адресу, за якою можна ознайомитися з проектом ДДП, Звітом та екологічною інформацією, у тому числі пов'язаною зі здоров'ям населення, що стосується ДДП - Вінницька міська рада.

Орган, до якого подаються зауваження - Департамент економіки і інвестицій Вінницької міської ради, 21050, м. Вінниця, вул. Соборна, 59, тел. (0432)59-50-46, e-mail: [dei@vmr.gov.ua](mailto:dei@vmr.gov.ua).

Строки подання зауважень і пропозицій - 30 днів з дати початку процедури громадського обговорення, тобто з 29.11.2022р по 28.12.2022р.

Місцевозадовження наявної екологічної інформації, у тому числі пов'язаної зі здоров'ям населення, що стосується ДДП - Вінницька міська рада.

Необхідність проведення транскордонних консультацій щодо проекту ДДП відсутня.

Звіт про стратегічну екологічну оцінку ДДП доступний за посиланням на офіційному сайті Вінницької міської ради - <https://www.vmr.gov.ua> у розділі «Оголошення».

## «Жіночі історії»

За вікном розгулялася хуртовина. Вона то гуділа, то співала, то завивала різними голосами, кидаючи в маленьке віконце глиняної хатини білі вогікі сніжки. Вікно уже все було засипане снігом, а хурделиця і далі танцювала, зачіпаючи його полою своєї довгої синьої спідниці. «Світу Божого не видно», - любив казати тато на таку погоду - пригадала п'ятирічна Уля і, зіщупливши, укуталася в батьків старий кожух, притуляючись до печі, яка вже давно охолола.

Ішов суворий, другий рік великої страшної війни, на яку забрали її доброго тата.

- Ти, Улю, читай газету щодня, щоб не забула букви. Я скоро повернуся, спитаю,

- казав той, прощаючись, ховаючи скрупульові сльози.

Так довго тягнеться це «скоро»: і літо минуло, і осінь, уже й зима настала, а тата все нема. Уля дісталася з тобінки стару, ще довідну газету, складену вчетверо, погладила її, наче татові руки, і заховала назад. Вона її сьогодні вже трічі читала. І зараз може читати, бо знає напам'ять про сільськогосподарські роботи в селі, які там описані, але не буде. Треба йти до дверей - служати. Вона щодня, під вечір, чекає дідуся, вслухається у кроки, які наближаються, радіє, коли той прийде. Він пропало в печі, приносить їсти онучці. Перекидаються кількома словами.

Відколи злягла мама, Уля залишилася сама. У мами страшна хвороба - тиф. Він забрав дуже багато одноосельців. Так само, як війна. Це їй дідуся розповідав. Ось уже другий тиждень матуся лежить без свідомості, інколи марить. Дідуся, котрий жив за селом, забрав до себе корову і коня, щоб годувати. І Улю кличе, але вона не хоче.

- Не бойшся сама бути? - запитує.

- А чого мені лякатися? Я не сама, я з мамою, - відповідає дівчинка. Ще й ляльку має з кукурудзи, з двома тугими косами, що сама заплела. Поговорить із нею, зас-

покоїть, заколише, спати вкладе. Має роботу Уля.

Дівчинка прикладає вухо до дверей, прислухується. Віхола стукає в двері, а їй здається, що то дідусь іде. Та його чомусь нині дуже довго немає.

Нарешті дочекалася старенького. Не встигла заплатити, чого припінівся, як він сам почав із порогу:

- Ти, дитино, вже вибачай, що мене так довго не було. Не простий нині вечір - щедрій.

- Як це, щедрій? - здивовано вигукнула Уля - і так її сподобалося це слово, що вона аж застрибала по кімнаті і, плашучи в долоні.

- А тому, що щедрівочка мандрує світом. Я її зустрів. Тобі приніс вечір - ось тут кутя і пиріжок смачний із малиною, з'їси потім, - сказав, запалюючи свічку. Він підійшов до Ганини, прикладав руку до чола і сумно сказав:

- У гарячці ще, бідна, не знаю чи вийде з тієї біди, он і волося все втратила. Ти, Улю, коли повечеряєш, то, як завжди, задмухай свічку і ляй на печі. До мами не можна. Дідусь розпалив піч і, лише близнину вогонь, мовив:

- Мені пора, челядь чекає, - і зник, як тіні, наче його й не було.

Уля з'їла кілька ложок смачної солодкої кутії й лише надкусила румяний пиріжок, як за вікном затупотіло і почулося: «Добрий вечір, щедрій вечір, добрий людям на здоров'я». І маленьке сердечко залиилося швидко-швидко. Згадався минулій рік, коли вони з татом і мамою вчераля при свічці й до них приходили під віконце щедрівники. Тоді мама виносила її гостинці. Уля глянула на надкушений пиріжок в руці й побігла до дверей. Відчинила, тицьнула його щедрувальніку і митто гайнула до хати, підгінана вітром зі снігом. Швидко погасила свічку і шмигнула на піч під татів старий кожух...

**Раїса ОБШАРСЬКА.**

зауважень і пропозицій (у тому числі в електронному вигляді).

Орган, від якого можна отримати інформацію та адресу, за якою можна ознайомитися з проєктом ДДП, Звітом та екологічною інформацією, у тому числі пов'язаною зі здоров'ям населення, що стосується ДДП - Мирноградська міська рада.

Орган, до якого подаються зауваження - Мирноградська міська рада за адресою: 85323, Україна, Донецька область, м. Мирноград, вул. Центральна, буд. 9, тел. 06239-6-11-22, емейл: [viddil.ekonomiki@gmail.com](mailto:viddil.ekonomiki@gmail.com).

Строки подання зауважень і пропозицій - 30 днів з дати початку процедури громадського обговорення, тобто з 24.11.2022р по 24.12.2022р.

Місцевозадовження наявної екологічної інформації, у тому числі пов'язаної зі здоров'ям населення, що стосується ДДП - Департамент екології та природних ресурсів Донецької ОДА - <https://ecology.donoda.gov.ua/> та Мирноградська міська рада.

Необхідність проведення транскордонних консультацій щодо проєкту ДДП відсутня.

Звіт про стратегічну екологічну оцінку ДДП доступний за посиланням на офіційному сайті Мирноградської міської ради Донецької області (Мирноградська громада) - <https://myrnograd-rada.gov.ua/> у розділі «Новини».

**РИШЕННЯ №308**  
17 листопада 2022 року 11 сесія 8 скликання  
Про районний бюджет Вінницького району на 2023 рік (02303200000)  
(код бюджету)

Керуючись пунктом 17 частини I статті 43, статті 59 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», статтями 76 та 77 Бюджетного кодексу України, враховуючи Закон України «Про Державний бюджет України на 2023 рік», враховуючи показники міжбюджетних трансфертів з обласного бюджету на 2023 рік, враховуючи висновки постійних комісій районної ради 8 скликання, районна рада

### ВИРІШИЛА:

1. Визначити на 2023 рік:

- доходи районного бюджету у сумі 2 650 600 гривень, у тому числі доходи загального фонду районного бюджету - 2 650 600 гривень згідно з додатком 1 до цього рішення;

- видатки районного бюджету у сумі 2 650 600 гривень, у тому числі видатки загального фонду районного бюджету - 2 650 600 гривень;

- оборотний залишок бюджетних коштів районного бюджету у розмірі 5000 гривень.

2. Затвердити бюджетні призначення головним розпорядником міжбюджетних коштів районного бюджету на 2023 рік за бюджетними програмами згідно з додатком 3 до цього рішення.

3. Затвердити на 2023 рік міжбюджетні трансферти згідно з додатком 5 до цього рішення.

4. Затвердити розподіл витрат районного бюджету на реалізацію місцевих програм згідно з додатком 7 до цього рішення.

5. Установити, що у загальному фонді місцевого бюджету на 2023 рік:

1) до доходів загального фонду місцевих бюджетів належать доходи, визначені статтею 64 Бюджетного кодексу України, та трансферти, визначені статтями 97, 101 Бюджетного кодексу України;

2) джерелами формування у частині фінансування є надходження, визначені частиною 1 статті 72 Бюджетного кодексу України.

6. Установити, що джерелами формування спеціального фонду районного бюджету на 2023 рік:

1) у частині доходів є надходження, визначені статтею 691 та

## Цього тижня вітаємо!

Із дніми народження: старосту Степанівського старостинського округу Вороновицької ТГ - **Сергія Феодосійовича ЗАШКАРУКА** (25 листопада), директорку КЗ "Сосонський ліцей Вінницького району Вінницької області" - **Людмилу Іванівну КУГАЙ** (27 листопада), директора Комарівської філії КЗ "Степанівський ліцей з дошкільним підрозділом" Вороновицької селищної ради - **Віктора Івановича МУРАХОВСЬКОГО**, лісничого Вороновицького лісництва Державного підприємства "Вінницьке лісове господарство" - **Володимира Віталійовича МЕЛЬНИЧУКА** (1 грудня).



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

## Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня день народження відзначатимуть: учасник УБД II світової війни, житель смт Літин - **Афанасій Якович ВІННИЦЬКИЙ** (25.11.25 р.н.). воїн-інтернаціоналіст, мешканець с.Писарівки - **Василь Михайлович БІЛЕУШ** (26.11.67 р.н.).

28 листопада відзначатиме голова первинного ветеранського осередку села Горбанівка - **Костянтин Васильович СТЕБЛЮК**.

Від імені активу Вінницької районної та місцевих ветеранських організацій щиро зчитимо 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 ВАСИЛИНИЧ,**  
голова Вінницької  
районної організації  
ветеранів.

**24 листопада** - хмарно, дощ, т вдень +2...+4°C, вночі +1...+3°C. **25 листопада** - хмарно, дрібний сніг, т вдень 0...+1°C, вночі 0...-1°C. **26 листопада** - хмарно, дрібний сніг, т вдень 0...-1°C, вночі 0...-1°C. **27 листопада** - хмарно, без опадів, т вдень 0...-1°C, вночі 0...-1°C. **28 листопада** - хмарно, без опадів, т вдень 0...-1°C, вночі 0...-1°C. **29 листопада** - хмарно, без опадів, т вдень 0...-1°C, вночі 0...-1°C. **30 листопада** - хмарно, без опадів, т вдень 0...-1°C, вночі 0...-1°C.

**Замовляйте привітання у "Подільській зорі" телефоном, електронною поштою або Viber. Звертайтесь:**  
**rzorgua2003@ukr.net**  
**(068) 840 38 18; (096) 185 00 63; (063) 890-89-57.**

**ОВЕН (21.03-20.04).** З'явиться можливість завершити давній проект і одержати від цього не тільки моральне, але й матеріальне задоволення. Нічо не перешкодить продовжити трудові подвиги і чималого досягтися, але вам доведеться відстоювати свої інтереси перед начальством. На вихідні можуть порадувати цікаві зустрічі та знайомства. Постарайтесь виділити час для домашніх справ, а якщо ні, то вони стануть проблемою. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - четвер.

**ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05).** Усе встигнути не вийде. Ваша результативність залежить не тільки від вас, але й від підтримки навколоїшніх, тому відкіньте гордість і прийміть необхідну допомогу. Будьте уважними, не пропустіть важливої інформації, від якої, можливо, залежить найближче майбутнє. Постарайтесь уникніти непорозуміння у родині, зламане відновити буде непросто, краще не ризикувати. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

**БЛІЗНЮКИ (22.05-21.06).** Не робіть швидких висновків і не кваптеся з однозначними оцінками. Нестандартний підхід до ситуації дозволить впоратися з будь-якою проблемою. Вам запропонують щось нове і цікаве в професійній сфері. Велику увагу слід приділити сімейним справам і господарським турботам. Але у вихідні вас чекають домашні радощі. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

**РАК (22.06-23.07).** Бажано не відступати від наміченого плану, придадутися такі якості як посидючість і зосередженість, саме від них залежатимуть результати ваших дій. Щоб уникнути двозначних ситуацій, постараїтесь на службі говорити тільки про робочі проблеми. Вихідні - гарний час для побудови планів на найближче



## Кулінарні цікавинки

### Батончики до пива

**Нам потрібно:** 300 г картоплі, яйце, 1 ст.л. сметани, один плавленій сирок, 30 г вершкового масла, 4 ст.л. борошна, сіль.

**Приготування.** Картоплю поміти та відварити до готовності. Ще теплу почистити і потовкти з маслом. Сирок потерти на крупній терці. Всі складники змішати. Замісити тісто. З тіста скласти ковбаску, поділити на рівні шматочки і розкачати батончики, зверху притиснути виделко. Готові батончики викласти на деко застелене папером для випічки. Пекти при 200°C 20-25 хвилин, до зарум'янення.



### Грибні відбивні

**Нам потрібно:** 500 г грибів (гливи), 3 яйця, 3-4 ст.л. борошна, сіль, чорний перець, грибна приправа, 2 ст.л. майонезу, олія.

**Приготування.** Гриби потрібно розділити на пластини. Пелюстки вкладаємо на харчову плівку гладкою стороною вниз. Накриваємо зверху харчовою плівкою і злегка відбивамо молоточком, щоб пелюсточки стали м'якими. Потім готуємо кляр з яйця і борошна. Солимо його і перчимо за смаком. Додаємо трохи грибної приправи, якщо хочете підкреслити більш грибний смак і трохи майонезу. Кожну пелюстку занурюємо в кляр і смажимо на олії з обох боків до золотистої коринки. Перед поданням даємо їм охолонути.



### Солоні сирники з кабачком

**Нам потрібно:** 250 г кисломолочного сиру, яйце, 150 г кабачка, сіль, перець, базилік сушений за смаком, 60 г паніровальних сухарів.

**Приготування.** Сир, яйце перебиваемо, додаємо тертий на крупну терці кабачок, сіль, перець, базилік і 20 г паніровочних сухарів. Змішуємо до однорідності. Набираємо по столовій ложці сирної маси і формуюмо з неї сирник, який ретельно обвалиємо у рештках панірувальних сухарів. Смажимо на розігрітій пательні як звичайні сирники.



### Салат «Розгардіяш»

**Нам потрібно:** 1 банка квасолі консервованої білої, 50 г копченого ковбаси, 2 помідори, 4 шматочка білого хліба, 50 г твердого сиру, олія для обсмажування, зелень - за смаком, майонез - за смаком.

**Приготування.** Для початку готуємо сухарики, їх потрібно буде остудити. Для цього хліб (блій або сірий, залежить тільки від вашого смаку) нарізаємо кубиками і викладаємо на деко, змащене олією. Підсушуємо до золотистого кольору, хвилин 15-20 приблизно, при 200 градусах. Тепер беремося до приготування салату. Квасолю відкідаємо на друшляк і промиваемо, викла-



## Астрологічний прогноз на 28 листопада - 4 грудня

майбутнє вдвох з близькою людиною. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

**ЛЕВ (24.07-23.08).** Доведеться стимулювати натиск за-наряд настрильного і вимогливого оточення. Необхідність зберігати якусь таємницю може створити внутрішній дискомфорт, але дане вами слово повинне залишитися непорушним, дія-ти маєте активно та рішуче. Стосунки з колегами можуть ускладнитися: не турбуйтеся, це явище тимчасове. У вихідні ніхто, крім вас, не підніме настрий близьким людям. Сприятливий день - четвер, несприятливий - п'ятниця.

**ДІВА (24.08-23.09).** Прийшов важливий час, що дозволяє розкрити себе в професійному плані. Постарайтесь зосередитися на головному і не витрачайте свої сили на дрібниці. Уникайте конфліктів з начальством. У вихідні ви будете почувати себе господарем становища. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

**ТЕРЕЗИ (24.09-23.10).** Постарайтесь зосередитися на найголовнішому, тоді дрібні неприємності не перешкодять здійсненню задумів. Імовірно, на вас можуть очікувати деякі випробування та труднощі, які прийдеться долати на шляху до досягнення честолюбної мети. Постається з розумінням до проблем дітей і старших родичів. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

**СКОРПІОН (24.10-22.11).** Зможете скинути вантаж проблем і будете готовими до розв'язання нових завдань. Авторитет на службі зросте, ви зможете виявити себе з

даємо до салатниці. Копчену ковбасу нарізаемо соломкою. Помідори - дрібними кубиками. Сир натираємо на крупній терці. Збираємо всі інгредієнти до салатниці, додаємо зелень. Заправляемо салат майонезом. Солити не потрібно, хоча це справа смаку. При поданні на стіл присипте сухарями.

### Кекс із кукурудзяного борошна з малиною

**Нам потрібно:** 100 г кукурудзяного борошна, 150 г борошна, 1 ст.л. крохмалю, пачка розпушувача тіста, сіль, 100 г цукру, 150 г масла вершкового, 3 яйца, 125 г малини, лимон.

**Приготування.** Два види борошна, дрібку солі, крохмаль і розпушувач змішуюмо. Яйця збиваємо з цукром до білої піни. Додаємо розтоплене масло (попередньо остудити). Добавляємо сухі компоненти. Збиваємо. Додаємо сік і цедру лимона та збиваємо ще раз. Добавляємо малину і акуратно вмішуємо її в тісто ложкою. Викладаємо у смазану жиром форму для випікання. Печемо 45хв при 180°C. Для подання можна прикрасити цукровою пудрою

### Швидкий пиріг зі смородиною

**Нам потрібно:** 5 яєць, 200 г борошна, 3 ст.л. цукру, 0,5 чл. розпушувача, цукрова пудра, 200 г смородини, ванільний цукор, масло вершкове.

**Приготування.** Збиваємо яйця до утворення пінки. Кладемо цукор до яєць. Розмішуємо до розчинення цукру. Кладемо ванільний цукор і розпушувач. Змішуємо. Додаємо борошно і вмішуємо тісто. Висипаємо в тісто смородину і розподіляємо по всьому тісту. Змашуємо форму маслом і виливаємо готове тісто. Розігріваємо духовку до 160 градусів і залишаємо пропікається сорок хвилин. Потім зменшуємо вогонь і даемо повністю пропектися. Якщо верх зарум'яниться, накриваємо його пекарським папером, щоб він не пригорав. Акуратно витягаємо пиріг з форми. Посипати верх цукровою пудрою і прикрасити.

### Чізкейк зі згущеним молоком без випічки

**Нам потрібно:** 450 г сметани (від 20% жирності), 300 г печива, 100 г розтопленого вершкового масла, 300 г згущеного молока, 10 г швидкорозчинного желе-типу, 3/4 скл. холодної кип'яченої води.

**Приготування.** Роз'ємну форму вистелити пергаментним папером. Подібнене в дрібну крихту печиво змішати з розтопленим маслом. Суміш повинна бути не жирною, але і не сухою. Викласти суміш у форму і добре ущільнити. Прибрati в холодильник на 30 хвилин. Сметану змішати зі згущеним молоком. Желатин залити 3/4 склянки води і поставити на 10 хвилин набухати. Потім розтопити його на водяній бані так, щоб він весь розчинився. У суміш згущеного молока і сметану обережно влити же-латину, ретельно помішуючи. Перелити потім в форму і прибрati в холодильник до повного застигання приблизно на 2-3 години. При застиганні можна додати ягоди або посыпти тертим шоколадом або горіхами.

крашого боку. Начальство оцінить ваші творчі пропозиції. Не соромтеся їх висловлювати та аргументувати. Зірки обіцяють додатковий прибуток. Сприятливий день - по-неділі, несприятливий - четвер.

**СТРИЛЕЦЬ (23.11-21.12).** Будуть потрібні миттєва реакція та вміння швидко ухвалювати рішення. Бажано розібратися зі старими проблемами, що накопичилися в особистому житті. Гарні новини підбадьорять вас, але варто перевірити їх правдивість. Вихідні дні краще провести вдома. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

**КОЗЕРІГ (22.12-20.01).** Ви ні перед ким не зобов'язані звітувати. Зосередтеся на реалізації мети, до якої прагнуть не один рік. Правда, попередньо не заважало б переконатися, чи вам це все ще потрібно. У вихідні не уникайте гостей у будинку