

# Подільська Зоря

## АКТУАЛЬНО

Президент України Володимир Зеленський заявив, що Україна може зупинити війну з Росією, але для цього доведеться віддати окупантам Донбас і Крим. "Так, ми можемо зупинити війну, якщо ми віддамо Росії Донбас і Крим. Але наша країна не готова до такого "мирного плану", - заявив Зеленський. Згідно з аналізом видання Time, війна РФ проти України без значущих змін триватиме ще як мінімум рік. Видання назначає, що українська влада не може віддати РФ захоплену українську землю, за захист якої полягли десятки тисяч воїнів.

**За рішенням суду в дохід держави мільйони гривень застави, яка була внесена за народного депутата України Ярослава Дубневича. Про це повідомляє Спеціалізована антикорупційна прокуратура. В повідомленні прізвище не називається, але за контекстом зрозуміло, що йдеться саме про цього нардепа. "21 листопада 2023 року колегія суддів ВАКС задовільнила клопотання прокурора САП про звернення в дохід держави застави у розмірі 56 млн грн, яка була внесена за народного депутата, обвинуваченого у незаконному заводідненні 93 млн грн коштів ПАТ "Укрзалізниці". Суд постановив перерахувати вказані кошти на спеціальний рахунок НБУ для збору коштів на підтримку Збройних Сил України", - повідомляє САП.**

З початку повномасштабного вторгнення з країни виїхали понад півмільйона чоловіків призовного віку, частині з них війзд за кордон офіційно заборонений. Про це пише австрійське видання Express. За даними Управління верховного комісара ООН у справах біженців, з моменту початку війни Україну покинули приблизно 6,3 млн громадян. Більшість з них - жінки і діти. При цьому в Євростаті кажуть, що в 27 державах-членах ЄС, а також у Швейцарії, Ліхтенштейні та Норвегії перебувають 650 тисяч українських біженців чоловічої статі, які за віком підпадають під призов. Лише до Німеччини, за даними Федерального Міністерства внутрішніх справ, з початку війни 24 лютого 2022 року до Німеччини приїхав рівно 221 571 український чоловік віком від 18 до 60 років. 189 484 чоловіків все ще перебувають там сьогодні. І ці дані охоплюють лише тих, хто зареєстрований офіційно. За оцінками Міністерства, ще 100 тисяч осіб не зареєструвалися і знаходяться в країні нелегально. Хтось за підробленими документами, хтось за допомогою контрабандистів. При цьому реальне число чоловіків призовного віку, що втекли, може бути в рази більше.

**П'ятий енергоблок окупованої росіянами Запорізької АЕС переводять у режим "холодного зупину". Про це повідомила пресслужба Міжнародного агентства з ядерної енергії (МАГАТЕ). "Після холодного зупину ЗАЕС проведе випробування, щоб визначити, чому у вторинному контурі охолодження одного з парогенераторів блоку було виявлено низький рівень бору", - йдеться в повідомленні. Після переведення п'ятого енергоблоку в "холодний зупин" в режимі "гарячого зупину" залишиться лише один із шести реакторів станції для виробництва пари та опалення.**

В Україні в 80% населених пунктах поблизу лінії фронту люди відчувають перешкоди в доступі до продовольства. Про це на засіданні Ради Безпеки ООН заявив представник Всесвітньої продовольчої програми (ВПП) в Україні Метью Голлінгсворт. За його словами, "сьогодні приблизно кожна п'ята українська родина стикається з тим чи іншим ступенем гострої нестачі продовольства", передусім біля зон бойових дій. Понад 900 тисяч осіб, які живуть у радіусі 30 км від лінії фронту, відчувають найгостріші потреби у забезпеченні продовольством, які посилюються взимку, додав він. Голлінгсворт наголосив, що в одній з найвагоміших житниць у світі сотні тисяч людей, які живуть у безпосередній близькості від бойових дій, нині залежать від гуманітарної та продовольчої допомоги.

**На Вінниччині запустили проект з розвитку ветеранського мікробізнесу. Так місцеві ветерани та їхні родини зможуть пройти безоплатне навчання з основ ведення бізнесу та отримати по 100 000 грн на відкриття або розвиток власної справи. У проекті можуть взяти участь ветерани та їхні родини, а також сім'ї загиблих захисників та захисниць з Вінниччини. Кожен охочий зможе доєднатися до онлайн-навчання, а 10 з учасників - отримають фінансування бізнес-ініціативи у розмірі до 100 000 грн. Реєструйтесь до 27 листопада, щоб взяти участь: <https://forms.gle/48MBKjKSYv9B766M9>**

## Вітаємо з 90-річчям!

16 листопада свій 90-річний ювілей відзначив житель села Горбанівка - **Владислав Адамович Цітковський**.

Привітати ювіляра з такою важливою датою завітали заступниця сільського голови Тетяна Закревська та депутатка Марія Дем'янова.

Гості побажали Владиславу Адамовичу міцного здоров'я, благополуччя, байдарості, добра, пошані від людей та уваги від близьких. Зазначили, що 90 років - це чудовий ювілей, який додає не лише сивину на волосся, але й тішить спогадами та життєвою мудрістю.

Життя іменинника нелегке, переповнене труднощами та викликами. Він пережив війну, важкі повоєнні роки, голодомор. Народився ювіляр в Горбанівці. Все життя пропрацював в колгоспі водієм. Наразі він щасливий батько, дідусь двох онуків та прадідусь п'яти правнуків.

В цей знатний ювілей, Ваші почесні 90 років широ бажаємо Вам великого запасу сил, здоров'я і енергії, мирних і радісних днів для щастя Вашого серця. Низький уклін вам за ту складну життєву дорогу, по якій Ви пройшли гідно, будучи учасником історичних подій і працюючи на благо майбутнього покоління.



## ГЕРОЇ НЕБЕСНОЇ СОТНІ: ТРОЄ ВІННИЧАН ЗАГИНУЛО ПІД ЧАС РЕВОЛЮЦІЇ ГІДНОСТІ

21 листопада, в Україні відзначили 10-у річницю початку Євромайдану та Революції Гідності. Саме ці події змінили хід історії країни. Чимало українців поклали своє життя заради встановлення європейських цінностей. Серед них є і вінничани: **Максим Шимко, Леонід Полянський, Валерій Брезденюк**.

**Максим Шимко** народився 21 жовтня 1979. Проживав у Вінниці. Вже з 9 класу він почав працювати. А свій шкільний атестат Максим отримав пізніше від своїх однолітків. Він змінив багато робітничих професій - був і слюсарем, і фрезерувальником, і ковалем, і гравіюванщиком. Поступово ці навики гармонійно поєдналися з його захопленням історією.

Зацікавленість Максима в історії виникла в його дитинстві, коли він вперше відвідав Вінницький обласний краєзнавчий музей. Потім він приніс туди знайдений пістолет часів Другої світової війни, і з того часу давня історія стала невід'ємною частиною його життя.

Максим Шимко ще у 2004 році став учасником Помаранчевої революції. Потім був спостерігачем під час виборчих кампаній в країні, учасником Податкового та Мовного Майданів. Під час Євромайдану Максим Шимко приєднався до 4-ї козацької сотні самооборони. Взяв на себе обов'язки праپороносця. Усього він вирушив на Майдан тричі, а останній раз, 18 лютого, вирушив, не повідомивши своїх рідних.

Ранком 20 лютого його життя обірвалося від пострілу снайпера, коли він активно допомагав рятувати та евакуювати поранених на вулиці Інститутській. На жаль, при обішукі його тіла не знайшли жодних документів, але виявили квиток на потяг до Вінниці.

"В честь Максима у Вінниці перейменували вулицю Карла Маркса. Також Байраківська філія ліцею №2 стала імені Максима Шимка. Раніше організовували і виставки про це одного загиблого вінничанина під час Революції Гідності Валерія Брезденюка. А в честь Максима Шимки проводився турнір у Вінниці 21 жовтня. До повномасштабної війни планували створити і відкрити пам'ятник Максиму. Проте дизайнерка проекту вийшла з закордон під час повномасштабної війни. В кінці листопада плануємо відновити роботу над цим проектом", - зазначила мати Героя Зоя Кузьменко.

Згідно з Указом Президента України від 21 листопада 2014 року Максиму Шимку було надано звання Героя України з відзначенням орденом "Золота Зірка" (посмертно). А 4 липня 2015 року Героя нагороджено почесною медаллю "За жертовність і любов до України" (посмертно). Його відзначили Грамотою Верховного архієпископа Києво-Галицького Святослава (посмертно).



Валерій  
Брезденюк



Максим  
Шимко



Леонід  
Полянський

людини, самовіддане служіння Українському народу, виявлені під час Революції гідності, Указом Президента України від 21 листопада 2014 року Леоніду Полянському було присвоєно звання Героя України з удостоєнням ордена "Золота Зірка" (посмертно).

Окрім цього, 4 липня 2015 року Героя нагороджено почесною медаллю "За жертовність і любов до України" (посмертно). А 8 травня 2016 року, під час Служби Божої в соборі Святого Юра у Львові, подвиг Героя відзначили Грамотою Верховного архієпископа Києво-Галицького Святослава (посмертно).

**Валерій Брезденюк** також жив у Жмеринці. Він був підприємцем, який заснував перший комп'ютерний клуб у своєму місті. Також відзначався в ролі художника, використовуючи унікальну техніку ебру для створення картин на воді. У 2013 році він став фіналістом телешоу "Україна має талант" і виборах перемогу в конкурсі "Жмеринка має таланти" у своєму рідному місті. Крім того, був членом місцевого осередку партії "УДАР".

Трагічно загинув вночі з 18 на 19 лютого, під час атаки силовиків на Майдані. Валерій отримав смертельне поранення в спину від кулі. В останні годині свого життя звітував своїм рідним, що все з ним гаразд. Однак на другий дзвінок від сина Валерій вже не відповів. О першій годині ночі невідомі особи підняли трубку та повідомили, що його вже немає серед живих. Поховали його у Жмеринці. Валерію Брезденюку назавжди 50 років...

Також Указом Президента України № 890/2014 від 21 листопада 2014 року Валерію Брезденюку було присвоєно звання Героя України з удостоєнням ордена "Золота Зірка" (посмертно). 4 липня 2015 року Героя нагороджено почесною медаллю "За жертовність і любов до України" (посмертно). Як і попередні Героїв Небесної Сотні і Валерія відзначили Грамотою Верховного архієпископа Києво-Галицького Святослава (посмертно).

За матеріалами сайту "Небесна Сотня".

## ІНФОРМУЄ ВІННИЦЬКА РАЙОННА ВІЙСЬКОВА АДМІНІСТРАЦІЯ

### "Героїчна сторінка історії: День Гідності та Свободи українського народу"



Десять років тому, в 2013 році, ми стали свідками "Євромайдану", що виріс із протестів проти невиправданої влади. Громадяни об'єднались, щоб відстоюти своє право на вибір, на європейську інтеграцію та краще майбутнє. Ці події визначили День Гідності та Свободи як символ нашої вольової боротьби за гідність та свободу вибору.

Ми вдячно згадуємо про героїзм та жертовність тих, хто поклав життя на вітари свободи. Їхні дії не лише змінили хід історії, але і вказали шлях нашого народу.

"День Гідності та Свободи - це не лише подія минулого, а й запорука нашого спільногого напряму вперед, в об'єднаній і гідній Україні", - зазначив Віталій Урдзік, начальник Вінницької районної військової адміністрації.

### Відпрацьований порядок взаємодії профільних служб щодо оперативного реагування в разі надзвичайних ситуацій на дорогах

За дорученням Начальника Вінницької ОВА **Сергія Борзова** на робочій нараді відпрацьований порядок взаємодії служб в районах при загрозі виникнення надзвичайних ситуацій, що можуть спричинити порушення транспортного сполучення у осінньо-зимовий період.

В обговоренні та вирішенні важливих питань взяли участь: заступник начальника Вінницької ОВА **Олександр Піщик**, начальник Вінницької РВА **Віталій Урдзік**, голови та представники органів місцевого самоврядування, Управління дорожнього господарства ВОВА, ДП "Служба місцевих авто-



мобільних доріг у Вінницькій області", Головне управління ДСНС України у Вінницькій області, Патрульна поліція Вінницької області.

Серед головних питань: забезпечення належного експлуатаційного стану доріг при погіршенні погодних умов у осінньо-зимовий період; готовність сил та засобів для реагування на надзвичайні ситуації при по-гіршенні погодних умов на дорогах, зокрема готовність техніки, резерву пального та посипкових матеріалів; облаштування пунктів обігріву на майданчиках для відстою транспортних засобів у період обмеження дорожнього руху при ускладненні погодних умов; відповідальна взаємодія та співпраця місцевого самоврядування з присутніми службами.

### Безпека дітей - наше спільне завдання



Днями під головуванням начальника Вінницької районної військової адміністрації **Віталія Урдзіка** проведено нараду для керівників відділів освіти та директорів ЗДО територіальних громад Вінницького району.

Обговорено ряд важливих питань.

Представники Вінницького районного управління Держпромспоживслужби у Вінницькій області акцентували увагу на посиленні заходів щодо запобігання розповсюдження Гепатиту А, організації безпечної та збалансованої харчування дітей, дотриманні санітарного законо-давства у сфері безпечної харчових

тніх умов перебування дітей, а саме укриття та забезпечення належного стану пожежної та техногенної безпеки у ЗДО, адже безпека дітей є нашим спільним завданням.

На правила безпечної поведінки в темну пору доби та в умовах поганої видимості, правила поведінки на дорозі, а також забезпечення безпечної перевезення в закладах звернув увагу заступник начальника Вінницького РУ поліції ГУ НП у Вінницькій області.

По завершенні наради за сприянням **Сергія Борзова**, голови Вінницької ОВА та підтримки міжнародного фонду UNICEF UKRAINE мали нагоду передати для закладів дошкільної освіти територіальних громад Вінницького району Бокси "НУМО відкривай та розвивай". У кожному Боксі розвиваючі та настільні ігри, зошити, книги та методичні посібники для вчителів які розвиватимуть у дітак критичне мислення, вміння виконувати творчі завдання, працювати в парах чи групі.



"Ми відчуваємо відповідальність. "НУМО, відкривай та розвивай" - це не просто ігри, це інвестиції в освіту для наймолодших громадян" - зауважив **Віталій Урдзік**, начальник Вінницької районної військової адміністрації.

### З Україною в серці співаю пісні

Саме під такою назвою дніами у закладі культури ВЦКС с. Великі Крушинці відбувся звітний концерт. Сольні виконавці, дуети та творчі колективи зібралися, аби не тільки продемонструвати свою майстерність, потішити гостей патріотичними виступами, а й зібрати кошти на реабілітацію захисника Пилипа Куціра. Чоловік учасник Революції гідності. Із початку повномасштабного вторгнення разом із братом Андрієм став на захист Батьківщини. Спочатку Пилип Куцір служив у 35-тій окремій бригаді морської піхоти, згодом продовжив службу у 88-ій бригаді. 26 червня на Донецькому напрямі воїн отримав важке поранення, через це втратив кінцівку. Брат Пилипа Андрій був поранений, нині він лікується у Нідерландах. Спільними зусиллями під час заходу на реабілітацію воїна вдалося зібрати понад 12 тисяч гривень.

Концертна програма, як завжди, була насиченою та багатогранною. Українськими народними та сучасними піснями, грою на музичним інструментах, хореографічними постановками публіку вражали самодіяльні артисти, зокрема вокальний жіночий ансамбль "Криниця", народний аматорський чоловічий гурт "Джерело", фольклорно-вокальний гурт "Шаленна бджилка", сольні виконавці, дуети, тріо та квінти. Пісню "Гей, чуєш сину" виконали мама Героїв Любов Куцір та вокальний жіночий ансамбль "Криниця", акомпонував Ігор Мельничук.

- Українська пісня об'єднує! Вона додає сил для боротьби і Перемоги. В пісні душа та сила нашої великої несконої нації. Сьогодні ми поєдналися у музиці. Ми все вит-



римаємо та переможемо у цій війні. Добре справи об'єднують та згортовують людей, надто у такий тяжкий для нашої країни час. Це доведено неодноразово жителями нашої громади. До концерту ми як завжди ретельно готовувалися, адже розуміємо, що не зважаючи ні на що має радувати наших глядачів новими номерами. Раді, що все відбулося вдало та по-домашньому затишно. Щиро вдячні всім хто прийшов на концерт і не залишився байдужим. Дякуємо кожному хто долучився і підтримав родину Куцір, адже ми сьогодні всі стоїмо на межі випробування. Все буде Україна, - зазначають організатори концерту.

### Українці зможуть отримати посвідчення водія ще у трьох країнах

З 20 листопада сервіс міжнародної доставки посвідчення водія став доступним для українців у Чехії, Німеччині та Італії.

Щоб скористатися послугою, потрібно авторизуватися в Електронному кабінеті водія, вказати причину обміну посвідчення, обрати міжнародну доставку та сплатити послугу. Документ відправлять "Укрпоштою".

Ця опція актуальна для осіб, які хочуть обмінати свое посвідчення водія у зв'язку з закінченням термін його дії, втратою чи пошкодженням документу або зміною персональних даних.

Вартість послуги - близько 1,3 тис грн, уточнили у Головному сервісному центрі.

Нагадаємо: Польща стала першою країною, в яку почали робити доставку посвідченень водія. З початку запуску, 16 жовтня, цю послугу замовили 1100 осіб.



## НОВИНИ ЯКУШИНЕЦЬКОЇ громади

### Разом допомагати легко

Завантажили автомобіль продуктами харчування для Якимівської громади, що у Запорізькій області. Дякуємо усім жителям громади, які відгукнулися на заклик та оперативно передали продукти для тих кому вони вкрай необхідні.

Завдяки нашим воїнам територія Якимівської громади звільнена, а ми передали майже три тони допомоги.

Разом до Перемоги!



### Будь помітним на дорозі

В рамках проекту "Увага Діти", який започатковано командою Міжрегіонального координаційного гуманітарного штабу, учні усіх шкіл Якущинецької громади отримали близько шестисот світловідбивних стрічок. Мета проекту - підвищення безпеки дітей на дорогах у темний час доби.

Із настанням осінньо-зимового періоду кількість ДТП значно зростає через несприятливі погодні умови, погану видимість на дорогах, відсутність освітлення через можливі блекаути створює додаткові ризики.

Світловідбивні стрічки допомагатимуть кожному учню та учениці бути помітними для водіїв на дорогах, чи то йдучи, чи повертаючись зі школи затемна.

Безпека - це передумова здоров'я і життя!



## НОВИНИ Агрономічної громади

### Допомога для наших воїнів

Агрономічна сільська рада завдяки співпраці з волонтерською організацією вкотре доправила допомогу для воїнів ЗСУ на передову.

Спільними зусиллями зібрано: маскувальні сітки, одяг, продукти харчування.



Також нещодавно працівники Агрономічної сільської ради долучилися до збору коштів на придбання автомобіля для воїна-односельця Руслана Леонтьєва. Завдяки спільним зусиллям родин, друзів, близьких, знайомих, колег та односельчан потрібна сума зібрана.

Продовжуємо допомагати та підтримувати наших Захисників та Захисниць!

Українські воїни розраховують на нашу підтримку. І благодійність - це найменше, що ми можемо зробити тут, у тилу, щоб зберегти нашу Державу.

Борімося - поборемо! Слава Україні!

Слава воїнам ЗСУ!

### Зустріч двох громад: Агрономічної та Ольгопільської



Агрономічна громада продовжує роботу з обміну досвідом, вивченням кращих практик та поширенням успішних проектів серед своїх колег - територіальних громад сіл, селищ і міст.

Минулого тижня на запрошення з дружнім візитом до Ольгопільської громади завітали представники Агрономічної сільської ради на чолі з сільським головою - Сергієм Сітарським. Працівники обох громад мали нагоду поспілкуватися, поділитися досвідом і обговорити проблематику у галузі освіти, соціального захисту населення, фінансів, а також особливості роботи під час воєнного стану.

Наприкінці зустрічі гості відвідали сучасний завод із виробництва молочної продукції "Villa Milk" в с. Каташин.

Щиро дякуємо за гостинність! Саме в ході живого спілкування між колегами та дискусії допоможуть розібратись у всіх тонкощах законодавства, знайти спільні рішення, як наслідок громади будуть розвиватися краще.

## Колектив Писарівського ліцею збирає та готує сировину для енергетичних батончиків для ЗСУ

Освітяни Вінницької міської територіальної громади продовжують організовувати заходи задля допомоги Збройним Силам України. Окрім передачі автомобілів, дронів, пристрійв нічного бачення, термобілизм та продуктів, цього разу Писарівський ліцей вирішив допомогти з виготовленням енергетичних батончиків для ЗСУ.

У першу чергу, поширили інформацію у соцмережі про збір сировини, завдяки чому мешканці Писарівки долучились до збору. Опісля чого колектив почав підготовку сировини для майбутніх батончиків. У процесі роботи до акції долучались чимало охочих, які продовжували приносити пакунки з допомогою.

Допоки учнівство займається лущенням зернят, працівники школи очищають та б'ють горішки. Готову сировину згодом відправлють волонтерам, які виготовлять та відправляють на фронт енергетичні батончики.

Загалом за невеликий проміжок часу вдалось зібрати чимало. Це горіхи,

мед, сушені яблука, родзинки, вівсяні пластівці, чорніслив, в'ялені вишні, насіння льону, кунжут та зернятка.

У ліцеї кажуть, що батончики мають попит серед військових на передовій, адже вони калорійні й дають багато енергії. Загалом один такий смаколик замінє один повноцінний прийом їжі.

Наразі до акції може доєднатись будь-хто, зазначають у ліцеї. Допомогу у будь-якій кількості охочі можуть приносити до ліцею.

Учениця ліцею дев'ятикласниця Діана Тимощук також долучилась до допомоги ЗСУ.

"Допомогти може кожен, отож сьогодні я лускаю насіння. Таким чином ми підтримуємо наших воїнів, які нас захищають і роблять все для нашої Перемоги", - каже вона.

За її словами, робота неважка, але коли робиш це кілька годин поспіль, то руки втомлюються, але знаючи для кого вона це робить, не зупиняється.

Як розповіла директорка Писарівського ліцею Тетяна Глущенко, з волон-

терською організацією, у приміщенні якої волонтери й виготовляють такі батончики, заклад освіти співпрацює від початку повномасштабного вторгнення.

"Ми з колективом вирішили долучитись до такої гарної справи, тому кожні два місяці проводимо збір сировини. Нещодавно ми знову оголосили збір горішків та іншої продукції, отож після уроків та роботи пра-

цюємо задля того, аби нашим Захисникам було чим посмакувати. Зокрема, ми систематично проводимо і благодійні розіграші, де розігруємо символічні призи, а донати за ці подарунки ліцеїсти спрямовують на ЗСУ", - додала пані Тетяна.

**ПРАЦЮЮТЬ В ПОЗАУРОЧНИЙ ЧАС  
ЗАДЛЯ СПІЛЬНОЇ ПЕРЕМОГИ: КОЛЕКТИВ  
ПИСАРІВСЬКОГО ЛІЦЕЮ ЗБИРАЄ  
ТА ГОТУЄ СИРОВИНУ ДЛЯ ЕНЕРГЕТИЧНИХ  
БАТОНЧИКІВ ЗСУ**



Також вона підсумувала, що залучивши до такого патріотичного заходу учнів, організатори мали на меті, аби кожен учасник відчув свій внесок в наближення української Перемоги.

За матеріалами Вінницької міської ради.



## Кулінарні цікавинки

### Грибна локшина

**Нам потрібно:** 0,5 кг свіжих грибів, невелика цибулина, невелика морква, 1 ст.л. вершкового масла, 1 скл. дрібної вермішелі або домашня локшина.

**Приготування.** Гриби для цього супу можна брати будь-які. Їх треба добре почистити, нарізати шматочками і відварювати приблизно 15 хвилин, знімаючи пінку, що з'являється. Тим часом цибулю подрібніти, моркви потерти й обсмажити кілька хвилин, не шкодуючи вершкового масла. Відправити зажарку до грибів. Засипати в суп вермішель, гарненько розмішати, посолити за смаком і варити хвилини 5-7 (або варити стільки, скільки зазначено на упаковці). Виключити вогонь і дати супу настоятися 20-30 хвилин. Замість вермішель можна покласти домашню локшину.



### Смажений фарш з овочами та рисом



**Нам потрібно:** середня цибулина, стебло селери, середній солодкий перець, середній баклажан, середня морква, 3 зубчики часнику, 600 г яловичого фаршу, 1 ст.л. томатної пасті, 150 г довгозернистого рису, 360 мл води, сіль - за смаком, 200 г консервованої кукурудзи, невеликий пучок петрушки.

**Приготування.** Дрібно рубаємо цибулю. Селеру нарізаємо тонкими скибочками поперек. Баклажани, перець і моркву нарізаємо дрібними кубиками зі стороною 0,5-0,7 см. Дрібно рубаємо часник. У сотейнику на середньо-сильному вогні розігріваємо 2 ст. л. рослинної олії. Кладемо цибулю і селеру і смажимо, помішуючи, 2-3 хвилини. Додаємо часник, моркву, перець і баклажани і смажимо ще 3-4 хвилини. Додаємо фарш і смажимо, помішуючи, поки він не втратить рожевий колір. Додаємо томатну пасту й готовуємо, помішуючи, ще хвилину. Додаємо рис. Перемішуюмо, вливаемо воду й сіль за смаком. Доводимо до кипіння і готовуємо під кришкою на невеликому нагріванні до готовності рису, близько 15-20 хвилин. За 5 хвилин до готовності додаємо кукурудзу. Якщо у вас є вже готовий рис, просто додайте його до обсмаженого фаршу з овочами разом з кукурудзою і прогрейте, помішуючи, протягом пари хвилин. У готовий рис додаємо дрібно нарібану петрушку.

### Домашній паштет

**Нам потрібно:** 750 г жирної свинини, 750 г пісної свинини, 200 г свинячої печінки, цибулина, 1 ст. л. горілки, петрушка, чебрець, лавровий лист, мускатний горіх, 1 шт. гвоздики, перець, кориця, 11 г крупної солі.



**Приготування.** Пропустите через м'ясорубку свинину й печінку, змішати все із сіллю, пряностями й горілкою. Викласти в керамічну вогнетривку миску; миску з умістом помістити на водяну баню й поставити все в духовку на 1,5 години. Запікати 30 хвилин під кришкою і ще 1 годину - без кришки. Бажано перемішати паштет один раз, наприклад, коли будете знімати кришку. Цей паштет буде смачнішим, якщо його витримати 3-4 дні на холоді, перш ніж подавати.

### Курячі котлети з сиром



**Нам потрібно:** 2 курячі грудинки, 4 скибочки шинки, 4 скибочки сиру, 4 ч. л. гірчиці, 50 г м'якого вершкового масла, 1 ст. л. петрушки, 1 зубок часнику, сіль, перець, приправа для курки, 1 яйце, 1 скл. хлібної крихти, масло вершкове + олія (1:1).

**Приготування.** Змішайте масло з нарізаною петрушкою і дрібно нарізаним часником. Приправте свіжомеленим перцем і сіллю. З курячих грудинок виділіть мембрани й хрящ, вимийте й виріжте чотири відбивні. Покладіть розрізані відбивні між двома шматками харчової плівки й акуратно відбийте. Кожну відбивну змазати гірчицею, зверху покласти шматочок шинки та сиру.

Змазати маслом з петрушкою, приправити сіллю й перцем. Скрутити відбивну рулетиком. Вмочіть кожну котлету в збитому яйці, потім - у панірувальних сухарях. На сковороді розігрійте рослинну олію, додайте вершкове масло. Обсмажте котлети з кожного боку до золотистого кольору. Перекладіть обсмажені котлети в жароміцький посуд, вилийте трохи жиру, на якому вони обсмажувалися. Запікайте в розігрітій до 180°C духовці протягом 10-12 хвилин.

### Капустяні котлети

**Нам потрібно:** 500 г капусти, цибулина, яйце, 2 ст.л. борошна, 0,5 ч.л. італійських або прованських трав, сіль, перець - за смаком, 2-3 ст.л. олії.

**Приготування.** Капусту нарізайте якнайтоншими скибочками. Посипте нарізану капусту сіллю й ретельно перемініть руками, після чого залишіть її на 10-15 хвилин, щоб вона пустила сік і пом'якшала. Поріжте цибулину найдрібніше. Додайте здрібнену цибулю в капусту і перемішайте. Потім додайте трави, перець і яйце. Перемішайте. Всипте пшеничне борошно й перемішайте до однорідного стану. Руками формуйте кульки з капустяного фаршу, а потім злегка приглушийте їх і відправляйте на сковороду з розігрітою олією. Обсмажуйте капустяні котлети до рум'яного кольору з обох боків. Якщо хочете зробити котлети ще ніжнішими, укладіть їх у невеликий сотейник, налийте на 1-1,5 см води і дайте протушуватися протягом 5-7 хвилин. Подавайте страву гарячою, доповнивши сметаною, зеленню або яким-небудь пікантним соусом.

### Домашня куряча ковбаса

**Нам потрібно:** 500 г курячого філе, 200 мл вершків (20%), 0,5 ч.л. орегано, 30 мл бурякового соєу, 1,5 ч.л. солі, 0,5 ч.л. перцю чорного, 2 яйця.

**Приготування.** Нарізати куряче філе невеликими шматочками і подрібнити його в блендері, додавши зубчик часнику. Потім додати вершки, збити. Додати білки, продовжувати працювати блендером поки білки не змішаються з фаршем. До отриманої маси додати сіль зі спеціями й буряковий сік, усе збити до однорідного стану. На фольгу викласти половину фаршу й загорнути все як цукерку. Для зручності можна використовувати харчову плівку. «Цукерку», що вийшла, щільно зав'язати у два целофанові пакети для надійності. Відварити заготовки в киплячій воді протягом 30 хвилин. Для того, щоб вийшов рівномірний колір, перевертайте ковбасу під час варіння не менше 4 разів.

### Курячий салат з ананасом

**Нам потрібно:** 200 г курячого філе (варене), 150-200 г консервованих ананасів, 70 г твердого сиру, 1 великий зубчик часнику, майонез, сіль, свіжомелений чорний перець.

**Приготування.** Варене куряче м'ясо нарізати невеликими кубиками або соломкою. З ананасів злити рідину і також нарізати кубиками. Сир натерти на дрібній або великій терці. Часник пропустити через часниковижималку або дрібно порубати ножем. Змішати часник з майонезом. У миску викласти курку, ананаси й сир. Заправити салат майонезом, змішаним з часником. За смаком, трохи посолити і поперчити свіжомеленим чорним перцем. Готовий салат розкладти по порціонних салатницях, прискрасити крапелькою майонезу й гілочкою петрушки.

### Скумбрія домашнього засолу

**Нам потрібно:** 1 кг мороженої скумбрії, крупа сіль, цибуля ріпчаста, часник, перець чорний і запашний, лавровий лист, нерафінована соняшникова олія.

**Приготування.** Скумбрію почистити, поки вона заморожена, відрізати голову, хвостик, видалити нутрощі, кістки. Рибне філе нарізати шматочками, не дуже маленькими. Укласти філе в миску й ряснно посолити. Перемішати. Залишити на дві години при кімнатній температурі. Потім рибу промити в проточній воді й обсушити паперовими рушниками. У банку викласти шарами: нарізану кільцями цибулю, здрібнений часник, шматочки риби, перець чорний і запашний, лавровий лист. Шари повторювати. Верхній шар - цибуля. Залити рибу олією і прибрасти в холод на добу.

### Соковиті грибочки на закуску

**Нам потрібно:** 1 кг печериць, 2 цибулини, 2 ст.л. олії, 1,5 ст.л. приправи по-корейські, 1 ст.л. цукру, 1 ст.л. солі, 2-6 зубчиків часнику, 1 ч.л. оцту.

**Приготування.** Печериці маленького розміру вимити, посолити й посыпать цукром, корейською або будь-якою кавказькою приправою, полити оцтом, тушкувати протягом 10 хвилин. Додати олію, крупно нарізану цибулю і часник. Тушкувати соковиті грибочки протягом п'яти-семи хвилин.

### Цибульні кільця із сиром

**Нам потрібно:** плавленого сиру, цибулина, яєчний білок або збите яйце, борошно, панірувальні сухарі золотаві, олія.

**Приготування.** Нарізати цибулю кільцями: цибулина середнього розміру звичайно розрізається на три частини. Далі цибуля розбирається по кільцях. Сир нарізати смужками. Тепер потрібно почати збирати кільця назад, вибираючи по два кільця й укладаючи між ними сир. Коли дана процедура буде проведена з усіма цибульними парами, потрібно на пару хвилин покласти їх у духовку або мікрохвильовку, щоб сир трохи підтанув і зчепився з цибулею. Підготовлені таким чином цибульні кільця спочатку обвалиють у борошні, потім - у яйці, наприкінці - у панірувальних сухарях. Обсмажують у розігрітій олії.

### Трубочки з кремом

**Нам потрібно для тіста:** 200 г масла збити в пишну масу із цукром (50 г), ввести яйце і влити сметану (150 мл) з амонієм харчовим (0,5 ч. л.), поступово додати борошно (430 г) і дріжджі сухі (1 ч. л., змішати з борошном).

**Приготування.** Розкатати тонко, порізати смужами шириною 2 см, оповити залізні трубочки витками з тіста. Кожний наступний виток заходить на половину попереднього. Вилікати при температурі 200°C. Охолоджені трубочки звільнити від залізних форм, заповнити кремом. **Варіант 1:** збити вершкове масло (200 г) до пишності, увести порціями варене згущене молоко (300 г). Край трубки з кремом вмочити в білій розтоплений шоколад і декорувати чорним шоколадом. **Варіант 2:** 450 г сметани 20%, 1 яйце, 2 ст. л. борошна, 80 г цукру перемішати й варити на водяній бані, постійно мішуючи, до загустіння. Остудити, окремо збити 200 г масла. У нього по ложці (не перестаючи збивати) ввести сметанну масу. Трубочки начинити й обкатати в цукровій пудрі.

### Торт без випічки

**Нам потрібно для крему:** 200 г печива, 3 яйця, 250 г згущеного молока, 400 мл молока, 1/2 ч. л. ванільного цукру, 200 г вершкового масла. **Для глазурі:** 4 ст. л. цукру, 4 ст. л. какао, 12 ст. л. молока.

**Приготування.** Для крему збийте яйця в невеликій каструлі до утворення однорідної маси. Додайте в ємкість молоко, згущене молоко і ванільний цукор. Ретельно перемішайте всі інгредієнти. Поставте каструлю на маленький вогонь і доведіть суміш до кипіння. Потім зніміть готовий крем з вогню і дайте йому охолонути. Для шоколадної глазурі в металевій ємкості з'єднайте цукор і какао, потім додайте молоко. Гарненько перемішайте, щоб не було грудочок. Поставте металеву ємкість на маленький вогонь і, постійно помішуючи, варіть глазур до утворення маси однорідної консистенції. Коли тягча суміш буде готова, зніміть каструлю з вогню. Наріжте вершкове масло кубиками і дайте йому пару хвилин, щоб розм'якшиться. За допомогою міксера злегка збийте масло. Продовжуючи збивати, додайте остистий крем. Пришов час складати торт. Для цього підготуйте спеціальну форму й застеліть її кулінарним папером. Викладіть перший шар з печива, потім змажте його кремом. Викладіть другий шар з печива та кремом. Повторюйте маніпуляцію доти, поки не закінчиться печиво. Наприкінці готовування залійте торт глазур'ю і відправте в холодильник на 3-4 години застигати (краще на ніч).

## А щастя - поруч

- О-О, Андрію, привіт! Сто років тебе не бачив, друже...  
 - Сто як сто, а шість - точно! - сказав, усміхнувшись, Андрій Василеві, з яким разом в армії служив, а тоді дороги розійшлися.  
 - Що привело в наші краї?  
 - Та ось бачиш, оголошення в газеті вивчаю, хочу десь тут у вас дім купити.  
 - Дім? - з подивом запитав Василь. - У вас з Маринкою дуже гарний будинок, батьки ж на весілля подарували...  
 - Нема Маринки, Васю, два роки вже нема. Під час пологів ні її, ні донечку лікарі не врятували. Я ж більше не можу там жити самотою, бо інколи здається, що бохеволію, все дружина привиджується.  
 - Не знав, вибач, що рану розворушив. Щиро співчуваю, мені дуже шкода. Раз так - ідемо до нас. Моя Віка - справжнє довідкове бюро, все знає, що в окрузі діється, продається.  
 Дізnavшись за столом про мету приїзду Андрія, Вікторія вигукнула:  
 - Вір не вір, а бути тобі нашим сусідом, Андріюшо! Ось навпроти будинок буквально сьогодні оголосили в продаж. Мені ключі Валі з Іваном вранці дали, аби покупцям садибу показувала. Яй Васі ще не встигла цю новину повідомити.  
 - То що, ходімо глянемо? - в один голос запитали чоловіки.  
 - Господарі тут жили хороши, все до ладу зроблено. Всі зручності є, гараж, ставочок заріблений, ще й садок молодий родити почав, - розповідав Василь, поки Віка відчиняла хвіртку, вхідні двері та літню кухню.  
 Оглянув Андрій помешкання та й каже: «Телефонуй, Віко, своїм сусідам, хай повертаються. Будемо торгуватись, бо трішки їхня ціна з моїм бюджетом не сходиться».  
 - Оце правильно! Гріх не придбати цю оселю, все ж є, заходи і живи, як мовиться. Це нам з Вікусю ще ого скільки грошей треба вкласти для досягнення такого комфорту, - схвалив Андрієве рішення Василь.  
 Відтоді й зажили дружно, по-сусідськи, усі свята відзначали в одній компанії.  
 Якось в неділю поспішав Андрій на ринок, а назустріч немолода циганка йде.  
 - Зупинись, сину, всю правду тобі розповім!  
 - Вибачте, тъотю, але не вірю я гадалкам.  
 - То ю вір, я все одно скажу. Не думай, що грошей хочу видурити, просто бачу, який ти самотній. Так от: не шукай свого щастя, воно поруч з тобою живе! - промовила і хутко пішла собі.

## Кохана жартівниця

Про Машу змалечку часто говорили:  
 - О - о, ця дівчинка за словом в кишеню не полізе!  
 Вона не лише була гострою на язик, а ще й мала веселу вдачу. Де тільки брала дотепні історії та жарти, якими так і сипала серед ровесників у школі, пізніше в торговельному технікумі. Можливо, бабуся Настя свої гени передала, а, може, надихнули гумор, сатиричні вірші, гумористичні оповідки українських письменників, які вона любила читати й принагідно вміло цитувала.  
 Одне слово, друзям з нею сумувати не доводилося. Маша завжди перебувала в центрі уваги, була душою компанії на іменинах чи вечірках. Де Маша - там сміх, у всіх відмінний настрій.  
 Тому й умовила її бути тамадою на своєму весіллі подруга Гала, яка відразу ж після закінчення технікуму виходила заміж за стрункого лейтенанта Віталія. У гості скули на обличчі боліли від сміху. Проте, де потрібно (за її власним сценарієм), Марія зуміла розчутити наречених і їхню рідну до сліз. Що й казати, вестілля вийшло незвичним та незабутнім. Адже вдалося поєднати гумор і народні традиції нікого не залишили байдужим в день народження нової сім'ї. «Нехай на цій хвилі й вишуває в дальнє та щасливе плавання ваш родинний човен!» - щиро побажала на прощання подруга та її обранців Маша.

Не зводив з неї очей, будь що хотів сподобатися, отож брав участь у всіх конкурсах, свідок і друг жениха лейтенант Ігор. «Не я буду, якщо ця ваша тамада не стане моєю дружиною», - сказав він Галині з Віталієм.

- Я вже уявляю, яким цікавим, веселим буде з нею життя. Та чи знайду стежку до серця цієї мілої, розумної, талановитої, ні на кого не схожої дівчини?».

Він її таки довгенько шукав, аж два роки. Але за цей час зрозумів, що вибір зробив правильний, на все життя. Ледве дочекався реєстрації шлюбу. «Тепер ця щебетуха вже від мене нікуди не вислизне!», - тішився думкою.

І почалося їхнє подружнє життя, яке випробовували на міцність переїзди з одного гарнізону в інший, по-

бутові негаразди. Машин гумор тільки й рятував. «От кому пощастило з дружиною - так це Ігореві», - заздрили колеги.

«Моя як включить пилораму - гризе й гризе, є чого, нема чого. А Машка - справжня дипломатка, анекdot розкаже - і наче її проблеми не було», - це сусід по квартири - капітан Михайло, хильнувши 50 грамів, скаржиться дружинам.

А у Полонських кожен день сповнений любов'ю. Ігор вже отримав звання капітана і підвищення в посаді. Марію призначили директором універмагу у

Чого правду приховувати- Андрієві подобалася Віка. Але ж у неї хороший чоловік, з яким він міцно дружить. Зруйнувати родину ніколи собі не дозволить. Краще б та циганка не ятрила душу своїм гаданням.

Пройшло пів року. Одного вечора несамовитий Вікин крик порушив тишу. Стрілою метнувся на сусідське подвір'я.

- Біда, Андрію, Василько мій розбився, якийсь п'яній аварію вчинив, - ридаючи повідомила.

Похорон, поминки, турбота про згор'ювану Вікторію лягли на його плечі. Десять через півтора року помітив, що сусідка ніби просвітіла, загорівся вогник у досі сумних її синіх очах. Згодом побачив її з чоловіком. Той дістав пакунки з багажника автомобіля й разом пішли в дім.

- У тебе гість, Вікусю? - поцікавився стримано наступного дня, хоч в душі кіпіло недобре передчуття.

- Подруга Нінка познайомила місяць тому на дні народження зі своїм командировочним братом. Він часто сюди у відрядження приїздить. «Не вік же тобі самій кукувати», - говорить. У нього, правда, сім'я, двоє діток. Але обіцяє розлучитися, - зізналася сусідка.

Невдовзі завагітніла. Чим ближче до пологів - тим менше навідувався командировочний Вадик. І знову як трилогія - до Андрія. Він з пологового Віку з донечкою забирає, гарний модний візок і ванночку для купання, необхідні дитячі речі подарував. Уже як виповнилось Мілені три місяці - татко з'явився. «Не посилали у відрядження, - вправдовувався. - Я ж не відмовляюсь від дівчинки, ось грошей трохи привіз».

Минав час. Під Андрієвим теплим крилом зростала Міленка. На тиждень - другий у два - три місяці приїздив у відрядження тато Вадим. Підкідав якусь копійчину, клався довірливій Вікторії у вічному коханні - і назад, до родини. В перший клас до школи весело крокувала дівчинка за ручки з мамою і сусідом Андрієм.

Далеко не кожен батько витрачав стільки вільного часу на спілкування з дитиною, як Андрій. Вічно зайнята роботою (а як приїде - Вадимом) Віка звикла, що сусід народує її доньку, домашні завдання з нею виконає. Тé, що Мілена - відмінниця навчання, виключно його заслуга.

Ось уже й дванадцять років дівчинці відзначили. Якось Віка прийшла за нею до Андрія вся в сльозах.

- Що трапилось? - захвилювався він.

- Занедужала я, Андрійку, треба лягти в лікарню на обстеження, а тоді, швидше за все, й на операцію. Я зателефонувала Вадимові, щоб приїхав і побув з донькою, та він гаркнув на мене й відключився... Що мені тепер робити?

- Знайшла чого нервувати. Хіба я не подбаю про Міленочку? Вона ж мені як рідна.

Вікторії таки довелось перенести складну операцію.



військмістечку. Прибіжить ввечері з роботи, приготує щось смачненькє на вечірку і виходить подихати в скверик біля будинку, очікуючи чоловіка зі служби. А там, як завжди, за п'ять - десять хвилин вже й компанія зібрається. Попліхати Машині жарти й анекдоти очохів вистачало.

Помітила, що якось «нерівно дихає» до неї чорнявий майор, який пів року тому розлучився з дружиною. На танцях в будинку офіцерів у вихідні липче до неї, чим дратує Ігоря. Він завжди з посмішкою реагував на увагу до Марії мужчин, а це почув за чаркою, що майор Трухін не на жарт крутиться біля його дружини, вирішив «відбити». Ігор випив зайвого і влаштував своїй половинці скандал.

Все частіше після роботи заходив з колегами в кафе. А після вживого спиртного влаштовував сцени ревнощів. Напідпитку йому важко було контролювати свої слова.

- Я ж не давала ніякого приводу для ревнощів, я тебе кохаю, ніхто більше не потрібен, - марно переконувала його кохана жінка. Нечув Ігор, панічно боявся, що хтось її відбере.

Вранці каявся, обіцяв Маші, що ця слабкість ніколи вже не повториться. Життя налагоджувалось, поки не стався у їхньому під'їзді небувалий випадок, що блискавкою облетів містечко й гарнізон.

Старший лейтенант Вишневий поїхав на тиждень у відрядження, а повернувся - у квартирі ні дружини, ні меблів. Знайшов «пропажу» на третьому поверсі, над собою. Руслана втекла від нього до майора, з яким вже давненько крутила роман.

Аби щось подібне не сталося в його сім'ї, Ігор в суботу добряче заправився спиртним і ввечері «присвітив» Марії кулаком так, що на ранок з'явилися під очима два синіх ліхтарі.

Це був кінець її терпіння. Щоб офіцер підняв руку на жінку! На неї, вірну, святу дружину, которая й думати не могла про зраду? Годі, приїхали! Проплакавши до світанку з фінгалами перед дзеркалом, вона придумала помсту. Знайшла у підсобці міцні фали від парашуту й надійно прив'язала чоловіка до ліжка. Всю обиду вклала у те «художнє в'язання». Набрала у пляшку води, поклали в та-



«Ваш чоловік так переживав за вас, не відходив від операційної, сидів біля реанімації, поки ви не прийшли до тями після наркозу, потрібні ліки за списком приніс», - повідомила їй медсестра.

- Чоловік? Який?

- А скільки їх у тебе? - здивувалася вона. - Звісно, що Андрій.

Готовував і привозив Вікторії сусід з доночкою нежирний бульйончик, все, що можна було їсти, аби швидше набиралися сил. Потім вдома оточив турботою.

Місяців за три згадав про неї та Мілену Вадим. Примчав на новій автівці, дістав з салону великий букет різноманітних хризантем і прямо на подвір'ї артистично впав перед Вікою на коліна:

- Я безмежно люблю тебе й доночку, але піти з сім'ї не можу. Давай залишимо все, як досі було. Таким чином мої почуття до тебе ніколи не зів'януть, ми не на бриднемо одне одному.

- Мамо, і ти все оце слухаєш, стерпиш і простиши? - сказала з порогу Мілена.

- Тоді я піду жити до свого справжнього тата - Андрія, набридла ваша брехня!

Гнівні слова доночко ніби протверзили Вікторію, яка ще мить тому, здається, готова була прийняти з рук Вадима ті хризантеми й навіть привітно усміхнулася йому.

- Геть звідси! - твердо промовила - і забудь сюди дорогу. Я виходжу заміж за кохану людину. Правда ж, Андрію? - він також стояв з Міленою біля порогу, бо перед цим у кімнаті допомагав їй розв'язувати математичну задачу.

- Правда, кохана, - спокійно відповів той. - Саме сьогодні вирішив, нарешті, зробити тобі пропозицію. Ось і каблучку приніс, - дістав з кишени піджака й відкрив рожеву коробочку.

**Таїсія КРИСЬКО.**

рілку бутерброди й розмістила все те на грудях дебошира. Тоді сіла в крісло, взяла улюбленій томик вірші до рук.

Врешті, Ігор відкрив очі. Від вчорашнього перебору в горлі пересохло.

- Машу - у- ню, дай води, будь ласка! - тихо попросив.

- Вода перед тобою, бери та й напийся.

Чоловік хотів поворхнутися - не може.

- Ма- а- що, що зі мною?

- Що, допився...

- А що ти в тебе на обличчі?

- Що... Любий чоловік дорогу до коханця освітив.

- Яко- о- го ще ко- ко- ханця, ти жа-а-ртуюшь?

- Ні, взяла паузу, не до сміху.

(дата офіційного опублікування в Єдиному реєстрі з оцінки впливу на довкілля (автоматично генерується програмними засобами ведення Єдиного реєстру з оцінкою впливу на довкілля, не зазначається суб'єктом господарювання)

(реєстраційний номер справи про оцінку впливу на довкілля планованої діяльності (автоматично генерується програмними засобами ведення Єдиного реєстру з оцінкою впливу на довкілля, для паперової версії зазначається суб'єктом господарювання)

#### ПОВІДОМЛЕННЯ

про плановану діяльність, яка підлягає оцінці впливу на довкілля КОМУНАЛЬНЕ ПІДПРИЄМСТВО ВІННИЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ «ВІННИЦЯМІСЬКТЕПЛОЕНЕРГО»

Ідентифікаційний код за ЄДРПОУ 33126849

(повне найменування юридичної особи, код згідно з ЄДРПОУ або прізвище, ім'я та по батькові фізичної особи - підприємця, ідентифікаційний код або серія та номер паспорта (для фізичних осіб, які через свої релігійні переконання відмовляються від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та офіційно повідомили про це відповідному контролючому органу і мають відмітку в паспорти)

інформує про намір провадити плановану діяльність та оцінку її впливу на довкілля.

#### 1. Інформація про суб'єкта господарювання

Місцезнаходження юридичної особи: 21021, Вінницька обл., Вінницький р-н, м. Вінниця, вул. 600-річчя, 13; контактні номери телефону: +380432551655; e-mail: office@vmtc.vn.ua

(місцезнаходження юридичної особи або місце провадження діяльності фізичної особи - підприємця (поштовий індекс, адреса), контактний номер телефону)

2. Планована діяльність, її характеристика, технічні альтернативи

Нове будівництво блочно-модульної когенераційної станції по вулиці Магістратська, 2 в місті Вінниця.

Основним видом діяльності підприємства КП ВМР «Вінницямісцевлоенерго» (за КВЕД) є: 35.30 Постачання пари, гарячої води та кондіційованого повітря (основний).

Предметом діяльності котельні є виробництво теплової енергії, транспортування теплової енергії магістральними та місцевими (розподільчими) тепловими мережами, постачання теплової енергії і надання послуг з опалення та гарячого водопостачання категоріям споживачів населення, бюджет та інші.

На даній території знаходиться промисловий майданчик КП ВМР «Вінницямісцевлоенерго» - комунальна котельня, в якій знаходяться два водогрійних опалювальних газових котла ПТВМ-30М та один ВГМ-35 з допоміжним обладнанням (механізмами і пристроями управління, димовими трубами). В зазначеній котельні відбувається нагрівання робочої рідини теплоносія у вигляді гарячої води за рахунок теплоти палива, що спалюється. Загальна теплова потужність котелень становить 105 Гкал/год. Паливом для котлів являється природний газ.

Котельні використовуються для централізованого теплопостачання та з'єднуються з споживачами за допомогою теплових мереж, ЦТП та ІТП.

#### Технічна альтернатива 1

З метою генерації електричної енергії разом з тепловою енергією для власного споживання та забезпечення стабільності енергопостачання діючого підприємства - комунальної котельні КП ВМР «Вінницямісцевлоенерго» проектом передбачається будівництво когенераційної установки (КГУ), повної заводської готовності, встановлення котла утилізатора та допоміжного обладнання, системи газоходів, майданчика тимчасового складування відпрацьованих матеріалів (оливи). Передбачається приєднання нового обладнання до існуючих мереж котельні. В'їзд на територію підприємства існує.

#### Технічна альтернатива 2.

В якості технічної альтернативи розглядається варіант встановлення когенераційної газопоршневої установки MWM GmbHG2020 електричною потужністю 1200 кВт для виробництва теплової та електричної енергії. Дано модель має значно менший загальний ККД; вимагає додаткової установки регулятора газу. Установка не має систему регулювання навантаження при паралельній роботі з мережею (аналізатор мережі) і вимагає контроль за роботою кожні 24 години. У комплектацію установки входить котел утилізатор, виконаний зі сталі, що знижує термін служби котла. Дану технічну альтернативу відхилено, оскільки потребує великих матеріальних витрат у порівнянні з технічною альтернативою 1 і збільшення чисельності існуючого експлуатаційного персоналу, що є економічно необґрунтованим.

3. Місце провадження планованої діяльності, територіальні альтернативи.

Місце провадження планованої діяльності: територіальна альтернатива 1.

КП ВМР «Вінницямісцевлоенерго» планує нове будівництво блочно-модульної когенераційної станції на території виділеної ділянки діючого промислового підприємства КП ВМР «Вінницямісцевлоенерго» за адресою: Україна, 21050, Вінницька обл., Вінницький р-н, м. Вінниця, вул. Магістратська, 2. Кадастровий номер земельної ділянки – 0510136600:02:033:0043. Площа 1,3572 га. Категорія земель – для виробничих потреб (виробництво та розподілення тепла та електроенергії) 11.04. Для розміщення та експлуатації основних, підсобних і допоміжних будівель та споруд технічної інфраструктури (виробництва та розподілення газу, постачання пари та гарячої води, зберігання, очищення та розподілення води). Форма власності – постійне користування земельною ділянкою (Державний акт серія Я №019787).

Місце провадження планованої діяльності: територіальна альтернатива 2.

Територіальна альтернатива 2 не розглядається, тому що будівництво блочно-модульної когенераційної станції заплановано з метою резервуванню і підвищенню надійності системи теплопостачання саме комунальної котельні КП ВМР «Вінницямісцевлоенерго» та в межах існуючого та діючого підприємства. Розширення території підприємства в процесі впровадження планованої діяльності не відбудеться.

#### 4. Соціально-економічний вплив планованої діяльності

Будівництво блочно-модульної когенераційної станції на території комунальної котельні КП ВМР «Вінницямісцевлоенерго» дозволить суттєво зменшити збитки від вимушених зупинок і простої підприємства в умовах нестабільної подачі електроенергії і позитивно вплине на соціальну ситуацію в місті Вінниця при дотриманні екологічних та санітарно-гігієнічних нормативів.

5. Загальні технічні характеристики, у тому числі параметри планованої діяльності (потужність, довжина, площа, обсяг ви-

робництва тощо)

На території котельні КП ВМР «Вінницямісцевлоенерго» розміщене основне обладнання, а саме: водогрійні опалювальні котли ПТВМ-30М у кількості 1 од., ПТВМ-30М-4 у кількості 1 од. сумарною тепловою потужністю 70,00 Гкал/год та водогрійний опалювальний котел ВГМ-35 у кількості 1 од. тепловою потужністю 35,00 Гкал/год. Основним видом палива для котельні є природний газ. Річна витрата газу становить 15200,0 тис. м<sup>3</sup>/рік. Допоміжне обладнання котельні: відкритий склад мокрого зберігання солі, фрезерний станок, стругально-фугувальний станок, деревообробні верстати, пила циркулярна саморобна, два заточних станка, зварювальний апарат, пропан-бутановий різак, акумуляторна батарея.

Режим роботи підприємства – цілодобовий по змінному графіку роботи. Ремонтний період зупинки обладнання - 21 календарний день на рік. Кількість робочих днів - 344 дні/рік. Кількість працюючих - 12 осіб.

Проектом передбачається встановлення когенераційної станції, яка складається з когенераційної установки (КГУ) в контейнерному виконанні виробництва JENBACHER на базі двигуна JMC 420 GS-N.L електричною потужністю 1,498МВт та одного котла утилізатора N-20-500/2400-1H-1AX-P APROVIS, призначеного для забезпечення технологічних потреб підприємства в теплопостачанні та забезпечення стабільності енергопостачання підприємства. Паливом для КГУ слугує природний газ, річне споживання натурального палива становить 3046,629 тис.м<sup>3</sup>.

Когенераційна установка повністю автоматизована. Управління роботою агрегату здійснюється з щита управління, і дозволяє роботу обладнання без постійного перебування персоналу поруч. Нагляд за роботою КГУ здійснюється дистанційно цілодобово. Змін у штаті підприємства КП ВМР «Вінницямісцевлоенерго» проектом не передбачається. Фонд робочого часу обладнання - 8256 год/рік кожна.

Когенераційна установка, що проектується, передбачено з'єднання з існуючими мережами теплопостачання, електропостачання, каналізації. Підземні кабелі електропостачання, які розташовані на ділянці проєктування підлягають перенесенню.

Для відведення димових газів від КГУ запроектовано металевий газохід з подальшим відведенням у запроектовану самотій димову трубу.

Проектом передбачено влаштування майданчика тимчасового складування відпрацьованих матеріалів (оливи) для можливості зберігання оливи на віддалі від КГУ під час проведення регламентних робіт по заміні оливи.Період зберігання ємності з свіжою/відпрацьованою оливою не перевищує одного року.

Постачання природного газу на підприємство здійснюється на підставі договору з ТОВ «Газопостачальна компанія «Нафтогаз Трейдинг», електропостачання на підставі договору з ТОВ «ВІТО ЕНЕРДЖІ». Водопостачання централізоване, згідно з договірними зобов'язаннями з КП «Вінницямісцевлоенерго». Водо-відведення здійснюється в міській каналізаційні мережу, а також в складі №1 та склад №2 в р. Південний Буг відповідно до дозволу на спецводокористування за № 80/ВН/49-д-22 з терміном дії від 24.05.2022 по 24.05.2025.

6. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за альтернативами:

щодо технічної альтернативи 1:

Екологічні та інші обмеження планованої діяльності встановлюються вимогами чинного Законодавства України.

Екологічні обмеження в період реалізації планованої діяльності обумовлюються нормативними документами, які регламентують безпеку навколошнього середовища: Закон України «Про охорону навколошнього природного середовища», Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», Закон України «Про управління відходами», Закон України «Про охорону атмосферного повітря», Закон України «Про охорону земель», Водний кодекс України, Земельний кодекс України, Державні санітарні правила планування та забудови населених пунктів, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України від 19.06.1996 за № 173.

Викиди забруднюючих речовин в димових газах не повинні перевищувати допустимих концентрацій згідно наказу Міністерства охорони навколошнього природного середовища України «Про затвердження технологічних нормативів допустимих викидів забруднюючих речовин із теплосилових установок, номінальна теплова потужність яких перевищує 50 МВт» від 22.10.2008 № 541.

Санітарні обмеження – не допускати перевищення гранично допустимих концентрацій хімічних і біологічних речовин в атмосферному повітрі населених місць, нормативів гранично-допустимих викидів забруднюючих речовин із стаціонарних джерел згідно до наказу Мінприроди від 27.06.2006 № 309 та допустимих рівнів шуму на межі житлової забудови згідно вимог ДБН В.1.31-2013 «Захист територій, будинків і споруд від шуму» та ДСП 173-96.

Інші обмеження: дотримання правил пожежної безпеки.

щодо технічної альтернативи 2:

Екологічні та інші обмеження аналогічні з обмеженнями з технічною альтернативою 1.

щодо територіальної альтернативи 1:

В процесі ведення діяльності дотримуватись погоджених та відведеннях меж територій. Дотримуватись розмірів встановленої СЗЗ, а також значення гранично допустимих концентрацій (ГДК) забруднюючих речовин в атмосферному повітрі населених пунктів та на межі СЗЗ; організувати спеціально відведені та відповідно обладнані місця для зберігання відходів.

щодо територіальної альтернативи 2:

Не розглядається.

7. Необхідна екологічно-інженерна підготовка та захист території за альтернативами:

щодо технічної альтернативи 1:

Екологічно-інженерна підготовка та захист території в період експлуатації об'єкта включає вхідні заходи, направлених на захист виникнення аварійних ситуацій, обмеження і ліквідація їх наслідків

значний вплив на довкілля і, отже, підлягає оцінці впливу на довкілля відповідно до Закону України «Про оцінку впливу на довкілля». Оцінка впливу на довкілля - це процедура, що передбачає:

- підготовку суб'єктом господарювання звіту з оцінки впливу на довкілля;
- проведення громадського обговорення планованої діяльності;
- аналіз уповноваженим органом звіту з оцінки впливу на довкілля, будь-якої додаткової інформації, яку надає суб'єкт господарювання, а також інформації, отриманої від громадськості під час громадського обговорення, під час здійснення процедури оцінки транскордонного впливу, іншої інформації;
- надання уповноваженим органом мотивованого висновку з оцінки впливу на довкілля, що враховує результати аналізу, передбаченого абзацом п'ятим цього пункту;
- врахування висновку з оцінки впливу на довкілля у рішенні про провадження планованої діяльності, зазначеного у пункти 14 цього повідомлення.

У висновку з оцінки впливу на довкілля уповноважений орган, виходячи з оцінки впливу на довкілля планованої діяльності, визначає допустимість чи обґрунтуете недопустимість провадження планованої діяльності та визначає екологічні умови її провадження.

Забороняється розпочинати провадження планованої діяльності без оцінки впливу на довкілля та отримання рішення про провадження планованої діяльності.

Процедура оцінки впливу на довкілля передбачає право і можливість громадськості для участі у такій процедурі, зокрема на стадії обговорення обсягу досліджень та рівня деталізації інформації, що підлягає включення до звіту з оцінки впливу на довкілля, а також на стадії розгляду уповноваженим органом поданого суб'єктом господарювання звіту з оцінки впливу на довкілля.

На стадії громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля протягом щонайменше 25 робочих днів громадськості надається можливість надавати будь-які зауваження і пропозиції до звіту з оцінки впливу на довкілля та планованої діяльності, а також взяти участь у громадських слуханнях. Детальніше про процедуру громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля буде повідомлено в оголошенні про початок громадського обговорення.

У період воєнного стану в Україні громадські слухання проводяться у режимі відеоконференції, про що зазначається в оголошенні про початок громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля та у звіті про громадське обговорення.

13. Громадське обговорення обсягу досліджень та рівня деталізації інформації, що підлягає включення до звіту з оцінки впливу на довкілля.

Протягом 20 робочих днів з дня оприлюднення цього повідомлення на офіційному веб-сайті уповноваженого органу громадськість має право надати уповноваженому органу, зазначеному у пункті 15 цього повідомлення, зауваження і пропозиції до планованої діяльності, обсягу досліджень та рівня деталізації інформації, що підлягає включення до звіту з оцінки впливу на довкілля.

Надаючи такі зауваження і пропозиції, вкажіть реєстраційний номер справи про оцінку впливу на довкілля планованої діяльності в Єдиному реєстрі з оцінки впливу на довкілля (зазначений на першій сторінці цього повідомлення). Це значно спростить процес реєстрації та розгляду Ваших зауважень і пропозицій.

У разі отримання таких зауважень і пропозицій громадськості вони будуть розміщені в Єдиному реєстрі з оцінки впливу на довкілля та передані суб'єкту господарювання (протягом трьох робочих днів з дня їх отримання). Особи, що надають зауваження і пропозиції, своїм підписом засвідчують свою згоду на обробку їх персональних даних. Суб'єкт господарювання під час підготовки звіту з оцінки впливу на довкілля зобов'язаний врахувати повністю, врахувати частково або обґрунтовано відхилити зауваження і пропозиції громадськості, надані у процесі громадського обговорення обсягу досліджень та рівня деталізації інформації, що підлягає включення до звіту з оцінки впливу на довкілля. Детальна інформація про це включається до звіту з оцінки впливу на довкілля.

#### 14. Рішення про провадження планованої діяльності

Відповідно до законодавства рішенням про провадження даної планованої діяльності буде До-звіл на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря стаціонарними джерелами, що видається Міністерством захисту довкілля та природних ресурсів України; інші документи дозвільного характеру, передбачені законодавством, за умови що вони не передбачають встановлення ( затвердження) змін у діяльності, затверджені ( схвалені) рішенням про провадження планованої діяльності або подовження строків її провадження ( згідно пункту 9 статті 9 ЗУ «Про оцінку впливу на довкілля»).

(вид рішення відповідно до частини першої статті 11 Закону України «Про оцінку впливу на довкілля» (орган, до повноваження якого належить прийняття такого рішення)

15. Усі зауваження і пропозиції громадськості до планованої діяльності, обсягу досліджень та рівня деталізації інформації, що підлягає включення до звіту з оцінки впливу на довкілля, необхідно надсилати до

Міністерство захисту довкілля та природних ресурсів України, Департамент екологічної оцінки, відділ оцінки впливу на довкілля, 03035, м. Київ, вул. Митрополита Василя Липківського, буд. 35;

електронна пошта: OVD@terpr.gov.ua, тел./факс +38(044) 206-31-40, +38 (044) 206-31-50; контактна особа: Грицак Олеся Анатоліївна, заступник директора департаменту – начальник відділу оцінки впливу на довкілля Департаменту екологічної оцінки.

(найменування уповноваженого органу, поштова адреса, електронна адреса, номер телефону та контактна особа)

## ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ

23 листопада 2023 р.

## Свобода й гідність над усе

Під такою назвою у Вінницьких Хуторах відбувся фестиваль патріотичної пісні. Його організували представники Міжрегіонального координаційного гуманітарного штабу спільно з закладом культури "Вінницька централізована клубна система". Подію присвятили десятій річниці Революції Гідності та Дню Гідності та Свободи.

Перед початком заходу, всі присутні, під звуки метронома та пісні "Пливів кача" вшанували хвилиною мовчання героїзм істинних патріотів, які віддали своє життя за право жити у вільний і незалежний Україні.

Концертна програма самого фестивалю відбулася за участі творчих колективів та солістів ЗК "Вінницька централізована клубна система" та Вінницько-Хутірської дитячої школи мистецтв.

Звучання українських пісень під час Євромайдану було надзвичайно символічним, ніби в кожній ноті миттєво віддзеркалювалися джерела національної гідності та рішучості. Так і на фестивалі композиції проникали у серце кожного слухача. Серед них були: "Сини України", "Єднаймося, люба родино", "Ой, там за кручею",



"Журавочка", "А в суботу уночі", "Козацькому роду нема переводу", "Діти Свободи" та інші.

Організатори спільно з працівниками бібліотеки філії №4 в межах фестивалю провели ще й патріотичний майстер-клас "Серце України".

Дітвора активно вирізала та вміло виробляла своїми руками серця у блакитно-жовтому кольорі з фоамірану.

Серед розмайття композицій, які звучали українською під час фестивалю "Свобода й гідність над усе", кожен учасник подій відчув унікальність та самобутність наших пісень, які стали невіддільною частиною національної ідентичності та символами спільноти боротьби за свободу та гідність.

"Під час Революції Гідності та під час війни з російським агресором українці довели свою відданість демократичному шляху розвитку, нагадали світові справжній сенс демократичних цінностей. Гідність та віковічне прагнення свободи - це святині, за які всю історію свого існування бореться наш народ. Дякуємо нашим Захисникам та Захисницям за можливість бути творити на своїй Богом даний землі!" - говорить в.о. директора Вінницької централізованої клубної системи Тетяна Казанська-Гавриш.

За матеріалами Вінницької міської ради.

## Скасують стипендії студентам, які виїхали за кордон

Студентам, які навчаються в українських вищих, але виїхали за кордон, не платитимуть стипендії. Ця економія коштів дозволить збільшити виплати студентам, які залишилися в Україні.

Про це повідомив заступник міністра освіти і науки України Михайло Винницицький в ефірі телемарафону.

Він зазначив, що в країні є багато стипендіатів, які наразі перебувають за кордоном.

"Ми не повинні платити стипендії студентам, які за кордоном. Вони можуть далі вчитися, але питання стипендіального забезпечення буде ім, мабуть, перекрите. Ця економія коштів дозволить нам збільшити стипендії для таких студентів, які є в Україні.

Ми маємо допомогти студентам, які залишилися в країні, які будують її разом з нами. Стипендія академічна якраз для того, щоб вони мали змогу отримати ті знання, які будуть потрібні їм для перемоги України і після неї", - сказав він.

Нагадаємо, в Україні планують збільшити розмір стипендій для студентів. Відповідне доручення Міністерству освіти і науки дав президент Володимир Зеленський.

Про це він розповів під час зустрічі зі студентами та викладачами Маріупольського державного університету, який у 2022 році відновив роботу на базі Київського національного університету будівництва і архітектури.

За словами глави держави, підвищити виплати студентам можуть вже в наступному році.

**Якісні металопластикові вікна та двері від заводу-виробника із гарантією. Найнижчі ціни. Тел.: (068) 840-38-18, (063) 407-77-14.**



засідань 05.12.2023 на 10 год.

З проектом документа державного планування, звітом про стратегічну екологічну оцінку можна ознайомитися на сайті Вендинчанської селищної ради, 24032, Вінницька обл., Могилів-Подільський р-н, смт Вендинчани, вул. Соборна, буд. 55, тел./факс: 04337-32142, +380988660624. Контактна особа: начальник відділу архітектури, розвитку інфраструктури, житлово-комунального господарства, благоустрою та земельних відносин Вендинчанської селищної ради. Громадські слухання з метою врахування громадських інтересів будуть проводитися в приміщені селищної ради, смт Вендинчани, за адресою вул. Соборна, буд. 55 в залі

заходів 05.12.2023 на 10 год. За проектом документа державного планування, звітом про стратегічну екологічну оцінку можна ознайомитися на сайті Вендинчанської селищної ради, 24032, Вінницька обл., Могилів-Подільський р-н, смт Вендинчани, вул. Соборна, буд. 55, тел./факс: 04337-32142, +380988660624, контактний email (сайту): radasekretar@ukr.net протягом 30 днів з дня оприлюднення проекту.

**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. №232847. 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 ВІДАННЯ:  
ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЙ - 40699;  
ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ - 61487

Газета зареєстрована  
Головним територіальним  
управлінням юстиції у  
Вінницькій області  
15.03.2019 р.  
Реєстраційне свідоцтво  
ВЦ №1051-409 ПР.  
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

## Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свій день народження святкуватиме воїн-інтернаціоналіст, голова організації ветеранів с. Горбанівка - **Костянтин Васильович СТЕБЛЮК** (28 листопада).

Від імені активу Вінницької районної та місцевих ветеранських організацій щиро зику імениннику 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.



## 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 розпочинаємо передплату на 2024 рік.

Передплата з поштовими послугами становить:

(61487): на місяць - 57,00 грн.,  
на 3 місяці - 141,00 грн., 6 місяців - 267,00 грн., 1 рік - 519,00 грн.

23 листопада - хмарно, без опадів, т вдень +1...+3°C, вночі -1...-7°C. 24 листопада - хмарно, дрібний дощ, т вдень +2...+5°C, вночі +1...+3°C. 25 листопада - хмарно, без опадів, т вдень +3...-1°C, вночі -1...-2°C. 26 листопада - хмарно, дрібний сніг, т вдень -1...-2°C, вночі -1...-2°C. 27 листопада - хмарно, сніг, т вдень -2...-3°C, вночі -3...-5°C. 28 листопада - хмарно, дрібний сніг, т вдень -3...-4°C, вночі -4...-5°C. 29 листопада - хмарно, дрібний сніг, т вдень -1...-2°C, вночі -4...-5°C.



**ОВЕН (21.03-20.04).** Можливі ділові зустрічі, що будуть конструктивними і багатообіцяючими. Підвищена працездатність дозволить вам упоратися з багатьма справами, однак все ж таки не варто жити на роботі. Бажано нікого не просвічувати у плані та задумі. У вихідні варто побоюватися конкурентів, особливо в особистому житті. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

**ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05).** Не купуйтеся на лестощі ні в професійній, ні в особистій царинах. Зустріч зі старими друзями відкриє перед вами нові перспективи, але краще не робити кардинальних кроків. Вихідні варто присвятити спілкуванню з товаришами та близькими людьми, постарайтесь відвідати і відпочити. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

**БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06).** Ситуація складатиметься залежно від працездатності та вміння ладити з колективом. Одне ваше слово може повністю змінити весь хід подій, сміло висловлюйте свою точку зору. Вихідні бажано присвятити відпочинку та подорожам. Можлива важлива розмова на особисті теми. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

**РАК (22.06-23.07).** Найважливішим завданням буде знаходження професійних зв'язків і одержання достовірної інформації. Більша частина паперової роботи та зустрічей торкатиметься фінансової сфери. Не довіряйте випадковим знайомствам і будьте обережні при спілкуванні з давно знайомими людьми, є ймовірність розриву ділових стосунків. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

**ЛЕВ (24.07-23.08).** Чим оптимістичнішим буде настрой, тем легше ви досягнете успіху в справах. Однак деякі важливі організаційні питання вирішу-

## ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ

23 листопада 2023 р.

## ВІДКРИЛИ СІМЕЙНУ КАВ'ЯРНЮ НА ЧЕСТЬ ЗАГИБЛОГО ГЕРОЯ

Переселенка з Луганщини Ярослава Шевцова здійснила спільну з ханінм рівнем. Вона з Олександром Коломійцем планували відкрити кав'ярню у Вінниці. На жаль, чоловік загинув на війні.

25-річний Олександр уродженець села Сокиринці Лука-Мелехівської ТГ, виконуючи бойове завдання в районі с. Богданівка Бахмутського району отримав важкі поранення несумісні з життям. Реалізувати задумане Ярославі допомогли батьки загиблого Героя та родина Юлії та Дениса Карташевків. Вони відкрили заклад, який назвали "Сімба" - такий позивний мав загиблий герой Олександр Коломієць.

Жінки познайомились у фітнес-центрі, де працювала тренером Ярослава, а Юля приходила до неї на заняття. Ярослава мала звільненість і запропонувала Юлі, щоб вона

жінки пішли його оглянути. Їм воно сподобалось і через 20 хвилин приїхала власниця і дала три дні на роздуми. Того ж вечора Юля поговорила з чоловіком, і він погодився. А далі почалася кропітка робота з ремонту та облаштування кав'ярні. Власники приходили на 8 ранку та весь день працювали, щоб зробити затишний сімейний заклад.

Спочатку Юля з Денисом та Ярослава вклалася коштами навпіл, але через три дні гроші закінчилися. Тоді їм фінансово допомогли батьки та побратими Олександра, а також батьки Юлі. Наразі уся виручка кладеться у подальший розвиток закладу, а також частину відправляють на допомогу батальйону, в якому служив Олександр.

Заклад полюбився маленьким вінничанам та їх батькам. У нього вкладають всю душу та докладають

чимали зусиль. Вдосконалюють та роблять все, щоб відвідувачам було ще пріємніше тут перебувати. Обидві власниці - мами, тому виникла ідея створення сімейного кафе, в якому могли б грatisи діти та відпочивати батьки. Ярослава розповідає, що менш ніж за місяць роботи кав'ярні вже є постійні клієнти:

"Ввечері і на вихідні тут найбільше відвідувачів. До нас приїжджають власними машинами та на таксі, щоб відпочити. Більшість гостей приходять до нас з дітками після садочка. Вони одразу йдуть в кафе, бо знають, що якщо прийти ввечері, то тут буде все зайнято і маленькі діти не зможуть потрапити до лабіринту", - каже співвласниця закладу Ярослава Шевцова.

Мами радо відвідують заклад з дітьми, адже малечі є де погратися та розважитися, а дорослі можуть спокійно випити улюблений напій.

"Я з сином живу тут неподалік. Це хороше комфортне місце. Дитина завжди тут радо грається і ми часто відвідуємо кафе. На третій день після відкриття ми вже були тут і через день ми точно навідусомо в заклад. Мені найбільше подобається, що дитина зайнята і мама відпочиває. Тут є простір для дитини, де вона грається, а в мами є можливість трошки



відпочити. Тут смачно і тут можна випити алкогольні коктейлі, поки син розважається в лабіринті", - поділилась враженнями постійна відвідувачка Аліна Пархомчук, яка приходить до кав'ярні із сином Максимом.

Інтер'єр кав'ярні придумала Юлія, яка є дизайнером:

"Ми продумали до кінця нашу концепцію з Ярославою - що це буде Сімба, щось дитяче, сонячне та світле. Одразу прийшла ідея, що кольори будуть сірі із жовтим. А в процесі все вдосконалювалось. Нам хочеться, щоб було комфортно гостям. Щоб мами могли прийти і зручно відпочити та переключитися, навіть за тих 10-15 хвилин. Адже коли мама в ресурсі, то і в сім'ї все добре", - каже співвласниця кав'ярні Юлія Карташева.

Незважаючи на те, що приміщення закладу маленьке, але у кав'ярні можна проводити дні народження та інші свята. Так, вчора у Сімба зібрались батьки, випускники та неонатологи Вінницького обласного перинатального центру, щоб відсвяткувати міжнародний день передчасно народжених малюків.

Нешодавно біля закладу установили пандус і тепер батькам з візками легше дістатися до кав'ярні. На гостей тут завжди чекає затишна атмосфера, пріємна музика, привітні власники та смачні напої з десертами. А посмакувати авторським Білим глінтвейном з'їжджаються гости зі всього міста.

За матеріалами медіа.



взяла групу на себе. Через певний час домовились зустрітися в кав'ярні всією фітнес-групою, але вийшло лише у Ярославі та Юлі.

"Під час зустрічі я сказала Юлі, що мені важко після смерті Саші і потрібно іхати у Францію, хоча б на певний період. Ми поговорили і я розповіла, що дуже хотіла б відкрити кав'ярню на честь Саші і назвати її "Сімба". І Юля сказала, що все зробимо, адже вони з чоловіком дуже давно хотіли і планували відкривати власну кав'ярню. Юля і запропонувала відкрити її разом", - розповідає Ярослава Шевцова.

Неподалік розташувалось приміщення, яке здавалось в оренду і

## Астрологічний прогноз на 27 листопада - 3 грудня

ватимуться з труднощами й лише в тому випадку, коли прикладете максимум зусиль. Вас у буквально-му значенні можуть завалити роботою. У вихідні займетися чимось приємним. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

**ДІВА (24.08-23.09).** Досить спокійний і гармонічний період. Може відбутися важлива подія, що дозволить добитися просування кар'єрними сходами. Обережніше з конкурентами, вони можуть грatisи не за правилами. У родині варто приділити більше уваги дітям. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

**ТЕРЕЗИ (24.09-23.10).** Бажано в усьому довіряти власним відчуттям та інтуїції, вони здатні скоріше допомогти розібратися в складній ситуації. Гарний час для всього нового - експериментуйте, пробуйте нові шляхи та роботи. У вихідні постарайтесь не спізнюватися на ділові й дружні зустрічі. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

**СКОРПІОН (24.10-22.11).** Життя битиме ключем. Ваше завдання - навчитися сідлати хвилю. Якщо зможете управляти ситуацією, то за ці дні згорнете гори. Знайдіть час аби як слід подумати й перетворити неофірні прагнення в чіткі та досяжні цілі. З'явиться можливість виявити свої найрізноманітніші таланти. Вихідні проведіть разом з коханою людиною. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

**СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12).** Аналізуйте свою поведінку навіть у сущих дрібницях у тих випадках, коли дієте за звичкою. Можете розраховувати на досвід і підтримку близьких людей. Можливе ускладнення на роботі не повинні бути приводом для початку пошуку

нового місця, тому що це буде даремною тратою часу. Зате ідея, що відвідали вас, нехай і нереалізовані на даний момент, варти того, щоб скористатися ними в майбутньому. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

**КОЗЕРІГ (22.12-20.01).** Відпочиньте нарешті від роботи, вона нікуди від вас не подінеться. Якщо хочеться спокою й розслабленості, не варто з цим боротися. Краще спрямуйте свої сили на те, щоб подарувати радість собі, рідним і близьким. У вихідні корисно буде відвідати спортзал або прогулятися магазинами. Сприятливий день - середа, несприятливий - четвер.

**ВОДОЛІЙ (21.01-19.02).** Вас очікує сплеск активності в професійній діяльності. Усе буде виходити превідмінно, але будьте пильними, примхлива удача може відвернутися в будь-який момент. Успіхи на роботі будуть помітними близьче до вихідних, незважаючи на можливі труднощі не упускати ініціативу. Вам може дістатися складна робота, а начальство буде до неприйнятності часто змінювати свою точку зору. Вихідні проведіть з родиною. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

**РІБИ (20.02-20.03).** Можете стати помітною фігурою в себе на роботі. Ваші навички та досвід будуть корисні колегам, тож легко завоюєте визнання. У вас є два шляхи: потрібно або дуже багато працювати в різних областях, щоб стати незамінними, або не працювати взагалі, щоб вас про це довелося попросити. Вихідні варто провести на одинці з собою. Сприятливий день - четвер, несприятливий - середа.