

# Подільська Зоря

## АКТУАЛЬНО

Україна на саміті НАТО у Вільнюсі заради трьох речей: гарантій безпеки, запрошення до Альянсу та зброї, - Зеленський. Президент України назвав три речі, заради яких приїхав на саміт НАТО до Вільнюсу. "Я вважаю, що ми отримаємо це запрошення до НАТО, коли умови безпеки це дозволять. Я хочу обговорити всі ці питання з партнерами. А головне - це гарантії безпеки для України на шляху до вступу в НАТО", - сказав він. Попри очікування Україна не отримала прямого запрошення до НАТО від союзників.

**Кабінет міністрів України вніс зміни до постанови, яка регулює питання бронювання військовозобов'язаних на період мобілізації та на воєнний час. Зокрема, розширене перелік сфер, працівники яких можуть бути заброньовані, та встановлено чіткі терміни розгляду державними органами звернень підприємств, установ і організацій щодо визначення їх критично важливими, повідомляє Міністерство економіки. "Бюрократичний тяганин в питаннях бронювання буде покладено край. Сьогоднішнім рішенням уряд встановив граничні терміни розгляду: звернення підприємств, установ та організацій має бути розглянуте в строк до 10 робочих днів з моменту отримання", - сказала міністр економіки Юлія Свириденко.**

Сили оборони продовжують вести наступальні дії північніше та південніше Бахмута, є певні успіхи. Про це повідомив речник Генерального штабу Збройних Сил України Андрій Ковалев. "На напрямках Біла Гора - Андріївка та Біла Гора - Курдюмівка мали подекуди успіх, закріплюються на досягнутих рубежах", - сказав речник. За словами Ковалєва, ворог чинить потужний опір, здійснюючи переміщення підрозділів та військ, застосовуючи резерви. Українські військові завдають вогневого ураження артилерією по виявлених цілях противника, здійснюють заходи контрабатарейної боротьби.

**Для членів сімей наших Захисників та Захисниць з Вінницької області діє "гаряча лінія", на якій надають роз'яснення за найбільш поширеними запитаннями. Графік роботи "гарячої лінії" - з 9:00 до 17:00 з ПН по ПТ. Також, для зручності, дзвінки приймаються за мобільними номерами телефонів: 067-433-02-27, 063-514-85-57, 050-401-43-30. За цими номерами можна отримати інформацію щодо пільг, допомог та виплат, встановлення статусів, проходження ВЛК та МСЕК, юридичної, психологічної допомоги та, у разі необхідності, контактів профільних установ.**

Заклади освіти на Вінниччині забезпечені укриттями більш ніж на 80%. Про це повідомив директор Департаменту гуманітарної політики обласної військової адміністрації Володимир Буняк. Дитячі садки Вінниччини готові до роботи в очному режимі на 80,5%, загальноосвітні школи - на 92,6%, професійно-технічні заклади освіти, а також вищі навчальні заклади забезпечені укриттями на 96%. "Найменший відсоток забезпечення сковищами у закладів дошкільної освіти. Зараз вже немає можливості зробити укриття в деяких садочках, так як там немає підвальїв. Це найбільший виклик, тому нам потрібно використовувати для цього приміщення, які знаходяться поруч", - розповів Володимир Буняк.

**Вінницька обласна клінічна лікарня ім. Пирогова увійшла в десятку кращих за кількістю проведених трансплантацій в Україні. Це результати роботи за шість місяців 2023 року. Такі дані оприлюднив Український центр трансплантації-координації. На Вінниччині провели п'ять трансплантацій нирки від посмертного донора та одну трансплантацію серця. Загалом в Україні лікарі з початку року провели 257 трансплантацій органів. Це майже 70 відсотків від числа втручань, які були виконані протягом всього 2022 року, і понад 80% порівняно з цифрами 2021 року.**

Глобальне потепління почалося в минулому столітті. Кожне десятиліття після 1960-х було тепліше попереднього, а 2010-ті стали найтеплішими за всю історію спостережень. У наступному році спека по всьому світу може вийти на абсолютно новий рівень, попереджає вчені з Окландського університету Кевін Тренберт. Зараз, у 2023 році, б'ються всілякі рекорди. На вищі денні температури, коли-небудь зафіксовані у світі, були на початку липня. Також була зафіксована аномально висока температура поверхні моря за всю історію. Наслідки такої спеки включають проливні дощі в деяких частинах світу і надмірну спеку з лісовими пожежами в інших місцях нашої планети.

## Президент присвоїв звання "Герой України" чотирьом загиблим воїнам з Вінниччини

Володимир Зеленський посмертно присвоїв звання "Герой України" з наданням ордена "Золота Зірка" загиблим військовослужбовцям з Вінниччини - Андрію Сороці, Миколі Янишину, Денису Лабунському та Валентину Климчуку. Відповідні Укази оприлюднили на сайті Президента.

Всього Володимир Зеленський підписав Укази про присвоєння звання Герой України 49 захисникам і захисницям, 46 з них державні нагороди присвоєно посмертно.

"За особисту мужність і героїзм, виявлені у захисті державного суверенітету та територіальної цілісності України, вірність військовій присязі", - йдеється в Указі.

35-річний **Микола Янишин** народився у місті Гнівань, проживав у Вороновицькій громаді. Служив головним сержантом танкового взводу. Загинув 5 травня 2022 року. Йому було 35 років.

### Перший дзвінок прикордонника з Вінниччини, який повернувся з російського полону

6 липня Україна повернула додому з російського полону 45 захисників, серед яких троє прикордонників. Один з них - 28-річний Микола з Вінниччини.

Державна прикордонна служба опублікувала відео з першими емоціями наших геройів та зворушливу розмову 28-

річного подолянина з донькою.

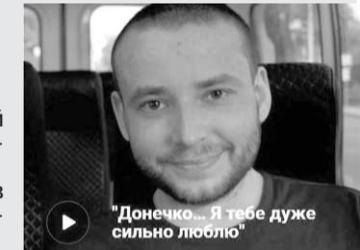
"Я дуже радий що я вдома, на рідній землі. Я дуже довго чекав... Дякую", - каже прикордонник.

Перший дзвінок вінничанина був до доньки: "Донечко... Я тебе дуже сильно люблю. Я скоро приїду, донечко".



Старший солдат **Валентин Климчук** народився 25 лютого 1996 року у Вінниці, жив у Стадниці з батьками та молодшим братом Василем. У 2011 році закінчив Стадницьку загальноосвітню школу. Любив спорт, саме тому обрав професію вчителя фізкультури. У червні отримав диплом Вінницького державного педагогічного університету імені М. Коцюбинського.

Брав участь в АТО з 2014 по 2017 роки. Під час повномасштабної війни був кулеметником однієї із окремих мотопіхотних бригад. Загинув у липні 2022 року, виконуючи бойове завдання в районі населеного пункту Любомирівка Миколаївської області. Чоловік прикривав побратимів, коли куля снайпера обірвала його життя. Хлопців було 26. Вічна шана Героям!



"Донечко... Я тебе дуже сильно люблю"

## I ЗНОВУ АГРОНОМІЧНА ГРОМАДА СХИЛЯЄТЬСЯ В ЖАЛОБІ...



У Агрономічній громаді ще одна непоправна втрата Героя, який віддав життя, захищаючи та відстоюючи суверенітет і територіальну цілісність нашої держави від жорстокого та цинічного російського агресора.

2 липня поблизу населеного пункту Карлівка, Донецької області, виконуючи обов'язок військової

служби, пішов у вічність - **Артур Петрович Савіцький**, молодший сержант, командир відділення взводу протитанкових керованих ракет стрілецького батальйону.

Артур народився 12 березня 1997 року. Навчався в Селищенській школі. Був дуже веселим, спортивним, активним, мав багато друзів. Після навчання відслужив строкову службу. В мирному житті працював водієм. 25 лютого 2022 року був призваний до лав ЗСУ. Брав участь в боях під Бахмутом, де отримав важке поранення. Після одужання одразу повернувся в стрій.

В загиблого Героя залишився семимісячний син Тимур, молода дружина, матір та батько, який також захищає нашу державу на Донеччині.

Важко сприймати смерть наших захисників. Ще

важче знайти слова втіхи і підтримки для рідних, близьких та знайомих загиблого. Це невимовний біль та непоправна втрата, яку не пробачимо окупанті і ніколи не забудемо.

Провести в останню путь воїна прийшли рідні, друзі, односельці, представники влади та жителі громади. Кожен схилив голову перед відважністю, стійкістю та патріотизмом нашого Героя-земляка.

Ім'я Артура Петровича Савіцького, назавжди буде вписане в історію нашої громади та країни. Воїни Світла не вмирають, вони продовжують захищати нас з небес!

ВІЧНА СЛАВА І ПАМ'ЯТЬ НАШОМУ ГЕРОЮ!



**Замовляйте привітання у "Подільській зорі" електронною поштою, телефоном або Viber. Звертайтесь: pzorya2003@ukr.net (068) 840 38 18; (096) 185 00 63; (063) 890-89-57.**

**Депутат інформує...**

**П**опри повномасштабну війну, яка триває вже більше ніж 500 днів, ми щодня маємо дбати про наше майбутнє. Воно у наших дітях, вони мають бути розумними, освіченими та навчатися в гідних умовах.

Днями вчоргове зустрівся з батьківською громадою майбутніх першокласників Агрономічного ліцею. Уже 1 вересня для них відкриватиме світ знань Світлана Назаренко. Батьки просили допомогти профінансувати необхідні роботи з облаштування зручного навчального простору для дітей. Радо відгукнувшись на звернення.

Продовжуючи зустрічі з батьківськими колективами, також відвідав Бохоницький ліцей. До мене зверталися батьки 7 класу (класний керівник Яна Ільченко) та 2 класу (Зоя Гутянська) із проханням надати кошти для співфінансування обладнання класних кімнат необхідним приладдям для навчання та відпочинку дітей.

Працюємо далі, рухаємося до нашої Перемоги.



**Олександр МАСЛЕННИКОВ,**  
Вінницька обласна рада



**В**ітаю колегу, депутата Вінницької обласної ради **Ірину Колесник** із відзначенням на державному рівні її волонтерської діяльності.

Ірина отримала Диплом від Національного конкурсу "Благодійна Україна" в номінації "Благодійність на захисті України".

За її сприяння минулого року продуктові набори отримали тисячі родин на Вінниччині, які потребували підтримки.

Вдячний Ірині за небайдужість та спільну роботу.

Наближаємо Перемогу разом!



## Захід «Спортивна родина»

8 липня в Агрономічному центрі культури відбувся святковий захід «Спортивна родина».

На святі були присутні представники громади, спортсмени та меценати:

**Сергій Сітарський**, сільський голова Агрономічного, **Олександр Масленников**, депутат обласної ради, **Олександр Мельник**, голова Вінницької районної асоціації футболу, **Вадим Щербатюк**, почесний президент ФК "Патріот" (Агрономічне), голова ГО "Асоціація футболу Агрономічної територіальної громади", **Олександр Суворов**, гендиректор ТОВ "Подільяагро-захист", **Леонід Драчинський**, головний тренер ФК "Патріот", Агрономічне, **Віктор Тарасюк**, головний тренер ФК "Поділля", Медвеже Вушко, **Владислав Мазай**, власник магазину "Оличка", **Вадим Данильчук**, власник ТК "Агрон", **Лілія Гаврилюк**, директор Агрономічного центру культури та дозвілля.

На заході були нагороджені медалями, кубками



і грамотами представники спортивного сектору.

Після розважальної програми гості свята відвідали змагання між спортивними родинами Агрономічної громади. Учасники отримали призи від сільського голови: спортивний одяг та солодкі подарунки.

Вітаємо з Днем родини! Нехай небо буде завжди мирним, а життя активним і здоровим!



## Пісня - це зброя на шляху до Перемоги!

Діячі мистецтв Якушинецької громади постійно прославляють її у різноманітних конкурсах, здобуваючи призові місця та Гран-при.

Нещодавно, жіночий вокальний ансамбль "Вербиченька" будинку культури с. Зарванці (керівник Жанна Паренюк) взяв участь у фестивалі-конкурсі народно-хорового співу ім. В. Іжевського "Над Собом пісня дзвінко ліне" де стали лауреатами I ступеня в номінації "Вокальні ансамблі".



Окрім перемоги у своїй номінації наші "оловейки" привезли Лист-подяку голові громади Василю Романюку за постійну допомогу в організації творчої роботи ансамблю "Вербиченька" від директора фестивалю, засłużеного працівника культури України Миколи Романова.

Через декілька днів потому ансамбль "Вербиченька" взяв участь у благодійному заході, що відбувався в Тернополі. Його було організовано Благодійним фондом "Серця свободи" та Тернопільським товариством "Проспів" з метою збору коштів на дрони для 105-ої окремої бригади територіальної оборони ЗСУ.

Керівник ансамблю Жанна Паренюк: "Ми з великою гордістю долучилися до масштабного мистецького дійства, яке проходило на сцені літньої естради в парку ім. Тараса Шевченка та виступили для жителів та гостей міста Тернопіль.

Висловлюємо велику вдячність за фінансову та матеріальну підтримку Якушинецькому сільському голові Василю Романюку, начальнику відділу освіти, культури ти спорту Андрію Мазурику та Сергію Кушніру".

## В Україні починає діяти повна заборона реклами пристрій для куріння

Нові правила покликані захищати здоров'я дітей, вберегти їх від початку куріння та зменшити поширеність куріння серед молоді.

11 липня 2023 року по всій Україні починає діяти повна заборона реклами пристрій для куріння (наприклад Айкоси, Гло та інші), електронних сигарет, рідин та контейнерів до них. Також в Україні більше не вироблятимуть для внутрішнього ринку ароматизовані сигарети та рідини до е-сигарет зі смаками. Ароматизатори не можна додавати у будь-який з компонентів виробу, як-от фільтр, папір, пакування, капсула т. ін. Винятком є виробництво подібних товарів на експорт.

Ще рік продавці мають право розпродавати залишки, тому поступово, але не пізніше, ніж через рік ароматизовані сигарети або рідини до е-сигарет зі смаками повністю зникнуть з продажу. З 11 липня 2024 року в Україні буде повністю заборонений продаж цих товарів.

Такі нововведення передбачені Законом №1978-IX та покликані захищати здоров'я дітей, вберегти їх від початку куріння та зменшити поширеність куріння серед молоді.

"Саме внаслідок ароматичних добавок та агресивної реклами електронних пристрій для куріння в Україні кожна п'ята дитина у віці від 13 до 15 років курить е-сигарети. Це катастрофічні цифри!" - наголошує Дмитро Купіра, експерт антитютюнового руху, виконавчий директор ГО "Центр громадянського представництва "Життя".

Разом з рекламою забороняється стимулювання продажів е-сигарет, рідин до них та пристрій для нагрівання тютюну: їхні виробники не зможуть бути спонсорами юридичних заходів чи спільнот. Забороняється безоплатна роздача та обмін таких виробів, адже такі дії мають на меті покращення пізнаваності брендів. Не можна буде продавати електронні пристрій для куріння на наборах з іншими товарами. Реклама під час розважальних заходів, на транспорти, в інтернеті тепер також поза законом.

Порушення вимог закону каратиметься штрафом 30 тисяч гривень за кожен факт реклами на окремому рекламному носії або кожний окремий захід з метою стимулювання продажу. У разі повторного порушення протягом року - штраф сягатиме 50 тисяч гривень. Щодо продажу ароматизованих сигарет або рідин до е-сигарет зі смаками, то через рік штраф за це становитиме 20 тисяч гривень. Контроль щодо дотримання заборони реклами та правил маркування тютюнових виробів покладено на Держпродспоживслужбу. Повідомити про порушення може кожен за допомогою електронної форми.



# СЕРГІЙ БОРЗОВ: ВІННИЦЬКА ОБЛАСТЬ ВІДНОВЛЮВАТИМЕ СЕЛИЩЕ КАЛИНІВСЬКЕ, що на Херсонщині

**До повномасштабної війни у Калинівському проживало майже 1300 людей.**

З 9 березня по 9 листопада 2022 року селище було окуповане російськими військами. Під час окупації багато родин залишили свої домівки. В селищі залишилось лише 400 осіб. За той період руйнувань зазнали багато житлових приміщень та інфраструктури.



Після звільнення Калинівського до своїх домівок повернулося лише трохи більше ста осіб. Калинівчани дуже хотять повернутися, але їм наразі немає куди - житло пошкоджене або і взагалі зруйноване.

Для допомоги регіонам Украї-

ни у відновленні деокупованих і постраждалих громад від російської агресії дніми стартував загальнонаціональний проект "Пліч-о-пліч", - повідомляє начальник Вінницької ОВА Сергій БОРЗОВ.

Пілотним майданчиком для ре-



алізації проекту "Пліч-о-пліч" визнанено Херсонщину, як один з найбільш постраждалих регіонів.

Відновлювати Херсонську область буде 15 областей, на території яких не велися бойові дії.

Зараз ці регіони вже обрали 26 населених пунктів, над якими беруть патронатство.

Вінницька область відновлюватиме селище Калинівське, Бериславського району.

В Калинівському постраждало близько 200 житлових будинків та три об'єкти інфраструктури - це школа, дитячий садочок та селищна рада.

Тому перед нами стоїть першо-

чергове завдання, - **каже Сергій БОРЗОВ** - відбудувати житло людей, яке підпадає під поточне відновлення - це заміна вікон, дверей, даху, покрівлі та інше. А вже згодом - капітальне будівництво.

Після визначення громади, якій наша область допомагатиме, ми одразу налагодили контакти з місцевою владою.

Наразі з керівництвом Калинівської громади є постійна комунікація. Ми збираємо інформацію про зруйновані та пошкоджені об'єкти, складаємо відповідні акти та визначаємо об'єм необхідних робіт.

За словами Сергія БОРЗОВА, перше, що область зробила - вже перерахувала на Калинівську громаду 3 мільйони гривень.

Наступний крок - формування

будівельних бригад. Для цього заличено будівельні організації та громади нашої області.

Вже з цього понеділка бригада будівельників з Вінниччини працює у селищі Калинівське. Готують об'єкти до відновлення: розчищають будинки та прибудинкові території, приирають сміття, ріжуть повалені дерева.

Аби у калинівчан була можливість швидше повернутися до своїх домівок, роботу бригада розпочала на тиждень раніше запланованого.

Днями планується також доставка необхідних будматеріалів для проведення планових ліквідаційних робіт з розбирання пошкоджених будівель - покрівлі, вікон, фасадів.

Вже в найближчий час хочемо відремонтувати 10 перших будинків.

Після успішної відбудови Херсонщини, проект "Пліч-о-пліч" буде перенесено на інші постраждалі області уже з урахуванням херсонського досвіду.

Від початку повномасштабного вторгнення росії жоден регіон України не є в повній безпеці. До всіх долітають ракети та дрони. В кожному регіоні багато роботи по відновленню. Вінниччина не виняток. Але разом з тим, ми - єдина країна і готові підставити плече, коли це необхідно.

Разом - відбудуємо!  
Разом - ми сила!

## Плетуть з любов'ю, використовують 250-літню техніку та додають щось нове



У Писарівці та Щітках народні майстрині відновлюють давні традиції рогозоплетіння, а також навчають давнього ремесла підростаюче покоління.

Від цього давнього промислу, як вважається походить сама назва Щіток. Багато мешканців населеного пункту свого часу займались виготовленням саме рогозяних щіток та іншого реманенту з цієї болотяної рослини. Звідси й назва - Щітки.

"Вироби з цієї рослини мене навчила плести, моя мама ще коли мені було 9 років. Її, свою чоргою, навчили цього подруги. Це сьогодні рогозоплетіння сприймається більше як хобі, а колись цей промисел врятував не одну щітеську родину, - розповідає народна майстриня Надія Іщенко. - Власне, якщо в нашій родині великою нуді залізатися рогозоплетінням не було, оскільки мій дідусь був знаним майстром по дереву - столяром, то інші заробляли на життя цими кошиками. Але завдяки тому, що мама все ж опанувала це ремесло, я сьогодні, можна сказати, володію справді тією технікою, притаманної нашій місцевості".

тож коли трохи пізніше одна з майстринь з рогозоплетіння з Щіток вже літнього віку

зробила, перейматися, що цей давній промисел занепадає, директор школи запропонувала мені започаткувати такий гурток. Відверто кажучи, перший час ми вчилися разом з дітьми. Купила в однієї з майстринь корзину і почала її вивчати: як ручки сполучаються, які узори, форма тощо. Так поступово-поступово я втягнулась, почала виходити краще, стала придумувати власні вироби та дизайни, і ось уже 32 роки як займаюсь цією справою".

Щороку гуртки під керівництвом Галини Заєць завершують близько 10 учнів, а на-

вчання розпочинається, в основному, з 3-4 класів.

"Це трохи важкуватий гурток, потрібні певні навички, усидливість, гарна моторика рук, тож меншим дітям воно дается трохи важче, - розповідає майстриня. - Крім того, я стараюсь зробити так, щоб до 9 класу, до якого в гуртку навчається більшість діток, їм це не набридло, щоб вони і надалі зберегли інтерес до цієї справи. Тішить те, що за цей час маємо багато справді хороших учнів, які стали добрими майстрами, деякі з них самі роблять вироби на замовлення".

З-під рук майстрині та її учнів виходять не лише капелюхи та брілі, а й різні господарські вироби: великовідні кошики, козубки, килими, фігурки тварин тощо.

"Рогоза - дуже еластична рослина. Вона дає можливість виготовляти найрізноманітніші вироби, які є дуже довговічними. А ще рогоза має цілющі властивості. Я кажу учням, що вироби з рогози ми отримуємо від сонця, землі та людської любові. Тому привчаю дітей робити усі вироби з любов'ю, гарними думками та побажаннями здоров'я аби майбутній виріб міг бути справді оберегом для людини", - каже майстриня.

Своого часу щітеська та писарівські вироби з рогози знали не лише в Україні, а й далеко за межами. Рогозяні капелюхи, доріжки та взуття вінницькі купці відправляли в Польщу, Австрію та Німеччину.

Сьогодні ці вироби також поступово повертаються на закордонні виставки. Зокрема нещодавно наші майстрині повернулися з виставки у польському Кельце, приурочений



Дню Кельце та черговій річниці побратимства між Кельце та Вінницею.

"Наши роботи представлені на багатьох виставках та ярмарках в Києві та по всій області. А зараз багато знайомих, які виїхали за кордон - і з Франції, Штатів, Великобританії, просять зробити їм щось на пам'ять", - каже Надія Іщенко.

Нещодавно, в травні, традицію рогозоплетіння в Щітках та Писарівці внесли в список нематеріальної спадщини України.

"Цьому передувала велика копітка робота спільно з обласним центром народної творчості, подавались всі необхідні матеріали, зразки робіт", - зазначає Галина Заєць.

Як додає Надія Іщенко, те, що місцеві традиції рогозоплетіння потрапили в список нематеріальної спадщини - це більшою мірою заслуга та визнання праці попередніх поколінь.

"Це велика гордість за наші села. Але я вважаю, що ці події ми більше завдячуємо нашим предкам, їх важкій праці та тому, що вони свого часу виробили та виносили ці вироби на ринки на власних плечах. Сьогодні їх старання гідно оцінені", - каже народна майстриня.

**За матеріалами  
Вінницької міської ради.**



**- Чому обрали саме кульову стрільбу і які маєте досягнення?**

- В дитинстві я була активною, непосидчою та цілеспрямованою дитиною. Мене завжди багато що цікавило. Я завжди вела активний спосіб життя, займалася плаванням, деякий час відвідувала модельну школу. Коли мені виповнилось 12 років, завдяки татові, захопилась кульовою стрільбою. І ось уже 16 років я не уявлю свого життя без цього виду спорту. Щодо результатів то у своїй скарбничці маю безліч нагород та медалей обласного, всеукраїнського та міжнародного рівнів. Я призерка України, призерка міжнародних змагань.

## У кульовій стрільбі стрілок веде найважчий з поєдинків – поєдинок із самим собою

Кульова стрільба є досить серйозним видом спорту як для Вінниччини, так і для України. Нині гуртки та секції з кульової стрільби створюються та розвиваються на базі багатьох навчальних закладів краю. Досить тривалий час діти мають змогу займатися кульовою стрільбою і у с. Некрасове Якушинецької ТГ та с. Богохоники Агрономічної громади. Нині гуртки очолює амбітна, креативна, працьовита, яскрава, талановита, дисциплінована, орієнтована на нові досягнення та перемоги, майстрина спорту з кульової стрільби, членкиня Центрального олімпійського комітету, чемпіонка держави, призерка міжнародних змагань - Олена ВОЙТОВИЧ-ЛЕСНІКОВА.

Подолянка уже 16 років займається кульовою стрільбою. Народилася вона в селі Медвеже Вушко, на відмінно закінчила тамтешню школу, згодом здобула фах на факультеті фізичного виховання та спорту ВДПУ ім. М. Коцюбинського. Нині дівчина працює вчителем фізичної культури у КЗ «Некрасівський ліцей». Раніше трудилася тренером-викладачем із плавання у Вінницькому міському палаці дітей та юнацтва. Також вона діюча спортсменка, активно займається різними видами спорту та з гордістю представляє Вінниччину на змаганнях з кульової стрільби.

Гуртком з кульової стрільби у дЮШС «Патріот», що у Некрасовому керую уже два роки, у Богохонках із дітками працюємо лише рік. В загальному у мене дві групи зі ДЮСШ «Патріот» та чотири - у Богохонках. Заняття проходять 3-4 рази на тиждень. Із дітьми мені дуже подобається працювати. В основному у мене тренуються підлітки від 10 років і старше. Іноді треную діток з 9 років. Але тут потрібно дивитися та фізичні та моральні якості дитини. Починаємо заняття ми із розминки та спеціальної фізичної підготовки: прес, віджимання, скакалка, координація. Потім у нас обов'язкове вивчення правил, аби вихованці гуртка знали основи поводження зі зброєю, її особливості. Затим технічна сторона тренувань, це до прикладу може бути чищення зброї, її розбір, тощо. На відміну від інших видів спорту, де спортсмени зустрічаються в єдиноборстві один з одним, у кульової стрільбі стрілок веде найважчий з поєдинків – поєдинок із самим собою.

Мої вихованці з перших днів поважають мене не тільки як тренера, але й діючу спортсменку, прислухаються до моїх порад та настанов і ми разом працюємо на результат.

**- До речі, щодо результатів ваших гуртківців, розкажіть про них детальніше?**

- На сьогодні вагомих результатів в особистих заліках у дітей поки, що немає. Проте є досить непогані досягнення у командних змаганнях вихованців дЮШС «Патріот» – декілька призових місць на змаганнях обласного рівня. Цьогоріч на кубку області з кульової стрільби команда хлопців у складі, якої були Олег Кожушко, Олександр Кулішов, Назар Розборський вибороли 3 місце, а команда дівчат, до складу якої увійшли Ольга Зареченна, Софія Розборська та Вікторія Іванькова стали четвертими. Варто зазначити, що на результати та функціонування гуртків вцілому дуже впливає ситуація в державі. Під час пандемії ковід та карантину тренування припинялися, потім почалося повномасштабне вторгнення, відсутність електроенергії, тощо. Відтак повноцінно тренуватися ми не могли. Проте діти не забували про заняття – читали спеціалізовану літературу, дивилися мотиваційні відео, виконували певні вправи дома, тощо. Не так давно нам вдалося відновити повноцінні тренування й уже взяли до рук зброю. Звісно на змаганнях хотілося б показувати кращі результати і здобувати перемоги. Проте впевнена, що у нас ще все попереду. Головне їй надалі плідно працювати, а результат обов'язково буде.

**- Чи є сьогодні популярним таким вид спорту як кульова стрільба?**

- Вважаю, що кульова стрільба завжди була доволі популярним видом спорту. Тут нині велика конкуренція, як серед хлопців, так і серед дівчат. Okрім цього кульова стрільба – це один з таких потрібних видів спорту, який формує у дітях патріотизм, сприяє їх вихованню.

**- Як ставитесь до користування гаджетами під час занять?**

- Вважаю, що в сучасному суспільстві без цього не можливо. Відтак не бачу нічого поганого, коли діти наприкінці занять декілька хвилин проведуть в телефонах. Мої вихованці охоче діляться зі мною цікавими, мотиваційними відео. Також діти знімають на відео фрагменти тренування, роблять фото, відтак скоро плачумо



гань, діюча спортсменка, майстрина спорту, членкиня Центрального олімпійського комітету. Звісно нині багато, що змінилося. Адже зараз я не просто спортсменка, але й тренер, кохана й любляча дружина та мама. Відтак потрібно знаходити баланс між родиною, спортом та тренерством. Нині не все виходить так, якби хотілося. Як діюча спортсменка я показую непогані результати – технічна сторона ідеальна, проте потрібно підтягувати – моральну. Але я не зупиняюся й впевнена, що мої старання дадуть плідні результати. Адже кульова стрільба – чи не єдиний вид спорту, в якому вік не заважає, а навпаки, допомагає досягати успіху.

**- Як давно очолюєте гурток кульової стрільби, чи легко було знайти спільному із дітьми?**



створювати сторінки у соцмережах. Аби не тільки ділитися гарним настроєм, результатами та перемогами, але й мотивувати інших займатися спортом.

**- Як ви відпочиваєте та проводите вільний час?**

- Якщо чесно то вільного часу у мене дуже мало. В основному вільні хвилини я проводжу з родиною. Люблю активний відпочинок, туристичні походи, подорожі, прогулянки, відвідує виставки, ходжу в кінотеатр. У вільний час дивлюсь футбол, бокс та біатлон, вболіваю за наших спортсменів. До речі із дитинства люблю рибалити. Тому, коли виходить, разом із сином Михайлком, якому у серпні буде три роки, вирушаємо на риболовлю. Також полюбляємо разом із сином кататися на машині, складати різноманітні конструктори, тощо. Мій чоловік Богдан військовий, служить у розвідці, командиром відділення. Зараз боронить Україну на Бахмутському напрямі. Відтак я намагаюся зробити усе аби синові не бракувало батьківської уваги.



## Кулінарні цікавинки

### Салат з огірками в овочевому соусі

**Нам потрібно:** 1 кг огірків, яблуко, цибулина, морква, 4-5 зубчиків часнику, гострий перець, 3-4 помідора, 1/2 скл. цукру, 1 ст.л. солі, 50 мл оцту 9%-ного, 100 мл олії нерафінованої, перець мелений чорний.

**Розраховано на 1 порцію.**

**Приготування.** Огірки нарізати кружечками товщиною близько 5 мм. Для соусу помідори очистити від шкірки. Овочі та яблуко пропустити через м'ясо-рубку. У каструлі змішати огірки з соусом, додати сіль, цукор, олію, перець мелений. Варити близько 30 хвилин, потім додати оцет і ще трохи проварити (до готовності огірків, вони мають змінити колір). Розкладти у підготовлені банки, стерилізувати 10-12 хв.



### Огірки в томатному маринаді



**Нам потрібно на одну літрову банку:** 2-3 чорного перцю горошком, 2 зубчики часнику, лавровий лист, пасералька кропу. **Маринад:** 1,5 л води, 7 ст.л. томатної пасті, 1 скл. оцту 9%-ного, 2 ст.л. солі, 200 г цукру.

**Розраховано на 1 порцію.**

**Приготування.** На дно банки викласти всі спеції. Закип'ятити маринад і залити ним огірки в банках. Стерилізувати 1 л банку - 15 хв.

### Помідори з лимонною кислотою і базиліком

**Нам потрібно:** 1,5-2 кг помідор, базилік свіжий, 15 г часнику, 50 г солі, 150 г цукру, 8 г лимонної кислоти.

**Розраховано на 3 л банку.**

**Приготування.** Помідори щільно вкладаємо, перекладаючи різаними пластинками часнику і базиліком. Всипати сіль, цукор, лимонну кислоту. Залити окропом і стерилізувати 15-20 хв. Потім банки закрутити, перевернути і укутати до остивання.



### Мариновані помідори

**Нам потрібно:** 1,3 л води, 2 ст.л. солі, 3 ст.л. цукру, 4 ст.л. оцту 9%-ного, помідори, зелень петрушки та кропу, часник, чорний перець горошком, лавровий лист.

**Розраховано на 3-літрові банки.**

**Приготування.** З води, солі, цукру та оцту зварити маринад (варити 5 хв.). В банку викласти на дно 6 зерен перцю, зелень петрушки та кропу, 3-4 долічки часнику. Розкладти помідори, поміж них покласти 1-2 шт. лаврового листка. Залити гарячим маринадом та стерилізувати 1 л банку - приблизно 5 хв.

### Томатний соус гострий

**Нам потрібно:** 6,5 л томатного пюре, 12 чл. солі, 700 г цукру, 1-2 чл. кориці меленої, 2-3 чл. перцю червоного меленого (гострого), 1-2 перця гострого, 4 головки часнику, 2-3 ст.л. крохмалю, 200 мл оцту 9%-ного.

**Розраховано на 1 порцію.**

**Приготування.** Свіжі червоні помідори вимити, порізати і пропустити через м'ясорубку. Отриману масу (6,5 літра) помістити в каструллю, додати цукор, сіль, мелений перець, корицю. Перемішати, довести до кипіння і варити помішуючи 1,5-2 години. Потім додати подрібнені один-два стручки гострого червоного перцю (перемолоти через м'ясорубку), часник (пропустити через часникодавку), крохмаль (розведений у невеликій кількості води) і оцет. Перемішати і варити ще 30 хвилин. Соус гарячим розлити у чисті 0,5-літрові банки і стерилізувати їх 5 хвилин, закручувати кришками.



### Баклажани в аджеї

**Нам потрібно:** 3 кг баклажанів, 3 кг томатів, 0,5 кг перцю болгарського, перець гострий, 2 голівки часнику, 100 г солі, 300 г цукру, 250 г олії, 100 г оцту 9%-ного.

**Розраховано на 7 літрових банок.**

**Приготування.** Помідори і солодкий перець пропустити через м'ясорубку або блендер та проїдти крізь сито, щоб позбавити насіння і шкірок. Додати сіль, цукор, давлений часник і мілко порізаний гострий перець. Дати закипіти і влити оцет. Ще раз дати закипіти. Покласти в каструллю кружальця баклажанів, різаних в 1 см товщиною. Спочатку здаватиметься, що соус мало, а баклажанів - багато, але це ненадовго. Постійно помішуючи і даемо закипіти. Коли закипить, проварюємо 20 хв. Розкладаємо по стерилізованих банках і закатуємо.

### Баклажани в перцевій заправці

**Нам потрібно:** 5 кг баклажанів, 100 мл оцту, 1 л води. **Заправка:** 250 г часнику, 3 перця гострого, 5 перців болгарських червоних, 0,5 л олії, 200 г цукру.

**Розраховано на 14 порцій.**

**Приготування.** Баклажани помити, почистити від плодоніжок і порізати кружальцями товщиною 1-1.5 см. Добре посолити і залишити на 2 год. Злити сік, відварити у



### Огіркова ікра на зиму

**Нам потрібно:** 1 кг огірків, 1,5 ст.л. солі, 3 ст.л. оцту 9%-ного, 2 моркви, цибулина, 3 ст.л. томатної пасті, 3 лаврових листки, спеції, 5 ст.л. олії, 3 зубчики часнику, цукор за смаком.

**Розраховано на 1 порцію.**

**Приготування.** Огірки вимийте і обріжте кінчики, переверніте на гіркоту. Якщо шкірка занадто жорстка, то



підкисленій воді. Складники заправки змолоти, додати олію. Довести до кипіння і додати 200 г цукру. Ще раз закип'ятити. Розкладти в банки: шар баклажанів - ложка заправки і т.д. Стерилізувати 10 хв (0,5 л банки) з моменту закипання. Для гострішого смаку і пікантнішого аромату можна в заправку потерти 1 корінь хрону.

### Перець фарширований баклажанами

**Нам потрібно:** 10 перців болгарських (невеликих), 3 баклажани, 3 моркви, 3 цибулини (середньої величини), 1 л томатного соусу, 80 г оцту 9%-ного, сіль, часник, олія.

**Розраховано на 3 баночки.**

**Приготування.** У перців срізати плодоніжки, виділити насіння і пробланшувати 3-5 хвилин дати вистинути. Баклажани помити і нарізати соломкою, посолити і залишити на 30 хвилин. Моркву почистити і натерти на грубій терці. Цибулю порізати півкружальцями, обсмажити разом з морквою. Okremo обсмажити баклажани і змішати разом з обсмаженими овочами, посолити до смаку. Нафарширувати перці щільно викласти в 0,5 літрові простерилізовані банки. На дно кожної банки положити 3 зубчики часнику. Томатний сік посолити за смаком, довести до кипіння, додати оцет і залити ним перці. Стерилізувати в киплячій воді 30 хвилин, закрити кришками. Зберігати в прохолодному місці.



### Паста з гострим перцем

**Нам потрібно:** 1 кг перцю гострого, 3-4 томати, 200 мл олії.

**Приготування.** Перець і помідори змолоти на м'ясорубці. Варити до загустіння. За 10-15 хвилин до кінця варіння додати олію. Розкладти по стерилізованих баночках, закрутити. Зберігати у холоді (можна в холодильнику).

### Консервований перець

**Нам потрібно:** перець болгарський, 1 ст.л. солі, 2 ст.л. цукру, 3 ст.л. оцту, цибулина, перець чорний горошком, перець духмяний горошком, лист лавровий.

**Розраховано на 1-літрову банку.**

**Приготування.** На дно банки викладаємо чорний і духмяний перець горошком, лавровий листок, нарізану на 4 цибулю і можна ще додати, якщо маєте, кріп. Потім викладаємо нарізаний перець і даемо зверху сіль, цукор і оцет. Заливаємо холодною водою. Стерилізуємо 15-20 хвилин.



### Салат із кабачків

**Нам потрібно:** 3 кг кабачків, 3-4 моркви, 250 г олії, 150 г пасті томатної, 1/2 чл. перцю чорного меленого, 100 г оцту, 1 ст.л. солі, 50 г часнику.

**Розраховано на 3 баночки.**

**Приготування.** Овочі почистити, почистити та нарізати півкільцями. Додати всі інші інгредієнти, перемішати та тушкувати 1 годину, періодично помішуючи. Стерилізувати 40 хвилин - 0,5 л банку.



### Салат з буряків на зиму

**Нам потрібно:** 3 кг червоних буряків (варених), 2-3 перцю солодкого, 4-5 цибулин. **Для маринаду:** 1 скл. води, 150 г оцту 9%-ного, 3/4 скл. цукру, 1/2 скл. олії нерафінованої.

**Приготування.** Відварений буряк натерти на грубу терці. Цибулю порізати кубиками, а перець соломкою. Як маринад закипіть, кинути цибулю, перець, нехай кипіть 5 хв. Пізніше додати потерті буряки, сіль за смаком, тушкувати ще 5 хв.



## ПОРАДИ САДІВНИКАМ І ГОРОДНИКАМ

### 10 підказок, що робити на городі у липні

Липень гаряча пора для городника. Особливу увагу в цьому місяці необхідно приділити догляду за рослинами.

1. Систематично видаляйте бур'яни. Вони віднімають у рослин вологу, запаси якої в ґрунті невбаганно висихають. Під час спеки від браку вологи найбільше страждають вологолюбні культури - капустяні, гарбузові. Поливайте їх по борознах, зроблених посередині міжрядь, або в лунки. При дуже спекотній та сухій погоді борозни й лунки наповнюйте водою по кілька разів, у міру її усмоктування в ґрунт. Після поливу обов'язково рихліть або мульчуєте ґрунт.
2. Влітку рихліть ґрунт у міжряддях потрібно акуратно, щоб не ушкодити корені рослин. При розпушуванні підсапуйте селеру (особливо черешкову), кореневу петрушку, фенхель, капусту, цибулю-порей.
3. Під час спеки страждають від браку вологи й коренеплідні культури (буяк, морква, петрушка, селера та ін.). Без поливу вони формують дрібні та в'ялі коренеплоди. Їх теж потрібно рясно поливати.
4. Систематично поливайте й підживлюйте рослини огірка, причому тільки зігрітою на сонці водою. Оскільки плоди огірка ростуть в основному вночі, то поливати їх потрібно напередодні збору врожаю, у вечірні години, коли спаде спека. У жаркому разі не «обливайте» рослини холодним душем, для них це стрес. Воду наливайте в лунку, намагаючись не намочити листя. Після поливу рослини підживіть розчином коров'яку (1:4). Після поливу, підживлень або дощу, рихліть ґрунт у міжряддях отриманої не потрібно. Коренева система рослин розташовується в поверхневому шарі ґрунту і її можна легко ушкодити. Краще замульчуєте її перегноєм, соломою, скосеною травою. Мульча перешкоджає випару вологи й пропростанню бур'янів.

Огірок часто вражається несправжньою борошнистою росою (пероноспорозом). Це грибкове захворювання поширюється конідіями (спорами), які інтенсивно проростають при температурі повітря 15-22°C і наявності крапельної вологи на листях. Поширення хвороби посилюється при високій вологості повітря (після дощу, поливу, при наявності рос і туманів) через скупчення вологи на листях. Особливо страждають рослини, що вирощуються на погано провітрюваних і затинених ділянках, куди не проникають прямі сонячні промені. З появою перших ознак захворювання обробіть рослини 0,4%-вою суспензією хлорокису міді (40 г на 10 л води) або 1%-вою бордоською рідинною. Витрата робочого розчину - 1 л на 10 м<sup>2</sup>. Плоди огірка збирайте щодня або через день, зрізуєчи їх ножем, а не відриваючи руками. Перед початком збору зробіть доріжки, по яких можна ходити під час збирання. Збирання огірка триває 1,5-2,5 місяці, і в результаті безладної ходьби часто травмиються або перевертуються багати. При цьому по-



рушується режим живлення рослин, багати можуть висохнути вже після 2-3-го збору.

5. Кабачок у спекотний час теж має потребу в поливі. Після поливу рослини підживлюють розчином коров'яку (1:4) або городньою мінеральною сумішшю (40 г на 10 л води). Добрива вносять у лунки, під корінь, намагаючись не намочити листя.

6. Особливого догляду вимагають томати. Продовжуйте пасинкувати рослини високорослих сортів, видаляючи у кожної з них не більше 1-2 пасинків за один прийом. Вчасно підв'язуйте рослини й кисті до опор або шпалер, щоб пілонішти доступ повітря й сонця до плодів, що зріють. Як тільки дозріють плоди на першій кисті, видаліть все листя, розташоване нижче неї, а також пожовтіле й засохле листя, особливо те, що торкається землі. Воно може стати джерелом зараження рослин фітофторозом. Коли почнуть розпускатися квітки на другій кисті, підживіть рослини органічними й мінеральними добривами (0,5-літрова банка курячого посліду, що перебродив, 2 ст. ложки суперфосфату й 1 ст. ложка сульфату калію або хлористого калію - на 10 л води). При надмірному рості листя з підживлень виключіть азотні добрива.

7. Починають дозрівати плоди солодкого перцю й ранніх сортів баклажана. Почервонілі (пожовтілі) плоди перцю не поспішайте зрізати. Вони стануть соковитішими і смачнішими, якщо повисять ще з тиждень на рослинах. А ось баклажани треба збирати відразу, ще стимулює утворення нових плодів.

8. Вчасно збирайте зелене перо у багаторічних видів цибулі (батун, шніт, та ін.), видаліть сухе листя та квітконіжки щоб живильні речовини не витрачалися на цвітіння й утворення насіння.

9. На площах, що звільнися після збирання ранніх культур, посійте скоростиглі зелені овочі, медоноси, що мають короткий період вегетації (фацеція, рапс, суріпиця, гірчиця), або сидерати (жито, горох, віка, люпін). До вересня-жовтня вони сформують добре розвинену надземну масу. Її потрібно скосити, подрібнити і закопати в ґрунт. Сидерати збагачують ґрунт живильними речовинами, сприяють оздоровленню й підвищенню його родючості.

10. Приступайте до збирання ріпчастої цибулі, що вирощується із сівка, тільки після повного полягання листя. Щоб прискорити дозрівання цибулин, не потрібно притоптувати листя. Садовими вилами або лопатою підкопайте рослини й залишіть їх на грядці, не виймаючи цибулини з ґрунту доти, поки не висохне листя. Дозріла цибулина повинна бути твердою, покритою сухими зовнішніми лусками, із сухим корінням та листям, шийка - м'якою, але сухою. Зріжте листя ножем на 2-3 см вище шийки й перенесіть цибулини в сухе, провітрюване приміщення, зберігайте їх там до повного просушування.

### Шийкова гниль цибулі. Чому виникає та як із нею боротися

Не встигли ви сховати урожай, цибуля вже стала псуватися. Напевно ваші сховища відвідала найпоширеніша напаст - шийкова гниль цибулі.

Найбільше від неї страждає цибуля, зібрана у вологу погоду. Але немає гарантії, що не загниють шийки у цибулі, зібраної в суху погоду. Підступне це захворювання ще тим, що відразу себе нічим не проявляє, а починає гнити тільки через два місяці після збирання, коли цибуля пройшла всі сортування.

Найкраще із хворобою боротися засобами профілактики. Передається гниль за допомогою насіння або цибулі-сівка. Варто проправити насінній матеріал марганцовкою - і можна сплати спокійно.

Урятувати вже вирощений урожай можна за допомогою якісного сушіння. Якщо цибулю закласти в сушарку при температурі +40-42°C на 8 годин, то хвороба не розвивається, урожай лежить цілим і непошкодженим до пізньої весни.

А можна хвору цибулю використати для вигонки. Помічено, що у заражених цибулин ростові процеси активізуються набагато сильніше, до того ж у таких цибулин на вигонці шийка однаково зрізається.

Зберегти ріпчасту цибулю з мінімальними втратами - цілком посильне завдання. Добре доспілі головки підсилюють у стані повного фізіологічного спокою і при певній температурі та вологості прекрасно зберігаються в домашніх умовах. Хоча навіть у такої цибулі втрати



при зберіганні складають 6-8% від первісної маси, в основному за рахунок втрати цибулею вологи.

Взагалі є така закономірність - найкраще зберігаються гострі сорти, трохи гірше - напівгострі та зовсім слабко - солодкі сорти. Пізні сорти теж лежать краще ранніх і середньостиглих.

А ось думка, що цибуля, яка вирощена із сівка, зберігається краще, ніж отримана з насіння, - помилкова. На лежкість походження не позначається. Інша справа - жовтозабарвлені сорти. Вони лежать краще за рахунок більш щільної луски.

Цибуля на відміну від інших овочів прекрасно зберігається в кімнатних умовах. Тільки перш ніж закладати на зберігання, її необхідно протягом 4-5 днів ретельно просушити, розкладши на сонці, у кімнаті, на веранді, під навісом

або навіть на балконі. Прискорити процес можна в духовці, де цибулю досушують при температурі 35-40 °C.

Після того як цибулю просушили, потрібно ножицями або сектором обрізати корені, не зачіпаючи дінця, і сухе листя, залишивши шийку на 4-6 см вище плічок. Цією простою дією він збільшить тривалість зберігання цибулі і попередить передчасне випускання стрілок. Кожну цибулину огляньте та обмацайте. На ній не має бути ні ушкоджень, ні вогнищ хвороб, ні проростків.

Відбираєте на зберігання тільки міцні, здорові, з тонкою сухою закритою шийкою цибулини.

Будьте уважними: одна хвора головка заразить усі прилягаючі до неї. Злегка підпорчену і з товстою шийкою цибулю використовуйте в першу чергу.

### Озимий часник. Коли збирати, та як зберігати

Озимий часник збирають, як тільки пожовкнє і частково підсохне листя, а залишенні стрілки розпрямляться.

Не можна допускати повного висихання бадилля, тому що воно легко відривається, а цибулина розпадається на зубки. Такий часник не придатний для тривалого зберігання.



При збиранні часник підкопують вилами, витягають із землі й досушують протягом 3-7 днів залежно від погоди. Якщо немає можливості сушити на відкритому повітрі, то можна звязати в невеликі пучки й підвісити на мотузку в добре провітрюваному приміщенні. Потім гострим ножем, секатором обрізати корені і надземну частину, залишаючи над плічками цибулини частину стебла 1,5-2,5 см. Надземну частину можна не викидати, а висушити й використовувати для готовання настою в боротьбі з попелицею й павутинним кліщем.

Відібраний для зберігання головки часнику укласти у граторчасті ящики або в сітки й зберігати до посадки при температурі 10...15°C. Продовольчий часник найкраще зберігати при температурі 0°C. Невелику кількість часнику можна зберігати в кімнаті, при температурі 20°C він проростає слабко.

Після збирання головки часнику підсушують, підвісивши зрізані стрілки суцвіттями вниз. За цей час вони повинні одягнутися в кольорову луску й при переміщуванні шарудити. Через 25-30 днів головки потрібно відтерти, провітрити й відсортувати за розміром - для посадки краще використовувати найбільші.

Висівають головки або восени, разом з посадкою зубків, або рано навесні в ледь відталий ґрунт (ґрунт при цьому повинен бути підготовленим з осені). Відстань між рядками 10-15 см, між рослинами в ряді - 2 см. Глибина закладання: навесні - 3-5 см, восени - 5-7 см. Рядки після посіву мульчують торфом або перегноєм шаром 1-2 см. Пару разів за літо їх потрібно підживити.

За рік з головок виросте сівок-однозубка (кругла голівка вагою 2-8 г). Як тільки пожовкнеть стебла часник потрібно викопати, висушити, обрізати коріння й листя і зберігати в прохолодному місці до висадження. Далі вирощують так само, як і озимі зубки.

### Цибульна лушпайка врятує огірки від хвороб

Огірки можна збирати хоч щодня. Чим раніше зберемо зеленці, тим швидше наростиуть нові. Треба лише періодично їх підживлювати.

Шкода, що таку ідилію в розпал збирання врожаю можуть зіпсувати хвороби. Борошниста роса (блій наліт на листях) і несправжня борошниста роса (листя і батоги жовтіють і засихають) на нестійких сортах можуть за тиждень висушити все листя і пагони.

Адже обприскувати фунгіцидами рослини вже точно не можна. Перерватися на збирання врожаю можна на 3-4 дні. Цього достатньо для колоїдної сірки (80 г/10 л води) або «Тиовіта Джет» (40 г/10 л води) - після обробки ними врожай можна забирати через 4-5 днів без усякої шкоди для здоров'я.

Але вони вбивають тільки борошнисту росу та кліщів. Пероноспороз (несправжня борошниста роса) випаровуванням сірки не боиться й продовжує свою чорну справу. Зазвичай його винищують препаратами, що містять мідь, або стробулентами («Стробі», «Квадріс» та ін.).

Китайці під час збору огірків обприскують рослини особливою сумішшю: 100 г сечовини, 5 г борної кислоти, 1 г марганцівки й 3 г мідного купоросу. Суміш так і називають - «китайська». Її особливість - позакореневе підживлення. У рослини суміш проникає в мікродозах і в плодах не накопичується. Так що вже через день-два після обробки можна збирати огірки, гарненько мити та їсти без ризику підірвати печінку.

Звичайно, рецепт працює гірше фунгіцидів. Але якщо обприскувати кожні 1,5-2 тижні, рослини стають значно здоровішими й плодоносять довше.

Є ще більш-менш ефективний безпечний спосіб.

Залити 1 к

## ЛЮБЛЮ ТИХ, КОГО ЛЮБИШ ТИ

Вагон був вщент наповнений людьми. Кіра обвела його поглядом, але жодного місця не побачила.

- Сідайте, - почула.

Жінка поруч трохи посунулась, звільняючи місце для ще однієї людини. Дівчина присіла. Валіза в неї була невелика: додому зазвичай їхала налегку. Навпроти сидів молодий чоловік. Такий гарний, що, зустрівшись ненароком з ним поглядом, Кіра раптом зніякова. Очі у нього - молочно-шоколадного кольору, як і волосся. Такі не часто зустрінеш.

- «Помолимося за батьків і, може, колись діти помо-ляться за нас...», - вагонний співак затягнув чутливої.

Кіра приготувала гроши, вона завжди кидала кілька гривень у торбинку тим, хто співав у вагоні, щиро вважаючи, що самодіяльні артисти на це заслуговують. Та їй пісня її сподобалась.

Молодий чоловік навпроти, сидів, замислившись. І постійно виходив у тамбур. За запахом можна було здогадатися, що палив.

- Як часто, - подумала вона.

Загалом Кіра не любила, коли хтось палить, а тут пожаліла чужого хлопця. Вона всю дорогу спостерігала за ним. Помітила, що він абсолютно байдужий до оточення. Так, наче тільки про щось своє думав. На пів дороги людей стало менше, сидіння звільнились. Тепер вони сиділи уздвох один навпроти одного. Кіра витягла книжку і вже не звертала на хлопця уваги. Помічала лише, коли виходив.

Цього разу супутник затримався довше, ніж зазвичай. Може, зійшов?

Сумка, очевидно, яку залишив він, самотньо лежала на полиці. Трохи занепокоївшись, Кіра всеодно вирішила не звертати на це уваги. «Дивний він якийсь, дарма, що гарний», - подумала.

Раптом по гучномовцю прозвучало:

- Хай не грають в карти! Вже як тут не чути, то я не знаю, де чути! Я всі станції оголосую!

Молодий чоловік таки повернувся. Сів і почав дивитися у вікно. За деякий час у вагон зайшла провідниця. Незнайомець, побачивши її, витяг 20 гривень і протягнув їй. Вона здивовано подивилась на нього, взяла гроши й запитала:

- Значить, повернеться ви не хочете?

- Ні.

- Навіть голос у нього гарний, не такий як у інших, - піймала себе на думці Кіра.

Вони вже під'їхдали до її станції. Раптом молодий чоловік звернувся до неї:

- Перепрошую, ви не підкажете, де у вас автостанція? Далеко від вокзалу?

- Ні. Сядете в автобус і за десять хвилин будете на місці.

- Дякую.

За вікном знову - вітер. Другий день дме, видно, на зміну погоди, подумала Ніна. Сьогодні почуття трилогії не покидало її. Може, через те, що яблунька, по-

Якушинецька сільська рада повідомляє про виявлення та взяття на облік безхазяйної гідротехнічної споруди для цілей аквакультури:

Гідротехнічна споруда, а саме гребля довжиною 140 метрів по периметру, шириноро по верху 4 метри, висотою 2 метри та водорегулююча споруда, що знаходитьться за межами населених пунктів Якушинецької сільської ради Вінницького району Вінницької області на земельній ділянці з кадастровим номером 0522482200:02:000:0500 (рішення від 11.07.2023 №344).

З питання обліку безхазяйної гідротехнічної споруди для цілей аквакультури звертатись до сільської ради за адресою: вул. Новоселів, 1, с. Якушинці Вінницького району Вінницької області, тел. (0432) 56-75-14, контактна осoba - Присяжнюк Володимир Федорович.

Якушинецька сільська рада повідомляє про проведення конкурсу «По визначеню суб'єкта оціночної діяльності, який має ліцензію на проведення експертної грошової оцінки земельної ділянки для будівництва та обслуговування будівель громадської забудови»

Конкурс відбудеться 27 липня 2023 року о 10 годині за адресою: Вінницька обл., Вінницький район, с. Якушинці вул. Новоселів, 1

Об'єкт оцінки знаходитьться за адресою: с. Якушинці Вінницького району, Вінницької області, площею 0,0300га.

Кінцевий термін подання документів 25 липня 2023 року.

Перелік документів, які подаються на розгляд комісії:

1. Заява на участь у конкурсі за встановленою формою;

2. Копія довідки про присвоєння ідентифікаційного но-

хитуючись, час від часу торкалась віттям скла? Здавалось, наче хтось тихенько стукає у вікно. Раптом дійсно хтось постукав.

На порозі стояв її Вадим з рюкзаком через плече.

- Синочку! Як добре, що ти приїхав і так несподівано... І чому о цій годині? Щось сталося?

- Все потім, мамо. Ухляв.

У Ніни завжді наготовлено. Раніше, як чоловік був живий і діти вдома, вона і пекла, і варила багато. Чи то за звичкою, чи тому, що подруги часто заходили «на чайок», жінка постійно готує «не як для себе».

Поки Вадим мив руки, вона вже накрила стіл. Підгірвати не довелося, борщ був теплий, і вареники не остigli.



Все, що синок любить.

Але він навіть не глянув на стіл. Тільки відреагував на мовчазний, здивований погляд матері:

- Не хочу їсти. Приляжу.

І ліг, не роздягаючись, обличчям до стіни.

Ніна не стала нічого розпитувати, знала: краще не чіпти сина у такому стані, - марна справа. Як захоче, сам розповість.

Вирішила, що краще зателефонувати невістці. Аліна її чомусь не любила, мамою не називала. І в селі у свекрухи за сім років подружнього життя лише два рази була. Хоча Ніна ніколи слова поганого про неї не говорила, поважаючи синів вибір. І телефоном жінки спілкувалися лише за крайньої потреби.

- Передайте своєму Вадику, що все кінчено! Не він мене покинув, а - я! І ще - не він батько Дімулі. Вам все зрозуміло!!! І забудьте мій номер телефону, - замість привітання почула Ніна.

Спонтанно такою реакцією невістки на дзвінок, жінка не встигла навіть відреагувати, Аліна кинула слухавку. Ніна мало за серце не скопилася: що сталося? Їй дуже хотілося дізнатися, але стерпіла.

Найближча подруга Катерина прибігла, незважаючи на погоду. Видно, побачила, що Вадим приїхав. А тут не-радісна зустріч, казна що!

- А я тобі казала, що вона вертихвостка. З першого погляду видно було. Пам'ятаєш, й за стіл з нами не сідала і смакоту твою гидувалася їсти. Й не очувала ні разу, - подруга була категорична. - А за онука не переймайся, відвоюємо.

- Добре, що Катя прийшла, бо самій Ніні непросто було впоратися з бідою. Що гріха тайти, вона й сама бачила, що Аліна цурається її.

... Вранці таки поговорила з сином.

- Вона мені зраджує. Я на «гарячому» впіймав. На день раніше повернувся з відрядження. Одразу пішов, й речі не розкладав. А потім ще й станцію проїхав. Повертаєсь автобусом, добре, що встиг на останній рейс.

- Тепер зрозуміло... Чому вона так?! Чого їй ще не вистачало? Ти стільки заробляєш - день і ніч в роботі. Все для сім'ї! Квартиру придбали, ремонт який зроби-

ла копія ліцензії на виконання земле оціночних робіт, видана центральним органом виконавчої влади з питань земельних ресурсів ( у разі оцінки об'єкта приватизації разом із земельною ділянкою, на якій він розташований);

8. Кваліфікаційні вимоги до учасників конкурсу ( вимоги щодо практичного досвіду з оцінки майна, зокрема подібного майна);

9. Претендент подає документи до комісії у конверті, на якому зазначаються назва претендента та його адреса, найменування конкурсу, з поміткою «заява на участь у конкурсі». Зворотна сторона скріплюється в чотирьох місцях печаткою претендента.

Місцезнаходження комісії: Якушинецька сільська рада, тел.56-75-14.

**РОЗРАХУНОК РАХУНОК:**  
№UA65302076000026007300901415,  
Вінницьке обласне управління АТ  
«Ощадбанк»,  
МФО 302076,  
інд. код 02471361,  
Адреса редакції:  
21100, м. Вінниця,  
вул. Брацлавська, 31.  
Телефони редакції: 27-77-07.

**Зам. №232828.**  
Наклад - 1500.  
Газета відрукована  
у ТОВ "Прес Корпорейшн  
Лімітед", м. Вінниця,  
вул. Чехова, 12-б.  
Тел. (0432) 55-63-97.

### "ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ"

Вінницька регіональна газета.

редактор

Ф.І.БЕЖНАР

ПЕРЕДПЛАТНИЙ ІНДЕКС  
ПЕРІОДИЧНОГО ВИДАННЯ:  
ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЙ - 40699;  
ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ - 61487

Газета зареєстрована  
Головним територіальним  
 управлінням юстиції у  
 Вінницькій області  
 15.03.2019 р.  
Реєстраційне свідоцтво  
 ВЦ №1051-409 РР.  
Засновник: Трудовий  
 колектив Товариства з  
 обмеженою  
 відповідальністю "Редакція  
 Вінницької регіональної  
 газети "Подільська зоря".

Газета виходить щочетверга,  
 видавється українською, а також  
 російською мовами. Способ  
 друку - офсетний, обсяг 3  
 друковані аркуші. Формат А-3.  
 Розповсюджується  
 у Вінницькій області.  
 Видавець: Товариство з  
 обмеженою відповідальністю  
 "Редакція Вінницької  
 регіональної газети  
 "Подільська зоря".

Редакція не завжді поділяє точку  
 зору авторів публікацій. Відповідаль-  
 ність за надруковані та вкладені в  
 газету листівки, матеріали, реклами та  
 оголошення несуть автори та  
 рекламидачі. Редакція залишає за  
 собою право редактувати та скорочу-  
 вати тексти. При передруці матеріалів  
 посилання на «Подільську зорю»  
 обов'язкове. Матеріали, позначені  
 (P), публікуються на правах  
 реклами.

## Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свої 90-річчя відзначатиме ветеран війни і праці: мешканка с. Кальнишівка - **Надія Ларіонівна ПОДЛУБНИК** (15 липня).

Ювілейний день народження святкуватиме воїн-інтернаціоналіст: житель смт Вороновиця - **Анатолій Іванович ВОЛОШИН** (13 липня).

День народження святкує знаний в нашему краї, голова районної організації ветеранів, мудрий наставник - **Петро Оксенович ВАСИЛИНИЧ** (13 липня).

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 щасливо-го життя під мирним українським небом.

Із повагою,

**Петро ВАСИЛИНИЧ,**  
голова Вінницької  
районної організації  
ветеранів.

## ПЕРЕДПЛАТІТЬ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ»

ШАНОВНІ НАШІ ВІДДАНІ ЧИТАЧІ.

Продовжуємо випуск однієї із найстаріших газет краю, аби Ви дізнавалися новини з життя громад, району, області та України.

Сподіваючись на кращі часи продовжуємо передплату на 2023 рік.

Передплата з поштовими послугами (без заповнення квитанції) становить:  
**ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ (61487):** на місяць - 32,60 грн., на 3 місяці - 97,80 грн., 6 місяців - 195,60 грн.

**для підприємств, установ та організацій (40699):** на місяць - 32,60 грн., на 3 місяці - 97,80 грн., 6 місяців - 195,60 грн.

**13 липня** - хмарно, без опадів, т вдень +22...+30°C, вночі +16...+21°C. **14 липня** - хмарно, дощ, т вдень +20...+26°C, вночі +17...+18°C. **15 липня** - хмарно, без опадів, т вдень +21...+27°C, вночі +15...+20°C. **16 липня** - хмарно, без опадів, т вдень +23...+28°C, вночі +16...+21°C. **17 липня** - ясно, без опадів, т вдень +26...+31°C, вночі +17...+22°C. **18 липня** - ясно, без опадів, т вдень +26...+31°C, вночі +19...+23°C. **19 липня** - хмарно, без опадів, т вдень +23...+28°C, вночі +20...+22°C.

**ОВЕН (21.03-20.04).** Гарний час, щоб прийняти остаточне рішення. Вам знадобиться дипломатичність і врівноваженість. Постараєтесь не потрапити на вудку заздрісників. Уважно стежте за своїми словами. Не забувайте про дім та родину. У вихідні не відмовляйтесь від запрошення на пікнік, ви прекрасно проведете час. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

**ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05).** Сприятливий час для само-забутньої праці. Вам буде просто необхідно мобілізувати свою силу для рішучого прориву, інакше успіху не добитися. Але не варто забувати й про відпочинок. У вихідні влаштуйте невелике, але ефектне свято для своїх друзів, вони будуть в захваті. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

**БЛИЗНІОКИ (22.05-21.06).** Не йдіть на жертви, захищайте свої інтереси, це підвищить ваш авторитет. Правдивість і щирість можуть творити дива, виявіть максимум уваги до колег і близьких. Будьте готові до приймання гостей. У вихідні відпочиньте на природі. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

**РАК (22.06-23.07).** Ваша активність буде трохи обмежена об'єктивними причинами. Не пливіть проти плину, саме ця тактика приведе вас до найкращого результату. Будьте обережні, перевіряйте вступну інформацію. У вихідні вас порадують близькі люди. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

**ЛЕВ (24.07-23.08).** Прийшов час для нарощування активності, не лінуйтесь, не бійтесь змін. По можливості, будьте уважними та обережними, оскільки удача не терпить помилок. Вам надасться можливість нала-

## ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ

## "Зроби свій внесок у перемогу"



У селі Широка Гребля Самгородецької громади влаштували творчий захід під назвою "Зроби свій внесок у перемогу". Він проходив у Будинку культури.

Організатори пригощали глядачів смачною юшкою та збиралі кошти на допомогу ЗСУ. Хвилиною мовчання загадали чотирьох героїв із Широкої Греблі, які загинули на фронти. Їх світlinи були виставлені перед сценою. А ще організатори поіменно загадали всіх односельчан, які нині боронять Україну.

У концертній програмі взяли участь запрошені гости - 13 членів колективу художньої самодіяльності підприємства незрячих на чолі із Наталею Слюсарчук і працівники обласного центру культури "Щедрик".

Звучали авторські твори вимушеної переселен-

ця із Маріуполя Богдана Коваля, оригінальні композиції Олександра Войтка тощо. Можна було почути й народні пісні і твори сучасної української естради. Також на сцені виступали аматори місцевого Будинку культури. Зокрема, дует "Сузір'я" - Ольга Балецька і Петро Остапчук.

Окрім пісень, у програмі була й поезія. Власні вірші читала відома незряча поетеса із Козятинщини Людмила Дворніцька. Також декламувала віршовані рядки на військову і патріотичну тематику Ольга Балецька.

На завершення вся глядачі разом із артистами хором проспівали відому композицію "Черемшина". Це сприяло підняттю духу і настрою людей.

- Концерти нашого творчого колективу психологично допомагають вінничанам під час війни, налаштовують їх на оптимізм. Адже в його програмі багато патріотичних і традиційних українських пісень, - прокоментував директор вінницького підприємства УТОС Костянтин Ільніцький.

**Михайло МИХАЙЛОВ.**



## Вінничанин Андрій Гальчинський виборов "бронзу" клубного Чемпіонату України з триатлону

ВІННИЧАНИН АНДРІЙ ГАЛЬЧИНСЬКИЙ ВИБОРОВ «БРОНЗУ» КЛУБНОГО ЧЕМПІОНАТУ УКРАЇНИ З ТРИАТЛОНУ



Турнір для сильних духом: у Хмельницькому завершився клубний Чемпіонат України з триатлону. У другий день турніру, 9 липня, на дистанцію вийшли 120 учасників зі всієї України, які виступали у 10 вікових категоріях. Від Вінницького клубу на турнір змагався Президент обласної федерації триатлону Андрій Гальчинський. На Олімпійській дистанції йому вдалося виграти бронзову нагороду. Це значне досягнення, оскільки у нашому місті цей вид спорту почав культивуватися лише рік тому.

У Хмельницькому спортсмени вправлялися у плаванні на півтора кілометра, велозаїзді протяжністю 40 кілометрів та легкоатлетичному бігу на дистанцію у 10 кілометрів. Усі етапи змагань вимагали чимало витривалості. Вінничанин Андрій Гальчинський довів, що такої йому не бракує. У своїй віковій категорії він посів 3 місце, а в загальному залику став 65-м.

Зауважимо, долучитися до заняття із триатлону можуть усі охочі. Наразі у місті діє спортивна секція Вінницької обласної федерації триатлону. Дізнатися більше можна на її сторінці в Інстаграм або за тел. 0674320408.

## Астрологічний прогноз на 17 - 23 липня

годити ділові зв'язки. У вихідні потрібно гарненько вистатися, відпочити. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - четвер.

**ДІВА (24.08-23.09).** Можуть ускладнитися відносини на роботі. Вам доведеться шукати компроміс між сімейними та професійними обов'язками. У колективі вам знадобляться тактovність, а також уміння співчувати. Перед вами можуть відкритися цікаві перспективи і нові обрії. У вихідні бажано не вплутуватися в сумнівні та авантюрні історії, вас може очікувати лише розчарування. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

**ТЕРЕЗИ (24.09-23.10).** Незважаючи на можливі труднощі, вам слід рухатися вперед, намацувати і обходити приховані перешкоди. Не варто метушитися і затівати справи, що вимагають турбот. Будьте терплячими до помилок і недоліків навколоїшніх. У вихідні шукайте компроміси, хоча часом це буде нелегко. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

**СКОРПІОН (24.10-22.11).** Подолавши труднощі, ви підніметесь на вершину кар'єри та творчості. Удача пливе до вас у руки. Зірки обіцяють успіх і прибуток. Вихідні дозволяють вам нарешті відпочити в прекрасному настрої і комфортній обстановці. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

**СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12).** Постараїтесь взяти себе в руки і поставити чіткі мети. Менше займайтесь рутинною роботою і більше уваги приділяйте перспективним про-

ектам. Тиждень порадує прибутком і гарними новинами. У вихідні можете розраховувати на підтримку друзів і близьких. Сприятливий день - четвер, несприятливий - п'ятниця.

**КОЗЕРІГ (22.12-20.01).** Рекомендується вам керуватися здоровим глуздом. Наступає час продемонструвати давно приховані таланти: можливо, навколоїшні пे-реглянуть своє відношення до вас. Непередбачені обставини можуть розстроїти ваші плани. У вихідні не варто бурхливо реагувати на незначні, але об'єктивні зауваження з боку близьких людей. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

**ВОДОЛІ (21.01-19.02).** Тиждень може принести позитивні тенденції в багатьох справах. Хоча, можливо, вам доведеться витримати нападки недоброзичливців. Імовірна поява заступника або впливової особи, який буде до вас прихильний, тоді почнеться новий виток у вашій кар'єрі. Можна чекати поліпшення матеріально-го становища. У вихідні постараїтесь вибратися куди-небудь у ліс, у сад, на шашлики. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

**РІБИ (20.02-20.03).** Ви повні сил та енергії і готові влагодити відразу тисячу проблем. Тільки не варто надто утомлюватися на роботі. Відгородіть себе від непотрібних зустрічей і зайвої спілкування. Вам необхідний спокій і самота в вихідні. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.