

# Подільська Зоря

## АКТУАЛЬНО

"Наші цілі на 2024 рік чіткі - захист для наших людей, посилення ППО, позбавлення терористів переваги в повітрі, спільне виробництво зброї, подальша ізоляція Росії та використання заморожених російських активів", - так Зеленський у США окреслив цілі на 2024 рік. Зеленський також зазначив, що перемовини з Байденом були важливими. Він подякував президенту США й усім американцям, "які цінують свободу так само, як і ми в Україні".

**Відповідаючи на запитання журналістів, чи США хочуть, щоб Україна лише захищила себе, чи хотіть перемоги України у війні, президент Джо Байден сказав: "Ми хочемо, щоб Україна перемогла у війні і, як сказано у статті ООН, захищила свій суверенітет". Він додав, що є потужна двопартійна підтримка України. Невелика кількість республіканців не хочуть підтримувати, але вони не представляють більшість: "Ми проводимо перемовини щодо фінансування, я нічого не обіцяю, але ми дуже сподіваємося, що це будуть результативні перемовини".**

Прем'єр-міністр України Денис Шмигаль повідомив: "Наразі спільно з партнерами готуємо матрицю реформ - вичерпні аналітичні дані щодо всіх реформаторських зобов'язань, які взяла на себе Україна. Це чітка дорожня карта, яка включає ключові реформи українського Уряду, а також рекомендації та позиції від наших міжнародних партнерів".

**Правлячий альянс Німеччини уклав угоду про переглянутий фінансовий план на 2024 рік. Міністр з європейських справ Німеччини Ганна Люрманн підтвердила, що країна у 2024 році подвоїть військову допомогу Україні до 8 млрд євро.**

Про свою причетність до кібератаки, що призвела до руйнування мережової інфраструктури українського оператора зв'язку "Київстар" заявила група російських хакерів, це підрозділ головного управління генштабу збройних сил РФ. Мобільний оператор разом з СБУ продовжив працювати над відновленням послуг.

**Співробітникам ТЦК у Вінниці допомагатимуть роздавати повістки керівники місцевих ОСББ. Про це йдеється у листі заступника міського голови Сергія Тимощука відповідним керівникам. Усі голови вінницьких ОСББ отримали рекомендаційні листи за підписом заступника мера міста, в яких їх просять надавати всебічне сприяння співробітникам ТЦК у роздачі повісток.**

Режим надзвичайної ситуації у Вінницькій області, оголошений у зв'язку зі спалахом гепатиту А, знято, зараз регіон зосереджується на профілактичних заходах та нагляді. Про це повідомив голова Вінницької ОВА Сергій Борзов у Telegram. Питання в тому, що чітко не встановлено джерело, звідки розпочався спалах. Також Сергій Борзов доручив ГУ Держпродспоживслужби у Вінницькій області посилити нагляд за об'єктами високого ступеню епідемічного ризику, серед персоналу яких виявлені хворі на вірусний гепатит А.

**В день святого Андрія Первозванного, у храмі села Піків Іванівської громади відбулася перша Літургія після того, як церковна громада приєдналась до ПЦУ. Благочинний Хмільницького району протоієрей Георгій Дончак, який відправив богослужіння, звернувся до вірян з проповіддю: "Дякую, брати і сестри, за спільну молитву. Вітаю вас з мудрим рішенням приєднатися до автокефальної Православної Церкви України. Бог Своєю милістю благословив вас вийти з духовного російського рабства. Вперше у цьому храмі відбулася служба Божа рідною українською мовою, вперше була згадана держава наша - Україна, а не просто якась невідома "держава".**

Зимовий сезон 2023-2024 у Vinny Land, що у Шкунінцях стартував. На сайті розмістили вартість катання. Спуск один раз - 80 гривень; 1 година катання - 350 гривень; 2 години катання - 450 гривень. Зазначимо, що тюбінг-парк приймає групи дітей безкоштовно: з малозабезпечених, багатодітних, соціально незахищених сімей; дітей-сиріт, позбавлених батьківського піклування; дітей з інвалідністю, здатних до самообслуговування; ВПО; дітей захисників, що були, знаходяться чи загинули у зоні бойових дій.

## Віддали життя за Україну!

**Стрижавська громада знову в жалобі. На щиті повернувся Герой, житель села Підлісне - Анатолій ПАВЛИЧ.**

Анатолію було 35. Він народився 31 березня 1988 року. Закінчив початкову школу в Підлісному, загальну освіту отримав у Пеньківському ліцеї. Згодом пішов працювати на Вінницький обласний завод залізобетонних виробів і конструкцій. Був життерадісний, щирий, мав добру вдачу. Полюбляв із батьком рибалити та збирати гриби. Любив життя, рідних, друзів, свій край і Україну.

У 2006-му Анатолій призвали до армії. Проходив службу у Сухопутних військах Збройних Сил України. 20 квітня 2022 року був призваний до лав ЗСУ. Проходив навчання у Львові. Був навідником 1-го механічного відділення, 3-го взводу 4-ї роти 2-го механізованого батальйону в частині А 7013. Загинув 4 грудня під час виконання бойового завдання поблизу села Новоданилівка Запорізької області.

Удома залишилися маті Антоніна Михайлівна, батько Володимир Васильович, брат Руслан. Майже три місяці тому Анатолій одружився з коханою Іринкою.

Щирі співчуття родині та близьким Анатолія. Це глибокий біль і спільна втрата. Світла й вічна пам'ять Герою!

**Клята війна забрала життя жителя села Махнівка - Володимира Васильовича ДУКИ.**

17 листопада 2023 року поблизу населеного пункту Кліщівка, Бахмутського району, Донецької області, боронячи країну від російських загарбників наш земляк загинув від ворожих обстрілів. До сьогодні він вважався безвісти зниклим. Народився Володимир 27 лютого 1977 року.

У воїна залишилися невтішні батьки, дружина та восьмирічний син.

Він став нашим Героєм та назавжди залишився в наших серцях. Війна забирає найкращих, активний, життерадісний чоловік, який вдихав кожну мить на повні груди, радував своїх близьких та друзів, мріяв, любив життя.

Від усієї Якушинецької громади висловлюємо щирі співчуття рідним та близьким.

Схиляємо голови в скорботі за Героєм, молимося за його душу. Світла пам'ять і вічна шана патріоту України!

**Лука-Мелешківська громада знову в жалобі...**

Боронячи Україну від російських окупантів, поблизу н.п. Кліщівка Бахмутського району Донецької області, загинув вірний син своєї країни, відважний воїн, житель с. Хижинці - **Андрій Анатолійович КАЧАЛКА**.

У листопаді Андрію могло б виповнитися лише 37 років, однак кривава війна обірвала його життя. Із 15 липня 2023 року чоловік вважався безвісти зниклий під час стрілецького бою. Він боровся за мирне небо для всіх нас, щасливе майбутнє для наших дітей, незалежність і свободу для рідної землі... А тепер на вікі повертається з фронту додому "на щиті".

Широ співчуваємо родині Героя, друзям, побратимам. Словами важко загоїти в серці болючу рану втрати, адже смерть найріднішої людини - це невимовний біль... В цю гору мить поділяємо ваше горе та разом з вами схиляємо голову в глибокій скорботі.

Царство небесне і вічна пам'ять нашому Герою-захиснику...

## Герої Чорнобиля: Ніколи не забудемо

**14 грудня**

**День вшанування учасників ліквідації наслідків аварії на Чорнобильській АЕС**



про завершення будівництва і прийняття в експлуатацію комплексу захисних споруд над зруйнованим у результаті вибуху четвертим енергоблоком ЧАЕС, чим було завершено перший етап ліквідації наслідків аварії.

У боротьбі з наслідками катастрофи взяли участь десятки тисяч людей з усієї України та інших країн світу. Це були рятувальники, військові, науковці, будівельники,

медики та багато інших. Вони ризикували своїм життям, щоб зупинити поширення радіації та захистити людей. Завдяки героїзму та самовідданості ліквідаторів вдалося запобігти більшим жертвам. Вони врятували життя мільйонів людей і поклали початок відновленню постраждалих територій.

"У День вшанування учасників ліквідації наслідків аварії на Чорнобильській АЕС, ми висловлюємо вдячність тим, хто став обличчям героїзму під час цієї трагедії. Нехай іхні вчинки залишаються незвірющим прикладом відданості та віри у майбутнє" - зазначив **Віталій Урдзік**, начальник Вінницької районної військової адміністрації.



## У п'ятрі лідерів за кількістю проведених операцій з заміни суглобів

Вінницька обласна клінічна лікарня імені М.І.Пирогова увійшла до ТОП-5 лідерів за кількістю проведення хірургічних операцій з ендопротезування (заміни) кульшових та колінних суглобів.

В лікарні успішно провели понад 400 таких операцій в тручені і кількість ендопротезувань щодня збільшується.

На сьогодні ВОКЛ ім. М.І.Пирогова повністю забезпечена безкоштовними ендопротезами кульшових суглобів для жителів м. Вінниці та Вінницької області. Це якісні ендопротези, які схвалені Державним інститутом травматології та ортопедії та іншими професійними фахівцями, в тому числі європейськими.

Фахівці ВОКЛ ім. М.І.Пирогова довели свій професійний рівень в проведенні ендопротезування суглобів. А держава безпекила доступність якісної медичної допомоги пацієнтам.

## "Нумо відкривай та розвивай"



За ініціативи **Сергія Борзова** - голови Вінницької ОДА Вінницька територіальна громада отримала від міжнародного фонду UNICEF Ukraine 410 боксів "Нумо відкривай та розвивай" для раннього розвитку дітей.

Бокси передали **Віталій Урдзік** - начальник Вінницької районної військової адміністрації, **Олена Футуймас** - заступник голови Вінницької районної державної адміністрації, та **Оксана Яценко**, директор Департаменту освіти Вінницької міської ради, для 68 закладів дошкільної освіти Вінницької міської територіальної громади.

У кожному боксі - розвиваючі та настільні ігри, зошити, книги та методичні посібники для вихователів. Тому й називається кожна коробка:



"НУМО, відкривай та розвивай".

Один бокс розрахований на 30 вихованців закладу дошкільної освіти. Дидактичні матеріали та ігри зацікавлять дошкільнят та підготують до майбутнього навчання в школі. А ще - розвиватимуть критичне мислення, вміння виконувати творчі завдання, працювати в парах чи групах.

"На передодні свята казки, добра та любові - Дня Святого Миколая, бажаю усім діткам здійснення найзаповітніших мрій. Ми відчуваємо відповідальність. "НУМО, відкривай та розвивай" - це не просто ігри, це інвестиції в освіту для наймолодших громадян." - сказав Віталій Урдзік.

Передавали бокси в одному із чудових навчальних закладів здебільшого, формуються не лише академічний багаж, але й розвиваються ключові навички, цінності, патріотизм, толерантність, творчий підхід, лідерські якості, фізичне здоров'я, етика, волонтерська діяльність та інші аспекти, що сприяють гармонійному розвитку учнів.

## Розвиток громад через обмін досвідом та партнерством

12 грудня з дружнім візитом до Агрономічної громади завітали представники Ольгопільської громади.

Сільський голова Сергій Сітарський розповів присутнім про шлях створення громади, про її розвиток та чим громада живе сьогодні.

Гості отримали можливість познайомитися з роботою ЦНАПу, відвідали Будинок культури в селі Агрономічне, Поліцейську станцію.

Також делегація завітала до Агрономічненського ліцею, де змогли побачити використання в освітньому процесі STEM-

лабораторії. Крім того, відвідали укриття в закладі, а також в Бохоницькому ЗДО "Дзвіночок".

Обмінялися досвідом роботи в соціальному напрямку, зокрема, надання соціальних послуг, робота з ВПО в громаді.

Активним обговоренням, відповідями на запитання, обміном власними історіями - так закінчився цікавий, пізнавальний, активний візит з обміну досвідом гостей з Ольгопільщини! Ми впевнені, що це не остання зустріч у такому форматі та сподіваємося на подальшу співпрацю.



**Семирічний вінничанин Тимофій Ковалевський передав близько 15 тисяч гривень для ЗСУ. Гроши заробив, продаючи власну збірку казок.**

Свою першу збірку, до якої увійшли 5 казок з кольоровими ілюстраціями, він написав у шість років. У цьому допомогла бабуся, яка занотовувала на папері усе, що надиктовував Тимофій.

Збірку хлопчик продає за доступною ціною. Каже, що робить це, аби військові змогли купити зброю, машину чи обладнання, та пришвидшити перемогу.

"Нема такого, що воюють тільки війни, а ми у себе в Вінниці відповічиваємо. Ми маємо допомагати тим хлопцям і дівчатам, що зарах війні. Це потрібно робити усім", - вважає Тимофій.

Наразі він працює над другою збіркою творів. Каже, що буде волонтерити, допоки Україна не переможе.

"Він перерахував усі кошти до копієчки для ЗСУ. Потім дітки ще побачили ці книжечки і почали купувати. Але мушу сказати, що це не та дитина, яка прагне популярності, цей хлопець, як і всі українці, прагне одного - перемоги", - розповіла вчителька.



## Разом до Перемоги

Колектив Якушинецької сільської ради продовжує дополучатися до допомоги нашим воїнам по різним напрямкам.

Днями передали кошти (20 000 грн), які були зібрані колективом, Галині Середюк для закупівлі парафіну. На цю суму можна буде закуплено парафін для виготовлення близько тисячі окопних свічок. Як розповідає пані Галина, парафін вони використовують якісний, щоб свічки не давали шкідливої кіптяви.

На передніх лініях фронту, в окопах, де перебувають наші воїни, подекуди це єдиний засіб обігріву. Тому запити на окопні свічки надходять чи не щодня.



Також нещодавно до голови громади Василя Романюка звернувся воїн Вадим Побережник, їх підрозділу, для автівки, яка допомагає виконувати бойові завдання, потрібна була зимова резина. Надали необхідну суму з тих коштів, які збирал колектив Якушинецької сільської ради.

Тільки разом здолаємо ворога!

**Депутат інформує...**

### Помічник Святого Миколая

Уже багато років поспіль вітаю солодкими подарунками діток до новорічно-різдвяних свят. Цьогоріч власним коштом закупив 824 солодких подарунки!

Солодощі від мене отримають гуртківці Агрономічного центру культури та дозвілля разом із філіями. По інших селах Агрономічної ТГ привітаю дітей наших захисників і захисниць.



дочек "Сонечко" у Агрономічному та вручив до свята Миколая кошти для закупівлі розвиваючих та настільних ігор і дидактичних матеріалів для чотирьох груп.

Також разом із Сергієм Сітарським відвідали свято у "Прибузькій спеціальній школі" для дітей з порушеннями інтелектуального розвитку. Разом із головою громади надавали кошти для закупівлі тематичних костюмів. У закладі ми мали можливість переглянути святкову виставу, де дітки виступали в нових казкових костюмах.

Директор закладу Майя Змерзла вручила нам Подяки від колективу, а дітки різдвяні поробки виконані власноруч.



У Якушинецькій громаді (Пултвіці, Некрасове, Широка Гребля) передав солодкі подарунки для дітей наших захисників і захисниць. Нехай ці подаруночки принесуть дітям радість і святковий настрій, викличуть посмішку на їх обличчях.

Як би не було важко, маємо докладати усіх зусиль для створення нашими діткам свята.

**У** день коли уся ма-леча вірить в дива, став помічником Святого Миколая. Відвідав са-

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

- Переходимо за посиланням <https://peredplata.ukrposhta.ua>
- Обираємо - Передплатити місцеві видання
- Обираємо - Вінницьку область
- В пошук вписуємо індекс видання - **61487**.
- ПЕРЕДПЛАЧУЄМО - ОНЛАЙН!**



# Усупереч викликам війни прагнемо забезпечити в області стабільність, - Сергій Борзов



## ПОСИЛЮЄМО ОБОРОНОЗДАТНІСТЬ

**- Сергію Сергійовичу, як би ви охарактеризували ситуацію в області на сьогодні?**

- Наша область хоч і вважається тиловою, проте щоночі передбуває під загрозою атак ворожих БПЛА на стратегічні об'єкти. Але нині ми вже можемо говорити про деякі стабілізаційні моменти. Над цим ми працювали два роки.

Одним із найважливіших питань, яке постало ще на початку повномасштабного вторгнення, став прихисток українців, змушених виїхати із зони бойових дій. Я вважаю, що в цьому питанні ми спрацювали на відмінно. Наразі в області налагоджена чітка робота з ВПО. Це стосується їхнього проживання, навчання, працевлаштування і медичного обслуговування.

Працює економіка. Попри все розвивається бізнес та підприємництво. Поступово налагоджується логістика постачання сировини та збуту продукції.

Удосконалюємо освітній процес в умовах війни. Безпека учнів та забезпечення укриттями - для нас пріоритет. Показником цього є наявність укриттів у 97% навчальних закладів.

Також постійно працюємо над питанням енергетичної безпеки області. Наразі усі соціальні заклади області забезпечені додатковими джерелами енергопостачання.

**- Ви згадали про загрози атаки ворожих ракет та безпілотників. Чи стало небо над Вінниччиною на другому році війни більш захищеним?**

- Враховуючи досвід минулих зим та осені і знаючи, який непередбачуваний наш ворог, весь цей час ми активно готувалися. Тісно співпрацюємо із Силами оборони і налагодили ефективні механізми взаємодії з ними. Зокрема, посилюємо нашу обороноздатність і можливість протистояти ворожим атакам з повітря.

У результаті цього в області значно посилено противітряна оборона. Нам є що захищати, адже на Вінниччині розташовано чимало стратегічних об'єктів. Збільшено кількість і засобів протиповітряного захисту, і мобільних вогневих груп. Наприклад, тільки нещодавно ми для посилення ППО передали зенітно-кулеметному батальйону 34 пікапи.

Окрім того, здійснено інженерний захист об'єктів критичної інфраструктури. Енергетики також роблять все можливе для збереження стійкості енергосистеми.

Це якщо коротко. Все інше - не підлягає розголошенню.

**- А яка тепер ситуація в Ладижині? Адже рік тому через обстріли місцевої ТЕС місто залишилось без тепла. І там навіть була оголошена надзвичайна ситуація. Чи розв'язано цю проблему?**

- Головне для нас - щоб люди мали тепло в домівках, а це 18 тис. жителів Ладижина. Тому найпершим завданням було створення резервної системи опалення в місті. Над вирішенням цього питання ми почали працювати одразу ж після виникнення проблеми, ще минулого року. Роботи тривали й цьогоріч. Ми активно готувалися до нового опалювального сезону. І на сьогодні у Ладижині введені в експлуатацію дві блоково-модульні котельні. Одна з них - на твердому паливі, потужністю 1,9 МВт, друга - на природному газі, потужністю 3,9 МВт. Збудовано також резервну теплотрасу. А днями пересвідилися у готовності до роботи й третьої модульної котельні, яка може забезпечувати теплоюм близько 70% споживачів міста. Можна сказати, що роботи з диверсифікації теплопостачання у Ладижині завершені, і місто зможе отримувати альтернативне опалення.

## ПІДПРИЄМЦІВ ПОБІЛЬШАЛО МАЙЖЕ НА ЧОТИРИ ТИСЯЧІ

**- Як на Вінниччині на другому році Великої війни почувається економіка?**

- Починімо з того, що ОВА забезпечує виконання основних регіональних програм, прийнятих в області. Насамперед у питаннях соціально-економічного розвитку регіону. А також, і це важливо, усього, що стосується підтримки соціально незахищених верств населення, ВПО, родин наших захисників та захисниць. І, звичайно, розвитку та підтримки медицини, освіти, малого та середнього сільгospвиробника. Все це максимально реалізується та фінансово підтримується.

Попри війну на території області реалізовано 31 інвестиційний проект загальною вартістю майже 1,44 млрд грн, завдяки чому створено 1030 нових робочих місць.

**За час повномасштабної війни максимально проявилися особливості кожного з регіонів країни, спричинені їхніми розташуванням, природними умовами та економічним потенціалом. А головне - віддаленістю від зони бойових дій. Вінниччині на другому році війни припала роль годувальниці і прихистку для сотень тисяч людей, які залишилися без домівки. Отже, головним завданням обласної влади стало забезпечення в регіоні, попри виклики воєнного часу, стабільності і безпекової ситуації, за якої може розвиватися економіка, забезпечуватись підтримка військових і переселенців.**

**Чи вдається реалізувати поставлену мету, розповів начальник Вінницької ОВА Сергій Борзов.**

Тепер в області працюють майже 84 тис. суб'єктів малого підприємництва. Це майже 12 тис. малих підприємств і близько 70 тис. ФОП. Від початку року прослідовується тенденція до їхнього збільшення. Наприклад, суб'єктів малого підприємництва стало більше на 4,4 тисячі. А кількість малих підприємств збільшилась на 466. Майже на чотири тисячі збільшилась кількість фізичних осіб підприємців.

На що це вказує? На те, що у Вінницькій області позитивний інвестиційний клімат, є нові можливості для підприємців, з'являються нові для започаткування бізнесу. Добре з цього й області. Адже сума надходжень до бюджетів усіх рівнів від діяльності суб'єктів малого підприємництва лише за дев'ять місяців цього року становила 4,6 млрд грн. Це на 20% більше порівняно з відповідним періодом 2022 року.

Позитив маємо і в експортно-імпортній діяльності Вінниччини. Лише за дев'ять місяців поточного року зовнішньоторговельний оборот становив 1,8 млрд дол. США. А це на 19% більше від минулорічного показника. Зовнішньоторговельні операції проводяться з партнерами 122 країн.

## ЗІБРАЛИ НАЙБІЛЬШЕ ЗЕРНОВИХ І ЗЕРНОБОВОВИХ

**- А як цьогоріч спрацювали аграрії?**

- Можу сказати, що в поточному році наші аграрії засіяли всі посівні площи і завершили збирання врожаю. Загалом Вінниччина зібрала найбільше зернових і зернобовових серед регіонів країни - намолочено понад 5,1 млн тонн. Крім того, намолочено більше ніж 870 тис. тонн соняшнику, 345 тис. тонн сої та 420 тис. тонн ріпаку.

Клімат Вінниччини сприяв вирощуванню овочів. Тому сільськогосподарські підприємства переорієнтувалися та вдвічі збільшили площи під овочевництво. Втім, виникла потреба додати до державної грантової підтримки переробні підприємства плодоовочевої продукції, бо бракує сковищ для зберігання врожаю.

Зібрали й цукрові буряки: понад 2,5 млн тонн цукрової сировини. Наразі працюють всі п'ять цукрових заводів. Вони виробили понад 340 тис. тонн цукру.

Попри все обираємо лідерські позиції в державі за обсягами виробництва продукції тваринництва. З реалізації сільськогосподарських тварин на забій ми на першому місці, а з виробництва молока - на третьому.

А загалом гострою залишається проблема налагодження шляхів збуту сільськогосподарської продукції. Ви ж бачите, які проблеми тепер на наших західних кордонах. Це окрім тих проблем із логістикою, які улаштували нам росіяни.

## БЕЗ "ВІЙСЬКОВОГО" ПДФО ГРОМАДИ З БЮДЖЕТОМ УПОРАЮТЬСЯ

**- Держава зібрала з розпорядження громад ПДФО, який надходив від військових. Як це вплине на виконання місцевих бюджетів і фінансову спроможність громад?**

- Щоб розмова була предметною, проаналізуємо ситуацію. За цей рік, включно до 1 жовтня, дати перерозподілу ПДФО з військових виплат до Державного бюджету, місцеві бюджети Вінницької області отримали від його сплати 2,74 млрд гривень. А загалом громади цього року мали значні додаткові фінансові ресурси. З них більше 4 млрд грн було спрямовано на непершочергові видатки, зокрема так звану бруківку. На початок листопада залишки бюджетних коштів становили 298 млн грн. А додатково одержані доходи по загальному фонду місцевих бюджетів - майже 1,12 млрд грн.

Тобто більшість місцевих бюджетів на завершення року мають значні нерозподілені фінансові ресурси, які можна використати на придбання необхідного для наших захисників. Позиція центральної влади чітка: гроші на оборону зараз, бруківка - після перемоги. Я вважаю, що горизонтальне вирівнювання бюджету - це необхідний крок держави під час війни. Ми маємо працювати на ЗСУ, і місцеві бюджети також.

Побоювання, що відсутність військового ПДФО для громад буде критичним, не обґрунтовані. Дивіться, 23 із 63 територіальних громад Вінниччини взагалі не одержували цього податку через відсутність військового контингенту. Але всі необхідні заходи, що потребували фінансування, реалізувались.

Тим паче що внесеними до Бюджетного кодексу України змінами передбачено, що держава гарантує компенсацію місцевим бюджетам, які втратять значну частину доходів через відсутність податку на доходи фізичних осіб із виплат військовослужбовцям. Тобто за потреби місцевим бюджетам будуть виділені додаткові дотації.

Що стосується виконання бюджетів області, то, за оперативними даними, у 2023 році очікується виконання бюджетів усіх територіальних громад. І це також забезпечить виплати усіх захищених статей бюджету.

**СПОЧАТКУ - ПЕРЕМОГА, ПОТІМ - БРУКІВКА**

**- До речі, про кошти "на бруківку". При ОВА було створено робочу групу "Прозорість та підзвітність", яка мала б протидіяти випадкам нецільового використання коштів. Чи є вже якісь результати її роботи?**

- Так, є. І можу назвати приклад. У результаті оперативно-економічного аналізу бюджетних закупівель, опублікованих на вебпорталі [www.prozorro.gov.ua](http://www.prozorro.gov.ua), було встановлено, що одна з громад уклала договір з підприємцем на проведення капітального ремонту відділення реабілітації місцевої лікарні на суму 1,5 млн грн. З ним уклали й договір на капремонт і утеплення спортивного павільйону спортивної школи, ще на 1,4 млн грн. Це при тому, що у серпні, на момент укладення договірів, суд визнав підприємця винним у скoenні майнового злочину та призначив покарання у вигляді чотирьох років обмеження волі. Окрім того, на два роки позбавив права займатися господарською діяльністю, пов'язаною з виконанням ремонтно-будівельних робіт. Щоб запобігти незаконному використанню бюджетних коштів і попередити їхнє можливе розкрадання, розпорядникам надіслано листи про виявлені факти для відповідного реагування.

Загалом за цей час було здійснено 140 моніторингів публічних закупівель і виявлено низку порушень. Задокументовано та зареєстровано шість кримінальних проваджень за ознаками кримінальних правопорушень, в межах яких здійснюються дослідження питання використання бюджетних коштів у сумі понад 27 млн грн. Розпорядники отримали листи щодо усунення порушень під час проведення закупівель, на підставі яких відмінено чотири закупівлі на суму 6,3 млн грн.

## ГРОШІ НА ВІДНОВЛЕННЯ СПРЯМУЮТЬ НА ІНФРАСТРУКТУРНІ ПРОЕКТИ

**- У жовтні Кабмін виділив Вінниччині 534 млн грн з перерозподілу субвенції з державного бюджету на відновлення. Як ці кошти будуть використані?**

- Специфікою нашої області є зосередження великої кількості переселенців. Наразі у нас проживають понад 160 тис. ВПО, і це спричиняє додаткове навантаження на всю інфраструктуру, особливо медичну і освітню. До того ж проходять лікування та реабілітацію багато наших захисників та захисниць, потребують підтримки родин військових.

Усі категорії населення повинні отримувати широкий спектр якісних медичних і освітніх послуг.

Загалом виділено фінансування на реалізацію дев'яти проектів. Із них п'ять будуть реалізовані у Стрижавській, Уланівській та Жмеринській територіальних громадах.

А кошти із субвенції, які виділені обласному бюджету, використають на будівництво освітнього закладу і капітальні ремонти та ремонти обласних лікарень, - це чотири проекти.

## ОЗДОРОВИЛИ ПОНДА 800 ДІТЕЙ ЗАХИСНИКІВ І ЗАХИСНИЦЬ

**- Ви згадали про підтримку захисників. Як область підтримує Сили оборони і родини військових?**

## Маскувальні сітки та окопні свічки для ЗСУ

У наш час кожен усвідомлений громадянин намагається підтримати українських воїнів, допомогти армії усім можливим.

Ніколи не стоять осто-рони у КЗ "Некрасовський ліцей". Тут регулярно долучаються до проведення різноманітних акцій, ярмарок, зборів, тощо. Але є те, що роблять постійно, що вже стало не-від'ємною частиною навчального процесу - плетіння маскувальних сіток та виготовлення окопних свічок для наших захисників. Їх виготовляють і на уроках (трудового навчання, мистецтва та захисту

робота з плетіння маскувальних сіток почала набирати обертів.

- Ми працюємо від початку повномасштабного вторгнення. Спочатку збирали продукти, засоби гігієни, матраси, солодощі, тощо й відправляли їх на фронт або ж передавали бійцям у лікарні. Згодом вирішили плести маскувальні сітки. Адже розуміли, що це дуже розхідний матеріал, і сітка буде потрібна завжди. Спочатку ми працювали в одному стилі плетіння - клапиковому. Бо з одягу довгі смужки не наріжеш. І в'язати такі коротенькі відрізки значно складніше. Зараз

а потім стають постійними учасниками. З сіток усе почалося, але ними діти не обмежилися. Уже з власної ініціативи вони цього року провели благодійний ярмарок. Кошти пішли на покупку матеріалів для сіток. Щодо окопних свічок, то минулого зими спробували зробити їх уперше, невеличку партію. Нині виготовляємо їх знову, уже вдалося переробити понад 200 кг парафіну. Бляшанки та картон для окопних свічок приносять діти та не-байдужі. Потім ліцеїсти заповнюють баночки картоном, а вчителі уже заливають гарячим парафіном, - розповідає Сергій Дмитрович.

За словами пана Сергія подібна робота не лише згуртує дітей, але й вчить їх бути патріотами своєї держави, дає їм розуміння того, що вони громадяни великої країни, і можуть щось зробити для неї вже навіть зараз, навчаючись у ліцеї. Також він зазначає, що члени учнівського самоврядування ліцею досить активні та ініціативні. Часто саме завдяки дітям реалізуються тематичні заходи, благодійні ярмарки та інші проекти.

Про роботу над маскувальними сітками розповіла **віце-президентка ліцею, учениця 9 класу Марія Капітанчук**. Дівчина зазначила, що окрім маскувальних сіток різних

розмірів, ліцеїсти також виготовляють кікмори та нашоломники. Також вона наголосила, що за ініціативи членів учнівського самоврядування ліцеїсти неодноразово відвідували медичні заклади, де лікуються українські захисники аби підтримати їх та пригостити смаколиками.

- Майже щодня приходить до ліцею о 7.50 аби до початку заняття встигнути плести маскувальні сітки. Цю роботу ми завжди робимо із гарним настроєм. Працюємо, бо знаємо, що подібні сітки вкрай необхідні нашим воїнам. Тож допомагаємо в силу своїх можливостей. Працюємо щодня з вірою в Перемогу, - каже Марія.

**Друга віце-президентка, дев'ятикласниця Марія Пилипенко** розповідає, що зараз у роботі зимова сітка та окопні свічки: "У вільний від навчання час ми плетемо маскувальні сітки, робимо окопні свічки. Це гарна можливість допомогти українській армії. Для нас дуже важливо допомогти нашим бійцям, тому ми це робимо із задоволенням та в кожну вільну хвилину. Дякуємо нашим воїнам, які надихають нас на таку діяльність".

**Учениця 9 класу Ірина Заболотна** наголошує, що плетіння маскувальних сіток - це кропітка робота, котра потребує часу та певних вмінь.

- Плести маскувальні сітки під силу кожному. Потрібно лише бажання та час. Маскувальні сітки та окопні свічки ми робимо у вільний час, часто замість перерви разом із іншими ліцеїстами йду плести сітку, адже розумію її важливість для наших бійців. Буду допомагати плести стільки, скільки буде потрібно. Але мрію, що одного дня почую, що сітки більше не потрібні адже Україна перемогла, - розповідає ліцеїста.

Про виготовлення окопних свічок та особливості плетіння маскувальних сіток розповів **одинадцятикласник Дмитро Блащук**. Хлопець, наголошує, що окопні свічки - це надійне джерело світла для наших захисників та захисниць. Ці свічки цінні ще тим, що приносять не лише світло, а і тепло.

- Зара не простий час і ця свічечка - просто знахідка для військових. Кожна така свічка - це підтримка для них. Окопні свічки - це наш спосіб передати тепло захисникам. Дуже хочеться їм чимось допомогти, адже всі ми мріємо про Перемогу! - зазначає Дмитро.

Готові маскувальні сітки, окопні свічки, різноманітні обереги, малюнки ліцеїсти разом із вчителями особисто відправлють бійцям на передову або ж передають через волонтерів. За свою копітку роботу, невтомність



та ініціативність учасників волонтерського руху ліцею отримують слова вдячності від воїнів, солодощі від друзів-волонтерів. Також цього року у березні отримали винагороду - Подяку від ГО "Дорожній контроль - Вінниця" та військових, які наразі зберігаються в школі. І нехай для когось, можливо, це лише картон із написаними літерами. Але для тих, хто активно працює задля перемоги, - велика цінність.



Вітчизни), і на перервах, і в позаурочний час. До процесу долучаються адміністрація закладу, вчителі, техпрацівники, учні та працівники місцевого осередку культури.

За словами **вчителя інформатики Сергія Мицика** у ліцеї за час повномасштабного вторгнення спільними зусиллями вдалося виготовити уже понад 150 маскувальних сіток та сотні окопних свічок. Спочатку це було декілька сіток, проте згодом за допомогою звернулися представники БО "Міжнародний благодійний фонд українського козацтва "Сприяння підвищенню обороноздатності України". Відтоді

ми вже опанували інший стиль - з довгих смужок, це дозволяє робити довжина тканини в рулонах. Тканину та усі інші матеріали для сіток здебільшого купуємо. Кошти для цього надає колектив ліцею та небайдужі односельці. Іноді тканину передають волонтери або ж самі воїни. Проте основною рушійною силою у роботі є наші ліцеїсти. Щоденно діти відточують свою майстерність. Зазвичай на постійній основі участь у процесі плетіння беруть 10-20 учнів. До них періодично доєднуються й інші, роблячи свої внесок, хай і кількома вплетеними рядками стрічок. Є і такі, хто довго спостерігає або ж просто приходить за компанією,



## Коронавірусний урок

### Передісторія

Іван Павлович та Євген Михайлович лежали у лікарні в одній палаті. Коли медики трохи підрихтували обом здоров'я – познайомилися, розговорилися. Виявилось, що у Євгена Михайловича є син Ігор, інженером – будівельником працює, а у Івана Павловича – донька Наталія, вчителька початкових класів. - Ігор – хороший, добре вихований, однак не поспішає одружуватись, хоч пора вже, на мою думку, – посваржився батько хлопця.

- Моя донька Наталка – симпатична дівчина на виданні, однак ніхто не бере заміж, – сумно мовив Іван Павлович, і, посміхнувшись, додав, – мені тут, це, геніальна думка голову осінила: давайте познайомимо їх, як прийдуть. Й-бо, як одружиться твій син на Наталці, іномарку свою подарую, вона майже нова, сімсот кілометрів всього пройшла, обкатку, можна сказати.

У вихідний спочатку Ігор завітав до свого тата, трохи пізніше прийшла Наталія. «Придивися, синку, до цієї дівчини, може, візьмеш за дружину. Батько обіцяв калім за неї – автівку хорошу, – пошепки повідомив Ігореві батько. Він і «придивився», за кілька місяців відгуляли весілля.

\* \* \*

Наталка до заміжжя і після – немов дві різних людини. Мила, лагідна киця кудись згодом поділася. Натомісъ з'явилася емоційна, владна, скуча жінка, котра до того ж без найменшої поваги ставилася до свекра і свекрухи, чим постійно лоскотала нерви чоловікові. Ігор списував її примхливу поведінку на вагітність. Проте й після пологів дружина не змінила свій характер. Її мамі довелося в п'ятдесят років піти на дольову пенсію, щоб доглядати онука Дмитрика, бо донька не хотіла годувати його грудю, недосипати, зігрівати своїм теплом.

Все повторилося й після народження доньки Світланки. Ігорева мама саме оформилася на заслужений відпочинок, тож погодилася забрати немовля. Хоч і дуже втомлювалася, але внучка рятувала її від горя та самотності, коли раптово помер чоловік, Євген Михайлович.

Багато років прожили вони в злагоді, разом працювали у вагонному депо. Він – майстром з ремонту локомотивів, вона – медсестрою у медпункті. Отримали своє часу хороши трикімнатну квартиру в новобуді. З народженням Ігорка почали відкладати потроху грошей, і на честь закінчення інституту придбали для нього простору однокімнатну квартиру. Туди він і привів молоду дружину після весілля. А от її батько назавжди забув про свою обіцянку подарувати зятеві автомобіль.

Після смерті свекра Наталія не давала спокою чоловікові, аби забрав спадщину.

– Ти в здоровому глузду, яку спадщи-

ну? Мені що – маму на вулицю вигнати разом з нашою доњкою?

- Тоді нехай іде в нашу квартиру, а свою віддасть нам, мені тут тісно, – вимагала дружина.

Ігоря в сімейних сутичках завжди рятувало почуття гумору, але в цій ситуації гумор вже не справлявся.

- Я на таке ніколи не погоджуся, – різко заявив він. – Хіба що заберемо дітей додому, бо вони вже мамами бабусь називають.

- Я не візьму на себе такий тягар, у мене нелегка, відповідальна робота, – мотивувала Наталія.

Вона сама поїхала до свекрухи й зажадала віддати Ігореву долю батькової спадщини – меблі. Того дня зранку занедужала Світланка, Оксана Сергіївна довелося викликати лікаря.



Схвильована жінка не розуміла, чого хоче від неї пихата невістка, про яку спадщину йдеться.

- Ти хоч би до дитини підійшла, мамо, у неї температура висока...

- Я зараз підкіну машину й заберу меблі!

- Забирай і йди звідси... Куди тільки ти їх поставиш? У вас же все є...

- Продам, нам гроши потрібні. Ваш синок на булочку без масла заробляє!

- То сама зароби на масло.

- А навіщо тоді мужик в домі?!

Невістка забрала й продала меблі та дуже тішилася, що «провернула аферу зі спадщиною». Ігореві довелося просити вибачення у мами за її дурний вчинок, він придбав і завіз їй нові меблі.

Наталіна жага до грошей все більше зростала. Якось розповіла, що чоловік її колеги Марії Юхимівни постійно їздить на заробітки до Іспанії, надсилає додому неабиякі гроши й вона з дітьми живе в достатку. Чоловік приїхав у відпустку на місяць – півтора. «За цей час ти встигнеш оформити документи, він допоможе тобі влаштуватися на роботу, я вже з ним про це говорила. Ісь, будь ласка, а я як тільки піду на дольову пенсію – відразу махну до тебе. Барселона, Мадрид – моя давня мрія!», – умовляла вона Ігоря.

Він спершу й слухати не хотів, потім здався. Важко працювали, щомісяця надсилали гроши. Наталія оформилася на дольову, але не поспішала до нього. Трохи грошей давала дітям (вже студентам!) на одяг та харчі, решту витрачала на власний розсуд. Дуже

## Запасний аеродром

Всі чоловіки, як і жінки, різні. Одні обирають половинок на все життя й залишаються їм вірними. Інші, не встигнуть вирватися з дому, шукають нових вітх та пригод. Далекобійник Микола прямудрився мати навіть декілька дружин. Тема не нова, та від того не менш болюча для його сім'ї. Ви зацікавилися? Тоді читайте далі...

Анжела – перша Колькина любов. Як побачив 1 вересня на шкільному святі но-веньку/дестилакасницю, навчаючись в одні надцятому, стояв і дивився на неї, немов зачарований. Дівчина середнього росту з світло-руссим волоссям, білим личком та великими блакитними очима випромінювала особливу красу і ніжність. Юнак не міг відірвати від неї очей. «Хлопці, я пропав. Голубий Анжелін погляд не дає мені спокою ні вдень, ні вночі», – зізнався якось дружині Ігореві та Славку.

- Вона й нам подобається, Колько, – почув у відповідь. – Але треба думати про навчання, випускний клас все ж таки.

- Ну, тоді побачимо, чия візьме, – задумливо сказав з твердими нотками в голосі закоханий Микола.

І взявся «завоюовувати» Анжелу. Вона уболіває за футбольну команду – попросився у воротарі. Співає у вокальному ансамблі – грав на трубі, адже навчався у музичній школі. Бере участь в предметних конкурсах – хлопець теж не пасе задніх. Дівчина таки звернула на нього

увагу, хоч і наприкінці навчального року. Весняної квітучої пори розпочалася їхня дружба.

Келька став студентом зоотехнічного факультету сільгоспінституту в Одесі. Через рік Анжела вступила до медучилища. Зустрічалися часто. Проте Миколину пропозицію руки й серця вона відхилила: отримаємо дипломи – відразу одружимося. Погоджувався. Жила тоді в обох віра, що їхнє кохання повік не зів'яне.

Під час реєстрації шлюбу гуморний Колька вхопив наречену на руки і так тримав, ставши на рушник, протягом всього обряду, поки на запитання «Чи згодні ви, Анжело, бути вірною супутницею Миколі на все життя?» вона відповіла «Так». А сам пообіцяв «у пору радості й біди широ Анжелу шанувати і кохати завжди».

Іхній букетно-цукерковий період тривав добрих три роки. Ще більш щасливою стала пара після народження доньки Мії (Соломії). Та ось підстерегло перше життєве випробування – втрата роботи. Тваринницький комплекс власникам довелося закрити, а де ж зоотехніків ще працювати? Або залишати насліджене й залишне сімейне гніздечко і шукати роботу в інших краях, або міняти професію. Рідний дядько, оцінивши ситуацію, запросив племінника постажуватися у нього водієм – далекобійником. Миколі сподобалось. Покатався з ним кілька місяців, склав іспити на відповідні категорії і влаштувався водієм в ті же одеській фірмі.

любила котлети. Бувало, насмажить їх, таких апетитних, золотеньких, повну каструлю на тиждень і покладе в холодильник. Приходить інколи її відвідати Діма, запитує, чи є щось з'єсти. «Там на плиті дівчина котлетки залишились», – каже мати. Ті дівчина котлетки юнакові на один зуб. Зазирає в холодильник, а там каструля з котлетами. Хап – і до рота. «Тьфу, мамо, ти ж завжди...» – виплює. Мама ніколи відразу не доводить всі котлети до готовності, лише обсмажує, всередині вони сирі. Це щоб ніхто, крім неї, не їв. А сама по кілька штук щодня доварює і смакує.

Ігор сім років мешкав на чужині без дружини. Набридло! Якось зателефонував і ультимативно заявив: «Не приїдеш – одружуся! І жодного евру більше не отримаєш!». Так Наталія опинилася в Іспанії, в містечку на березі океану. Довелося пташці високого польоту спуститися на грішну землю й виконувати по кілька годин щодня не велими приємну роботу по догляду за 90-річною немічною жінкою. Ох і зраділа, коли згодом приїхав з вагітною дружиною Настею син Дмитро. Швиденько домовилася з родичами лежачої бабусі, що замість неї стареньку обходитиме Настя. Невістці ж поставила умову: 500 євро з заробленої тисячі щомісяця віддавати їй на квартплату й інші витрати, хоча Дмитро з Настею мешкали на бабусиному будинку.

Оксана Сергіївна все боялася вирушати на запрошення сина й онука до далекої Іспанії. А так вже мріяла побачити їх та дворічного правнука Максимка. Прибула й дала, крім подарунків, Наталіці 400 євро, аби не казала, що свекруха звалилася на її голову без копійки. Невістка взяла гроши, однак попередила:

- Про м'ясо, ковбаси – забудьте, ми цього з Ігорем не вживаемо. При бажанні сути можете самі собі варити.

Тільки тепер зрозуміла гостя, в яку халепу потрапила. Вона ж любить м'ясо, рибу, та, не знаючи мови, до супермаркету сама піти не може. Добре, що кожній неділі приходили Дмитро з Настею та малим Максимком. Відвідували з ними душу, разом шопінгували й влаштовували прогулянки – екскурсії. Приїднували до них також Ігор.

Зима, хоч без морозу й снігу, все одно зимила. Надворі з океану дме колючий вітер, у квартирі холодно, бо невістка економить і не дозволяє вмикати тепло. А тут її кашель душить, температура піднімалася. Взяла Оксана Сергіївна та й сама вільно включила батарею у своїй кімнаті.

Що тут змінилося, як з'явилася Наталія!

Дізnavшись від сусідів, котра мешкає в цій же квартирі, як мама ставиться до бабусі, Дмитро з Настею забрали її до себе.

І там вже ніяких проблем не було.

Минуло два роки. На початку березня у Оксани Сергіївні – 80-річчя. Наталія їхати категорично відмовилась, а Ігор з дітьми та онуком прибули до ювілярки в Одесу. За півтора тижні телефонує розлучена Наталія:

- Ви всі поїхали, знаючи про наближення коронавірусу, мене кинули! Це щоб я померла тут і поховати не було кому?

- Ти ж сама забажала залишитися вдома.

- Мені страшно, ледве купила квиток на післязавтра, надалі рейси відміняються!

- Мамо, післязавтра Наташа прилетить. Її же потрібна самоізоляція, – стурбовано каже Ігор.

- Не переживай, синку, щось придумаю.

Навпроти на одній площеадці мешкає в однокімнатній квартирі подруга Оксани Сергіївни – Дар'я Іванівна. Вона без зайвих слів погодилася виручити сусідів, піти жити до них на період самоізоляції невістки. Та під час перельоту у Наталії трохи підвищилася температура, погіршилося самопочуття. Карета швидкої допомоги доставила її за вказаною адресою. Біля під'їзду чекала свекруха.

- А де Ігор, діти?

- Вам з вашими симптомами до них тепер не можна, – суворо попередив мед-фельдшер.

- Будеш насолоджуватися в ізоляції моїм товариством всі 14 днів, а може й більше, це вже як коронному твоєму іспанському вірусу заманеться, – сказала Оксана Сергіївна.

Двадцять днів провели в одній кімнаті свекруха з невісткою. Спочатку Наталія взялася вередувати й командувати: це єсти не буду, це не питиму... Але поступово змирилася. Оксана Сергіївна ретельно виконувала усі рекомендації медиків, отримані в телефонному режимі. Ігор або Дмитро приносили замовлені медикаменти й продукти, клали на стільчик біля порогу. У хворої під наглядом свекрухи – медсестри поступово зміцнювався імунітет, хвороба відступала.

- Оксано Сергіївно, – сказала на п'ятнадцятий день їхнього усамітнення Наталія, – ви так про мене турбуетесь, як рідна мама, незважаючи на небезпеку зараження, я в захваті. Не відчуваю ніякої кризи, про яку безперерв



## Кулінарні цікавинки

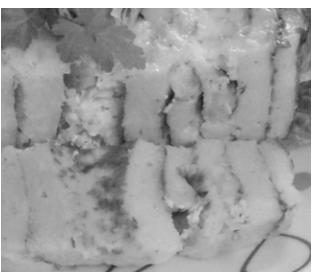
### Мінтай, запечений у фользі

**Нам потрібно:** 2 філе риби мінтай великого розміру, 1 чл. соєвого соусу, 0,5 чл. спеції коріандру меленої, 1 чл. спеції базиліка меленої, 1 чл. спеції кропу сушеної меленої, 1 чл. спеції паприки солодкої, 2 ст.л. майонезу 67% жирностю, 2 ст.л. кетчупу, цибулина.



**Приготування.** Цибулю, нарізаємо кільцями або півкільцями, перекладаємо у вільну тарілку. В глибоку піалу виливаємо соєвий соус, майонез і кетчуп, а також додаємо коріандр, базилік, кріп і паприку. Все добре перемішуюмо до утворення однорідної маси. Філе мінтая добре промиваємо під проточкою теплою водою і після з допомогою кухонних паперових рушників витираємо насухо від зайвої води. Після цього оброблений компонент перекладаємо у вільну тарілку. Отже, викладаємо філе мінтая на матовий бік фольги, скориставшись столовою ложкою, обмазуємо рибу спочатку з одного боку соусом, а після перевертаємо і акуратно обмазуємо з іншого. Зверху страву посыпаемо подрібненою цибулею. Тепер руками загортаемо рибу в харчову фольгу конвертиком. Або ж можна просто загорнути рибу у фольгу у вигляді кульки, загортуючи краї. Одним словом, як вам буде завгодно, головне, щоб після запікання ви зможете з легкістю розгорнути фольгу, а страву перекласти в спеціальну тарілку. Перекладаємо мінтая у фользі на деко і запікаємо в духовці при температурі 180-200°C протягом 20 хвилин. Мінтай – дуже ніжна риба, тому вона готовиться швидко, виходить при цьому не тільки ароматною, але і дуже смачною. Після закінчення відведеного часу дістаємо рибу з духовки і залишаємо її у фользі 10 хвилин, щоб вона трохи охолола. Розгортаємо харчову фольгу, а рибу з цибулькою перекладаємо з допомогою дерев'яної або кухонної лопатки на блюдо для подачі.

### Закусочний торт «М'ясний лабіринт»



**Нам потрібно:** 500 г курячого філе, 2 яйця, цибулина, 200 г сиру, 200 г сметани (15%), 1 скл. борошна, 1 пучок кропу, сіль, перець, 3 зубчики часнику, олія.

**Приготування.** Беремо куряче філе і промиваємо під проточкою водою, розрізаємо на довільні шматочки і пропускаємо через м'ясорубку. Цибулю очистити і також по-дрібні за допомогою дрібної м'ясорубки. Готовий фарш посолити, поперчiti і додати в нього два яйця. Ретельно перемішати. Зелень (кріп) дрібно нарізати. Часник очистити і перепустити через часникодавку. В неглибоку миску натираємо сир, додаємо сметану, зелень, часник, солимо, перчимо і ретельно перемішуюмо. Залиште трохи сиру для посыпання. У фарш додаємо борошно, перемішуюмо. Ставимо на середній вогонь розігріватися сковороду, попередньо наливши олію. Викладаємо дві столові ложки фаршу з борошном, формуємо коло і обсмажуємо з обох сторін. Так смажимо весь фарш. Повинно вийти приблизно 4-5 м'ясних млинчиків, які потім розрізаємо на чотири частини. Ставимо розігріватися духовку до температури 200 градусів. Змащуємо смужки млинчиків начинкою і загортаемо їх по спіралі. Беремо круглу форму, змащуюмо олією і викладаємо отримане коло з млинчиків. Зверху посыпаемо терпим сиром і відправляємо в духовку. Запікаємо приблизно 20 хвилин. Тоді дістаємо торт з духовки, даемо йому охолонути і нарізаемо на порційні шматочки.

### Рулетики «А-ля хот-дог»

**Нам потрібно:** 1 упаковка вафель (для торта), 1 кг картоплі, 150-250 г сиру, 1 пучок зелені, 60 г масла вершкового, 0,5 скл. молока, сіль, перець – за смаком, 6-8 сосисок (залежно від розмірів).

**Приготування.** Для початку нам необхідно відварити картоплю. Підготовлену картоплю покладіть в каструллю, залійте доверху водою. Додайте трохи солі і залиште варитися на середній вогонь. Коли вода закипить, зніміть утворену піну. Потім трохи зменшіть вогонь і варіть приблизно 20-30 хвилин до повного приготування. Зніміть каструллю з вогню, злийте рідину і починайте готовувати картопляне пюре. Додайте вершкове масло і починайте товтки картоплю, періодично підливайте молоко. Картопляна маса в результаті повинна вийти однорідної консистенції, пішиною і без грудочок. При бажанні можете додати в картопляне пюре трохи чорного перцю, для додання пікантності його смаку. Тепер натріть сир на крупній терці і додайте його в ще гаряче пюре. Зелень подрібніть і додайте до пюре, все перемішайте. Візьміть



один вафельний корж і покладіть його на чистий кухонний рушник. Таким чином вам буде набагато легше згортати рулетики з вафельних коржів. Потім рівномірним не занадто товстим шаром наносите картопляне пюре на вафельний корж, розподіліть його столовою ложкою. Таким же чином поступіте і з іншими коржами, поки не закінчиться пюре. Його вистачає приблизно на 4 коржі. Після цього на один край вафельного тіста викладіть сосиски, попередньо відварені. Залиште все, буквально на 2-3 хвилини, щоб корж встиг трохи розм'якніти від гарячого пюре і легше згинався. Тепер зі сторони, де покладені сосиски, починайте згортати корж в рулет. Готові рулетики укладіть на тарілку, краями вниз, щоб вони не розійшлися і помістіть в холодильник до моменту подачі закуски до столу. Перед подачею страви вийміть рулетики з холодильника, наріжте порційними шматочками.

### Закуска «На один зубок»

**Нам потрібно:** 1 кг свинини (біточна частина), 2 картоплини, зелень (кріп, петрушка, цибуля), 3 ст.л. майонезу, 1 чл. гострої аддіки, сіль, перець – за смаком.

**Приготування.** М'ясо краще брати біточне, або задні частину з прошарками сала, тоді запечена свинина вийде дуже соковито. Отже, насамперед необхідно нарізати м'ясо на довгі пласті і викласти в миску. Солимо, перчимо до смаку і додаємо майонез з аддікою. Ретельно все перемішуюмо, нарівнююмо кришкою і відправляємо маринуватися в холодильник як мінімум на півгодини. В цей час очищаемо картоплю від шкірки, мімо і нарізаемо соломкою (як на фрі). Перекладаємо в кастрюлю, заливаємо крутым окропом, солимо і накриваємо кришкою. Залишаемо хвилини на 15, після чого зливаемо рідину. Зелень петрушок і кропу необхідно дрібно нашкатувати. Ставимо розігрівати духовку до температури 200 градусів. Дістаємо м'ясо з холодильника і на дощці розправляемо кожен шматочек, зверху посыпаемо зеленню, а в один куточок кладемо 8-9 соломинок картоплі і звертаємо рулетом. Закріплємо за допомогою зубочістки. Деко змастити шматочком вершкового масла і викласти свинячі рулети. Потім відправляємо запікатися в духовку приблизно на 35-40 хвилин. Готові рулети дістаємо з духовки і посыпаемо дрібно нашкатованою зеленою цибулею.



### Сирні батончики

**Нам потрібно:** 250 г сиру твердого, 0,5 л молока, 200 г борошна, 100 г масла вершкового, 5 яєць, панірувальні сухарі, олія для смаження.

**Приготування.** У неглибоку кастрюлю нарізаемо довільними шматочками вершкове масло або маргарин і ставимо растоплюватися на середній вогонь. Після цього зміїмо кастрюлю з вогню і вливаемо молоко в масло. Тільки зачекайте, поки воно трохи охолоне, інакше молоко може згорнутися. Перемішуюмо вміст каструлі за допомогою міксера до утворення однорідної маси. Потім знову ставимо на середній вогонь і чекаємо, поки молочно-вершкова суміш загустіє. Для того, щоб не було грудок, необхідно постійно помішувати молоко. Знімаемо з вогню. Беремо 3 яйця і відокремлюємо білки від жовтків. Жовтки додаємо в суміш. Ретельно перемішуюмо. Сир натираємо на крупній терці і також висипаємо в кастрюлю, перемішуюмо. Отже, беремо форму для вилівки, змащуюмо її маслом, викладаємо сирне тісто і відправляємо в холодильник приблизно на годину (до тих пір, поки тісто повністю не застигне). У неглибокій мисці збиваємо два яйця. В одну тарілку насилаємо борошно, в іншу – панірувальні сухарі. Через годину дістаємо остигле тісто і розрізаемо його на батончики, шириною приблизно 5 см. Ставимо на вогонь розігріватися сковороду, попередньо наливши олію. Беремо батончик і занурюємо його спочатку в борошно, потім в яйце, потім у панірувальні сухарі. І викладаємо обсмажуватися на сковороду. Смажимо з обох боків до утворення золотистої коринки. Готові батончики остудити і можна подавати на стіл.



### Котлети із сиру

**Нам потрібно:** 200 г сиру, 2 сосиски, 2 яйця, 6 ст.л. борошна, 200 г кукурудзяних пластівців (не солодких), 1 ст.л. сметани, сіль і перець – за смаком, 0,5 скл. олії для смаження.

**Приготування.** Спочатку з сосисок знімаемо плівку. Після чого укладаємо їх на обробну дошку і нарізаемо дрібними квадратиками. Твердий сир подрібнююмо на терці. Змішуємо в ємності нарізані сосиски з сиром, додаємо в масу одне яйце, сметану, 4 ст.ложки просіянного борошна. Потім солимо і перчимо масу, і ретельно її вимішуємо. Трохи вологими руками захоплюємо невелику кількість приготовленого нами фаршу і формуємо з нього округлу котлетку. Далі її необхідно обвалити в борошні з усіх боків, щоб вона добре тримала свою форму. Не слодкі кукурудзяні пластівці необхідно подрібнити до стани великої крихти. Для цього можна їх трохи перетерти в ступці або ж скористатися силами блендера або кавомолки – тут вже на ваш вибір. Також необхідно у глибокій тарілці збити виделкою або вінчиком одне яйце. Сформо-



вану котлетку далі занурюємо з обох сторін в яйце, після чого в подрібнені кукурудзяні пластівці. Розігріваємо сковороду з невеликою кількістю олії і викладаємо готові вироби на неї. На середньому вогні обсмажуємо сирні котлети до яскравої золотистої коринки.

### Салат датський

**Нам потрібно:** 200 г макаронів (кольорові спіральки), болгарський перець, 200 г шинки, 50 г твердого сиру, огірок, 3 ст.л. майонезу, 1 ст.л. горчиці, 20 г масла вершкового, перець чорний мелений, сіль – за смаком.

**Приготування.** Відваріть макарони. Перекладіть їх у миску і додайте вершкове масло, перемішайте. Шинку нарізаемо середніми кубиками і перекладаємо в чисту дрібну тарілку. Нарізаемо очищений огірок середніми кубиками і перекладаємо в чисту тарілку. Перець нарізаемо невеликими квадратиками і теж, перекладаємо в чисту тарілку і відставляємо в сторону. Сир беремо твердий, щоб його можна було натерти. Для цього використовуємо крупну тертку. Перекладаємо натертій сир в чисту тарілку. Змішайте в піалі майонез і горчицю, додайте мелений чорний перець. В миску з макаронами додаємо нарізані овочі, шинку і сир. Добре перемішуюмо, додаємо заправку і знову добре перемішуюмо. Потрібно трохи посолити або додати чорний мелений перець.



### Салат «Чорна курка»

**Нам потрібно:** куряче філе, 400 мл води, 1/2 ст.л. солі, чорнослив, апельсин, крабові палички, 50 г горіхів.

**Приготування.** Промийте куряче філе, залійте гарячою водою і додайте сіль. Куряче філе на сильному вогні доведіть до кінності, зніміть піну, і потім на слабкому вогні варіть ще 15 хвилин. Після того, як буде готове філе, дайте йому охолонути в бульйоні, після чого вийміть і обсушівши, наріжте дрібними кубиками. Промийте його, залійте гарячою водою і залиште на 30 хвилин. Після цього злийте воду, дайте чорносливу обсохнути і наріжте на дрібні шматочки. Тепер промийте апельсин, очистіть його від шкірки, білих волокон і виріжте часточки з мембрани. Потім кожну часточку розрізати на 3 частини. Крабові палички наріжте такими ж дрібними шматочками, як чорнослив і курку. Горіхи також подрібніть. Починаємо годувати салат. Він укладається шарами. У салатницю на наступному порядку укладаєте шари: куряче філе, волоскі горіхи, чорнослив, апельсин, крабові палички. Після того, як шари укладені, поливаєте зверху майонезом і прикрашаете подрібненими горіхами.

### Салат «Анастасія»

**Нам потрібно:** куряча грудка, 250 г шинки, 150-200 г корейської моркви, пекінська капуста, 2-3 яйця, 1/2 ст.л. борошна, 2 ст.л. води, горіхи - за смаком, майонез для заправки.

**Приготування.** На початку нам необхідно відварити курячу грудку. У воду додаємо за смаком сіль. Далі, коли вода закипить, злегка зменшуємо температуру плити і варимо протягом 25-30 хвилин. У процесі варіння необхідно періодично прибирати з поверхні рідини піну. По закінченні потрібного часу дістаємо курячу грудку з води і перекладаємо в тарілку, щоб вона охолола, а поки займаємо іншими інгредієнтами. За допомогою вінчика або звичайної вилки збиваємо яйця до однорідної консистенції. Далі додаємо до них необхідну кількість води і борошна. Змішуємо масу до однорідності і можна приступати до обжарки. Включаемо температуру плити на середній рівень, ставимо на конфорку сковороду, наливаемо в неї трохи олії. Після того, як жир нагріється, виливаємо в сковороду приблизно половину яєчної суміші. І з допомогою кухонної лопатки обсмажуємо млинець, з обох сторін

## ПРОСТИ ЖІНОЧІ ХИТРОЩІ

**Життя часом доставляє жінкам чимало клопоту. Корисні, а часом зовсім несподівані лайфхаки допоможуть швидко вирішити екстремальну проблему. Або вийти зі скрутного становища.**

**Лак для волосся** – прекрасний захист шкіри п'ят від ковзання у взутті. Часто літні туфлі з високими підборами носять «на босу ногу». Ковзаючі п'ята погіршують легкість ходи, змушують відволятися і взагалі завдають масу незручностей. Помийте ноги чистою прохолодною водою. Шкіру протріть насухо. Струсіть балон з лаком, перш ніж розпорошувати його вміст. З відстані 20-25 см нанесіть рідину й дочекайтесь її повного висихання. Перед тим як взутися, переконайтесь, що лакова пілвка досить липка і покриває область п'яток рівномірним шаром.

**Катишкі з одягу** легко видалюються за допомогою шматочка пемзи. Улюбленій одяг нерідко «обростає» катишками. Не встигнеш озорнутися, а вже як мінімум кілька кульків атакували край бортів, кишеневку відстрочку, низ пальто, згини і клапани светра. Насамперед на думку спадає ідея скористатися бритвою для гоління? Забудьте. Це небезпечно для тканини, особливо якщо її плетіння не надто грубе. Візьміть шматочек пемзи і дбайливо обробіть місця, де помітні катишкі. Увага! Пемза повинна бути абсолютно сухою, інакше катишкі не вилучити. Закінчивши роботу, очистіть дірочки на пемзі – вона стане в нагоді вам ще не раз для цих же цілей.

**Вішалки для одягу** – хороший спосіб зберігати хустки, шарфи і палантини. Тим, кому до душі часто міняють образи, добре знайома проблема: в гардеробі багато шарфів, палантинів і великих хусток. Вони раз у разі мнуться. Кожен раз діставати вірб перед виходом з дому, прасувати, витрачаючи на це зайвий час ... Краще вже раз і назавжди усунути ситуацію в корені. Використуйте все ті ж вішалки для одягу (так звані «плечики»). На одну вішалку легко вміститься кілька хусток або шарфів. Закріплювати можна як за допомогою нетуго вузла, так і застосувавши широкі кільця з пластика: 1 окреме кільце на 1 вірб – шарф, палантин, хустку або інший настільки ж вибагливий до зберігання м'який аксесуар.

**Довга халява у чоботів** не помнеться, якщо всередину покласти рулонний елемент. Взуттю з довгою халявою важко зберігати акуратний вигляд, якщо воно не

## Як вберегтися від застуди

**Похолодання, особливо «сприятливі» для застуд та вірусних інфекцій, котрі активно розгулюють в транспорті, на роботі чи в інших людних місцях.**

### Як захиститися?

В першу чергу треба підтримувати й зміцнювати свій загальний імунітет і подумати про вакцинацію.

Якщо говорити не за специфічний імунітет (тобто вакцинацію), то зараз така пора, що треба звернути увагу на вживання овочів та фруктів. При цьому віддати перевагу все ж овочам, особливо зеленим, бо деякі фрукти все ж містять багато цукру.

Також варто згадати про загальнозмінночі вправи прогулянки на свіжому повітрі, загартування. До речі, якщо ви хочете підвищити опірність організму до застуд, тоді можна проводити місцеве загартування: кінцівок рук, ніг, вмивання холодною водою, контрастний душ.

Не менш важливою при профілактиці застудних захворювань є гігієна порожнини носа та носоглотки, а також горла. Проводити процедури полоскання можна простою водою або підсоленою, особливо це стосується дітей. Разом з тим, процедура полоскання не завадить й добролісм. Для полегшення можна використовувати вже готові зволожуючі спреї з морською сіллю, які не складно знайти в аптеках.

### При перших ознаках застуди

По-перше, не варто переносити застуду на ногах. Підхопивши простуду, бажано дотримуватися постійного режиму, економити сили та енергію, та піребувати в теплі.

Якщо немає високої температури – при перших симптомах можна прийняти гарячий душ або ванну. Прогріти при цьому обличчя, шию, грудну клітку. Після цього укататися в ковдру, випити гарячого чаю. Якщо немає алергії, то в чай можна додати кілька ложок меду. А ще краще – імбир, він зміцнює імунітет і добре зігріває.

Не забувайте при перших ознаках застуди пiti ба-

гадіте на ноги. Деформації особливо загрожують м'оделям чобіт, виготовленим з ніжної, тонкої шкіри. Вирішити проблему допоможуть скручені трубочкою газети або порожні втулки від рулонних паперових рушників. Щоб не захаращувати передпокій, відведіть для цих предметів свій постійний куточок. Наприклад, в ящику коридорної тумбочки. В осінньо-зимовий сезон дістанете, влітку приберете назад.



**Кубик льоду** допоможе очистити волосся або тканину від жуїки. Дорослі люди – не школярі, які люблять кидатися кульками пластиліну або жуїки. Але зате красуні, які вже подорослішали, люблять носити волосся розпущенім. Більш-менш сильний порив вітру, і пасмо волосся зустрілося з жуїкою у вашому злегкапрочиненому роті. Реальна ситуація? Більш ніж! Звідси і виникає питання: а що робити, якщо така проблема все-таки намалювалася? Допоможе невеликий кубик льоду. Холодна температура швидко охолодить пластичний матеріал і зробить його крихким. Далі вже справа техніки. Швидко розкришіть застиглу жувальну гумку, очистіть волосся від її частинок. А надалі будьте обережні, щоб кумедний, але явно дискомфортний випадок не повторювався.

**Фруктовий лід** на всі випадки життя: втамувати спрагу, прикрасити морозиво, приготувати десерт. Заморозьте подібнені фрукти у вигляді льоду. Коли захочеться побалувати себе або гостей солодкими смаколиками, кубики під рукою. Такий спосіб не вимагає багато часу. Один раз варто витратити півгодини, і у вас в морозилці виявиться ціла батарея крижаних гостинців. Полуниця, ананас, ягоди, ківі, а також фруктові міксі в будь-якому поєданні. Фантазія без кордонів (і не обов'язково подрібнювати, цільні плоди мають свою красу). Ця ж методика доречна для заморожування свіжого молока. Білі кубики допоможуть на швидку руку приготувати каву з молоком, не відівнюючи супермаркету. У замороженому вигляді молоко зберігається нескінченно довго.

**Коли виникає скрутна ситуація, рішення найчастіше лежить на поверхні. Включіть фантазію, абстрагуйтесь від конкретики моменту. І ви напевно знайдете раціональний спосіб вирішити проблему буквально за пару хвилин, яким би несподіваним він не виявився.**



### Народні методи

Зменшити ризик та вберегтися від застуди та грипу можна і народними методами.

Ефективними є овочі, які містять багато фітоцидів, речовин, що пригнічують розвиток небезпечних бактерій. Це хрін, редька, цибуля, часник. Наприклад, терта редька з медом є перевіреним засобом проти грипу та застуди, як і лимон з медом.

Якщо ви перемерзли, помічним стане теплий глінтвейн. Адже майже в усіх рецептах присутні цитрусові – апельсини, лимони. А мед і спеції (кориця, гвоздика, імбир, мускатний горіх, чорний мелений перець) позитивно впливають на імунітет.

**Загалом, більшість все ж воліє лікувати застуду в домашніх умовах, не звертаючись до лікарів. Однак, якщо застуда триває занадто довго або лікування не допомагає і симптоми лише посилюються, все ж варто звернутися за медичною допомогою.**

## "ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ"

Вінницька регіональна газета.  
редактор  
Ф.І.БЕЖНАР

ПЕРЕДПЛАТНІ ІНДЕКСИ  
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,  
видавець українською, а також  
російською мовами. Спосіб  
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 завжди поділяє точку  
зору авторів публікацій. Відповідальність за надруковані та вкладені в  
газету листівки, матеріали, реклами  
оголошення несуть автори та  
рекламодавці. Редакція залишає за  
собою право редагувати та скорочувати  
текст. При передруці матеріалів  
посилання на «Подільську зорю»  
обов'язкове. Матеріали, позначені  
(P), публікуються на правах  
реклами.

РОЗРАХУНОВИЙ РАХУНОК:  
№UA6530207600000260097300901415,  
Вінницьке обласне управління АТ  
«Ощадбанк»,  
МФО 302076,  
інд. код 02471361,  
Адреса редакції:  
21100, м. Вінниця,  
вул. Брацлавська, 31.  
Телефони редакції: 27-77-07.

## Зам. №232850.

Наклад - 1500.

Газета віддрукована  
у ТОВ "Прес Корпорейшн  
Лімітед", м. Вінниця,  
вул. Чехова, 12-б.  
Тел. (0432) 55-63-97.

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди: Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання – Приватне сільськогосподарське підприємство «Поділля-Агро» (ПСП «Поділля-Агро»), ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ - 31380542;

Місцезнаходження суб'єкта господарювання -22352 Вінницька область, Вінницький р-н, с. Бірків вул Гагаріна, 1А, контактний номер телефону – 04347220401, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання podillia@gmail.com

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика -22352 Вінницька область, Вінницький р-н, с. Бірків вул Гагаріна, 1А

Мета отримання дозволу на викиди - отримання дозволу для існуючого об'єкта, для експлуатації обладнання в результаті діяльності якого здійснюються викиди ЗР в атмосферне повітря.

Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля, в якому визначено допустимість провадження планованої діяльності, яка згідно з вимогами Закону України “Про оцінку впливу на довкілля” підлягає оцінці впливу на довкілля – об'єкт не підлягає оцінці впливу на довкілля, відповідно висновок з оцінки впливу на довкілля відсутній;

Загальний опис об'єкта (опис виробництв та технологічного устаткування) – основним видом діяльності підприємства згідно КВЕД є 01.11 Вирощування зернових культур (крім рису), бобових культур і насіння олійних культур.

Зерно з поля автотранспортом поступає та територію підприємства, зважується на автомобільний вазі з подальшим розвантаженням в завальні ями. Із завальних ям зерно надходить до зерносушарок та зерноочисних машин. Для роботи зерносушарок та обігріву виробничих приміщень використовуються котли та теплогенератори, в якості палива використовуються дрова та солома. Зерно та зерновідходи відвантажуються на автотранспорт чи надходять до силосів для подальшого використання та зберігання. Для безперебійного забезпечення підприємства електроенергією експлуатується дизельний генератор. Ремонт обладнання здійснюється у власних мехмайстернях. Дизельне паливо та масло зберігається на території проммайданчика в резервуарах. Видача ДП здійснюється за допомогою паливо-роздавального пістолету ПРК.

Джерелами викидів є труби котлів, зерносклади, навіс для зерна, зерносушарки, труби аспирації зерноочисних машин, сепараторів, загально-обмінна вентиляція мехмайстерні №1, загально-обмінна вентиляція мехмайстерні №2, дихальні клапани резервуарів для зберігання дизельного палива, паливо-роздавальний пістолет для дизельного палива, завальні ями, бункери чистого зерна, бункери відвантаження зерновідходів, відвантаження зерна на автотранспорт, навантажувач Маніту, труби теплогенераторів, дихальний клапан резервуару для зберігання масла, бункер приймальний, конічний силос, витяжні вентилятори зерносушарки «SD3/12 ESR», плоскодонні силоси, експедиційний силос, відвантаження зернових відходів на автотранспорт, труба дизельного генератора, склад зернових відходів, склад золи теплогенераторів.

Відомості щодо видів та обсягів викидів (т/рік) – речовини у вигляді сусpenдованих твердих частинок – 4,7255, суміш насичених вуглеводнів С2-С8 – 0,56, залізо та його сполуки (у перерахунку на залізо) – 0,0003, мangan та його сполуки (у перерахунку на діоксид манганду) – 0,000014, оксиди азоту (у перерахунку на діоксид азоту [

## Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свої дні народження святкуватимуть ветерани війни та праці:

95-річчя відзначатимуть жителі смт Вороновиця - **Ніна Олексіївна ШЕВЧУК (14 грудня)**; с. Комарів - **Анастасія Юхимівна ГАМАРНИК (15 грудня)**; с. Ільківка - **Марія Францівна МАНЮК (15 грудня)**.

90-річчя святкуватимуть мешканці с. Якушинці - **Розалія Станіславівна ШОЛОМОК (16 грудня)**; смт Вороновиця - **Галина Михайлівна ПЕЛЕШОК (17 грудня)**.

Від імені активу Вінницької районної та місцевих ветеранських організацій широко імениниці 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.



## ПЕРЕДПЛАТТЬ «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.

14 грудня - хмарно, дощ, т  
вдень +1...+4°C, вночі  
+2...+3°C. 15 грудня - хмарно,  
без опадів, т вдень 0...+2°C,  
вночі 0...-2°C. 16 грудня -  
хмарно, без опадів, т вдень  
0...+1°C, вночі -2...-4°C. 17  
грудня - хмарно, без опадів, т  
вдень +2...+3°C, вночі +1...-1°C.  
18 грудня - хмарно, дрібний дощ,  
т вдень +3...+4°C, вночі +2...+3°C. 19 грудня -  
хмарно, без опадів, т вдень +3...+4°C, вночі  
+1...+2°C. 20 грудня - хмарно, без опадів, т вдень  
+1...+4°C, вночі 0...+2°C.



**ОВЕН (21.03-20.04).** Сприятливий період, навіть мінімальні зусилля принесуть істотні результати. Вам доведеться робити неординарні вчинки в особистому житті. А от у професійній сфері краще не експериментувати. У вихідні взаєморозуміння з оточуючими може виявитися проблематичним, та й перекручена інформація або її брак може ускладнити справи. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

**ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05).** Вам не можна надовго зникати з поля зору колег і дірув. Ваша участя у подіях може бути непомітною, але буде дуже важливою. Від вас будуть потрібні відповідальність і здатність тримати ситуацію під контролем. Вихідні варто присвятити зміцненню відносин з рідними, сприятливі сімейні посиденьки, вирішення домашніх проблем. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

**БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06).** Здійсняться всі ваші плани. Виберіть головну мету, відсуньте подалі дрібні й не важливі проекти. Вам необхідно реально оцінити ситуацію та постаратися досягти своїх цілей. Відкладати далі не варто. У вихідні ваші швидкі й рішучі дії можуть стати для когось порятунком. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

**РАК (22.06-23.07).** Кар'єрні питання зажадають вашої уваги. Імовірні цікаві ділові пропозиції. Бажано не впиратися, а надати подіям можливість іти своєю чергою. Присвятивши досить часу роботі, ви знайдете й виправите допущені колись помилки. У вихідні підвищена імовірність безрозсудних вчинків, дій під впливом сліпучих емоцій. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

**ЛЕВ (24.07-23.08).** Успіх неодмінно прийде, але тільки якщо ви докладете максимум зусиль для його досягнення. Не соромтеся виявляти свої здібності та

## Діти і батьки згуртувалися для плетіння маскувальних сіток

Вінничанка Оксана Іванькова - засновниця волонтерського центру «З Україною в серці». Він діє на базі Вінницької обласної станції юних натуралистів. Серед іншого, там усі охочі плетуть маскувальні сітки для військових. Виготовили їх вже близько 60.

- Маскувальні сітки вперше відбулися в гуртківці та їхні батьки. Раніше матеріал для сіток ми закуповували самостійно. Працівники станції збирали на це кошти, залучали своїх друзів і знайомих, - каже Оксана Іванькова.

Згодом волонтерський центр «З Україною в серці» знайшов підтримку у Вінницькій транспортній компанії. Вона надає волонтерам сучасний матеріал для плетіння сіток «спандбонд». Він легкий і практичний у використанні. Приміром, швидко висихає після дощу.

Мало того, у транспортній компанії допомагають нарешті матеріал «спандбонд» спеціальною машиною, що значно полегшує працю волонтерів.

Сергій Соколовський із минулого року плете маскувальні сітки, поки чекає дочку, яка займається у природознавчому гуртку.

- Щоб не байдукувати в очікуванні дочки, я у цей час роблю корисне для нашої армії. Плести сітку не складно. Навчитися з нуля можна за кілька хвилин. До

того вже є підготовлений нарізаний матеріал. Я опанував різні способи плетіння, - розповів Сергій Соколовський.

**Михайло МИХАЙЛОВ.**



## Визначили найкращих незрячих шашкістів

У Вінниці провели традиційне змагання із шашок-64 серед спортсменів із порушенням зору. Змагалися на базі вінницького підприємства Українського товариства сліпих.

Турнір був присвячений Дню Збройних Сил України. Його підтримав обласний осередок спортивної Федерації незрячих України. Спортсмени грали за коловою системою. В підсумку перше місце зі стовідсотковим результатом посів тотально незрячий кандидат у майстри спорту України Іван Люлик. Він не вперше виграє таке змагання. Івану Люлику - вже 69 років. Незважаючи на поважний вік, він не лише успішно займається спортом, але й працює. Зокрема, робочим на підприємстві незрячих.

На очко від чемпіона відстав тотально незрячий 42-річний першорозрядник Леонід Кучерук. Він працює бібліотекарем у обласній читальні імені Опановича, у її філії на базі підприємства УТОС. Бронза - у 35-річного тотально незрячого шашкіста Миколи Гурського. Призері отримали право



представляти Вінницю на подальших обласних та всеукраїнських змаганнях серед незрячих

- Всі учасники турніру регулярно, 2-3 рази на тиждень, ходять на тренування до шахово-шашкового клубу підприємства незрячих. Там намагаємося зберігати спортивну форму. Я сам останнім часом переважно граю онлайн у шахи. Тому було цікаво знову спробувати себе і у шашках, - сказав Леонід Кучерук.

Нагородження провів голова обласного осередку спортивної Федерації незрячих України Костянтин Ільніцький. Призері отримали не лише дипломи, але й грошові премії.

- Шахи тренують інтелект, логіку та інші корисні якості. На нашій базі є відповідний інвентар для незрячих - спеціальні шахи і шашки. Тому ми самотужки можемо проводити тренування і змагання, - прокоментував Костянтин Ільніцький.

**Михайло МИХАЙЛОВ.**



## Астрологічний прогноз на 18 - 24 грудня

підказати вірну відповідь іншим. Але не намагайтесь виконати складну роботу поодинці - це зіпсує відносини з оточуючими й позначиться на кінцевому результаті. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

**ДІВА (24.08-23.09).** Ви можете успішно впоратися з найскладнішими завданнями, які раніше представлялися нерозв'язними. Віднесеться з обережністю до нових ділових пропозицій. Бажано знизити обсяг роботи, є ризик не впоратися та втомитися. Постараитесь об'єктивно оцінювати свої можливості. У вихідні слід вести себе стримано з родиною, а якщо ні, то не минути сварок з рідними. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

**ТЕРЕЗИ (24.09-23.10).** Чимало сил може знадобитися, щоб урегулювати хоча б частину робочих проблем. Не варто засмучуватися, якщо на початку тижня вам доведеться зіштовхнутися з певними перешкодами в справах. У вихідні можливі зміни, які підуть вам на користь. Приділіть дітям більше часу, їм необхідна ваша увага. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

**СКОРПІОН (24.10-22.11).** Обстановка в професійній сфері надзвичайно вдала для активних дій, вам гарантовані суспільна та дружня підтримка. У цілому благополучний період, буде переважати гарний настрій. Стабільність вашої кар'єри буде багато в чому залежати від уміння домовлятися з людьми. Кар'єрний ріст вам забезпечений. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

**СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12).** Внутрішня й зовнішня гармонія вбереже вас від емоційних сплесків. Небажано залишати ймовірність безрозсудних вчинків, дій під впливом сліпучих емоцій. Сприятливий день - четвер, несприятливий - п'ятниця.

частина справ не терпить зволікання. Але, перш ніж взятися за велику справу, правильно оцінить свій потенціал. Краще попросити поради і допомоги, ніж походитися, як зануда. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

**КОЗЕРІГ (22.12-20.01).** Висока працездатність, зачовяність і впевненість у собі будуть характеризувати вас на даному тижні й можуть виявиться предметом заздрості навколоїшніх. Проблеми, які раніше вдавалися надто складними для рішення, розпадуться на ряд дрібних, і здолати їх не складе особливої праці. Однак не варто задирати ніс і вважати себе фахівцем у всіх областях. Рекомендується згадати та відновити старі звязки і знайомства з якими причин напівзабуті. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

**ВОДОЛІЙ (21.01-19.02).** У вас з'явиться можливість організувати цікавий захід, укласти вигідний договір. Ділові партнери можуть показати себе в дійснім світлі, але у вас будуть усі підстави порадити ходу справ. У вихідні уникайте безглазого розбазарювання сил і енергії та порожніх балаканин. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

**РИБИ (20.02-20.03).** Ви повні сил і рішучості, однак варто порадитися з близькими перш, ніж щось міняти. Деякі труднощі, що виникли в початку тижня, не стануть перешкодою для прояву вашого професіоналізму, а з власною впевністю прийдеться поборотися. Постарайтесь зберігати гарні відносини з начальством і колегами, будьте коректні в формулюваннях. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.