

# Подільська Зоря

**Для кожного вірянина  
Різдво Христове – це велика  
радість, тому що має в собі  
торжество життя.**



Цьогоріч ми вперше святкуємо Різдво разом з усім світом – 25 грудня.

Це є черговим кроком великого шляху для України.

Ми як ніколи об'єдналися, щодні демонструючи свою незламність.

Усвідомили, що у єдності наша сила, любов до Батьківщини та бажання жити у вільній, суверенній країні.

Дякую кожному і кожній, хто вибирає незалежність та робить все для наближення Перемоги України - як на фронті, так і в тилу.

Бажаю усім міцного здоров'я, різдвяного затишку у ваших домівках, втішних новин з фронту.

Нехай Господь благословить Україну на Перемогу!

**Христос Народився! Славімо Його!**

**Начальник Вінницької обласної  
військової адміністрації  
Сергій БОРЗОВ**

**Шановні подоляни!  
Сердечно вітаю Вас із  
Різдвом Христовим!**



Усі ми мріємо повернутися до мирного життя і плекаємо надію на те, що дуже скоро все налагодиться.

Ми всі пам'ятаємо про тих, хто не зможе сісти разом з родинами до спільної вечірі. Хто зустрічатиме Першу зорю у холодних окопах, в бойових машинах, за пультами зенітних комплексів. Хто віддав життя за незалежність України та поруч з Ангелами тримає українське небо.

Тому найперше віддаймо шану нашим Героям, українським воїнам.

Бажаю кожній сім'ї возз'єднання, миру та добробуту. Хай родина зустріч за різдвяним столом зігріє ваші душі, огорне вас турботою та щирою любов'ю, навіє теплі спогади!

Бережіть себе, бережіть свої родини, бережіть нашу Україну!

**Олександр МАСЛЕННИКОВ,  
депутат Вінницької обласної ради.**

**Зеленський пообіцяв Україні  
мільйон дронів: Кабмін відповів,  
скільки реально зробити**

Міністр з питань стратегічних галузей промисловості України Олександр Камишин висловився про виробництво дронів у 2024 році.

Лідер України Володимир Зеленський на своїй пресконференції зробив амбітну заяву: держава у 2024 році виготовить мільйон дронів для армії.

Міністр з питань стратегічних галузей промисловості України Олександр Камишин підтвердив у Telegram, що йдеся про понад 10 тисяч ударних дронів середньої дальності та понад тисячу дронів з дальностю за 1000 км.

"Окрім FPV дронів ми вже спроможні виробити в наступному році більше 10 тисяч ударних дронів середньої дальності (сотні км), та 1000+ дронів з дальностю за 1000 км", - наголосив Камишин.

За його словами, вже станом на грудень 2023 року Україна виробляє понад 50 тисяч FPV дронів.

Камишин підкреслив: "Всі виробничі спроможності готові, контрактація на 2024 рік розпочинається".

**Шановні жителі  
Вінницького району!**

*Вітаю Вас з прийдешніми святами - Різдвом Христовим та Новим 2024 роком.*



Ще один рік Україна продовжує свій шлях в умовах війни. Важкі випробування припали на долю українців, але ми усі сподіваємося на швидку перемогу.

Висловлюю щирі слова подяки нашим військовим, які героїчно трудаються для забезпечення спокійного життя та безпеки. Щиро вдячний усім, хто вкладає свою енергію, працю, силу, розум та талант у розвиток нашої України, роблячи її ще кращою та сильнішою.

Бажаю вам світлих свят та теплих родинних моментів. Нехай наступний рік приносить нові можливості, удачу та радість. Зичу міцного здоров'я, невичерпної енергії та віру у перемогу.

**Із повагою, начальник Вінницького районної військової адміністрації  
Віталій УРДЗІК.**

**Дорога  
Вороновицька громадо!**

*Щиро вітаю Вас з прийдешнім Різдвом Христовим.*

Це свято завжди було часом сімейного єднання, та цьогоріч за родинним столом багато кому не вистачатиме найдорожчих серцю. Хтось міцно тримає оборону на бойових позиціях, а хтось у Ангельському війнстві – охороняє нас з небес. Багатьох розділяють війна та кордони.

Цьогоріч свято Різдва Христового ми знову відзначаємо під час війни. Ми запам'ятаємо його саме таким. Підліми обстрілами українських населених пунктів і сміливію боротьбою наших Героїв.

Нехай світло Різдвяної зірки проб'ється через темряву війни, осяє й обігріє ваші домувки теплом сердець мільйонів християн, що сьогодні по всьому світу підтримують нашу країну в битві з російським злом та моляться за Україну!

Бажаю у ці дні кожному бути поруч зі своїми рідними. Нехай новонароджений Ісус наповнить ваші душі світлом і вірою у Перемогу. Нехай усі наші воїни, які щодня бороняють нас та весь світ, якнайшвидше повернуться додому, а в Україні запанують мир і спокій. Щоб жодні злі сили не змогли зупинити нас на шляху до Перемоги! Адже навіть після найтемнішої ночі завжди настає світанок.

Христос рождається! Славімо його!

**Олександр КОВІНЬКО,  
голова Вороновицької ТГ.**

**ПЕРЕДПЛАТИТЬ  
«ПОДІЛЬСЬКУ  
ЗОРЮ»  
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.**

**Шановні жителі  
Агрономічної  
громади!**

Щиро вітаю Вас зі світлим і радісним святом, яке об'єднує у собі і дитинство, і сьогодення, і мрії про майбутнє, - Різдвом Христовим! Одне з найсвітліших свят в році - це народження Христа. З ним ми пов'язуємо віру, надію і любов. Нехай у ці святкові дні трапляються дива і прекрасні події.

Нехай Різдвяна зоря запалить у Ваших серцях вогонь віри, надії і впевненості у здійсненні найзаповітніших бажань. Великої перемоги нам, міцного здоров'я, мирного неба і Божого благословення для Ваших родин!

Щасливого Різдва та Мирного Переможного Року!

**Сергій СИТАРСЬКИЙ,  
голова Агрономічної ТГ.**

**Шановні жителі  
Якушинецької громади!**

*Від широї душі вітаю Вас з прийдешніми  
Святым Вечором та Різдвом Христовим!*



Дуже хотілося б, щоб усі негаразди, проблеми, гіркота втрат та нездійснених сподівань залишилися у році, що минає, а у прийдешньому, здійснилося найзаповітніше - повернувшись мир у наш рідний Український дім. Задля цього кожен з нас повинен допомагати нашим воїнам, щодня щохвилини пам'ятати, що їм потрібна наша підтримка.

Світла пам'ять та низький укін нашим захисникам, які не дочекалися Різдва Христового, тим, хто віддав своє життя за мир та спокій у нашій державі.

Тож нехай у величне свято Різдва Христового рідні зможуть зібратися за родинним столом. Любові і добра в кожну родину та кожну оселю! Перемоги й миру Україні!

**Із повагою, Василь РОМАНЮК,  
голова Якушинецької ТГ.**

**Світлого Різдва!**

Разом із більшістю християнського світу зустрічаємо Різдво Христове у новій даті. Та це не змінює суть такої важливої події, не применшує піднесення і нашої поваги до старовинних традицій.

Під час колишніх воєн чи репресій українці та українки завжди шукали опору у вірі й звичаях. Співали колядок і влаштовували вертеп. Цьогорічні колядки звучатимуть у непростому контексті, та ми обов'язково додамо до них побажання миру й перемоги, і це наша проекція-майданчик.

Українські традиції Різдва – дуже потужні. Тож передавати їх дітям потрібно і важливо. Як і важливо підтримати всіх дітей духом свята, твердою вірою, великою любов'ю.

Нехай теплим буде ваш Святвечір! З приємним спікуванням родинах, з глибокою вірою в перемогу і мирне небо. Ставаймо країнами, черпайте сили у традиціях. Усіляко підтримуймо родини, які сьогодні переживають біль і втрату. Будьмо милосердні, нам дуже необхідні єдиння і духовне зростання.

З Різдвом Христовим, дорога громадо!

**Із повагою – Михайло ДЕМЧЕНКО,  
голова Стрижавської  
територіальної громади.**





## Вітали поважну ювілярку

Життя прожити - не поле перейти. А 90 років насиченого подіями та випробуваннями життя, багаторічною самовідданою працею - це подвиг і геройчний взірець незламної особистості.

16 грудня **Розалія Станіславівна ШОЛОМОК** із Якушинець відзначила своє 90-річчя.

Заступниця голови Якушинецької громади Людмила Грабова разом із начальницею КЗ "Центр надання соціальних послуг" Наталією Свистун відвідали ювілярку, вручили вітальну листівку та подарунок.

"Ви гідно пройшли складну життєву дорогу, низький уклін Вашій мудрості, досвіду та незламності перед життевими незгодами. Бажаю Вам міцного здоров'я, оптимізму, бадьорості духу, тримайтесь і кріпіться", - сказала у своєму вітальному слові Людмила Грабова.

Очі довгожительки сяяли радістю за приділену до неї увагу, адже багато чого варті турбота, пам'ять і звичайне добре слово.

Народилася поважна ювілярка у Медвежому Вушку в далекому 1933 році. Здобуваля освіту закінчила два технікуми, все життя працювала в торгівлі, після виходу на заслужений відпочинок трудилася у Якушинецькому училищі соціальної реабілітації.

За все своє трудове життя поважна жителька громади Розалія Шоломко має - 64 роки стажу.

Проживала разом із чоловіком (нині уже покійним) в Якушинцах, дітей не було.

Ще до недавнього часу пані Розалія мала непогане самопочуття, але нині стан її здоров'я погіршився, тож нині потребує допомоги та піклування. Доглядає та опікується ювіляркою її племінник.

На долю Розалії Станіславівни випало багато випробувань, але як справжня українка - ця дивовижна хінка їх подолала і сьогодні зустрічає свій поважний вік. Ювілярка раділа гостям, була вдячна за привітання, турботу та увагу.



## Забезпечення засобами реабілітації

У відповідь на звернення керівництва Якушинецької територіальної громади, Благодійна організація "Всеукраїнський благодійний фонд "Ми з України" передала для потреб Пункту забезпечення засобами реабілітації, який було створено на базі КЗ "Центр надання соціальних послуг" - 3 функціональні ліжка та 2 інвалідних візка. Засоби реабілітації надаються в користування для потреб соціально незахищених верств населення. Адже вони є досить дорогоцінними і не кожен може придбати необхідне.

І одразу, того ж дня завдяки Фонду "Ми з України", одне ліжко та візок було передано для забезпечення відповідного догляду та потреб жительки села Якушинці Розалії Шоломко.



## Чергова допомога нашим воїнам

Днями нашим бійцям було передано від колективу Якушинецької сільської ради прилад нічного бачення з кріпленням, приціли і комплект глушників. Все це для потреб 59-ї бригади у лавах якої захищає нашу країну Олег Пилипенко житель села Некрасове.

Кошти для закупівлі приладдя виділили з грошей які збирали працівники Якушинецької сільської ради.

Засоби необхідні нашим бійцям передала волонтерка Валентина Корецька-Кірілова.

Разом до Перемоги!

**ВІННИЦЬКА РАЙОННА ВІЙСЬКОВА АДМІНІСТРАЦІЯ  
ВІННИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ**

**НАКАЗ**

**від 13 грудня 2023 року**

**№ 107**

Про районний бюджет Вінницького району на 2024 рік  
Відповідно до статей 18, 41 Закону України «Про місцеві державні адміністрації», статті 15 Закону України «Про працьовий режим воєнного стану», статті 77 Бюджетного кодексу України, постанови Кабінету Міністрів України від 11 березня 2022 р. № 252 «Деякі питання формування та виконання місцевих бюджетів у період воєнного стану», враховуючи Закон України «Про Державний бюджет України на 2024 рік», враховуючи показники міжбюджетних трансфертів з обласного бюджету на 2024 рік

**НАКАЗУЮ:**

- Визначити на 2024 рік:
  - доходи районного бюджету у сумі 3 227 000 гривень, у тому числі доходи загального фонду районного бюджету - 3 227 000 гривень згідно з додатком 1;
  - видатки районного бюджету у сумі 3 227 000 гривень, у тому числі видатки загального фонду районного бюджету - 3 227 000 гривень;
  - оборотний залишок бюджетних коштів районного бюджету у розмірі 5 000 гривень згідно з додатком 2.
- Затвердити бюджетні призначення головним розпорядником коштів районного бюджету на 2024 рік за бюджетними програмами згідно з додатком 3.
- Затвердити на 2024 рік міжбюджетні трансфери у

сумі 2 327 000 гривень згідно з додатком 4.

4. Затвердити розподіл витрат районного бюджету на реалізацію місцевих програм згідно з додатком 5.

5. Установити, що у загальному фонду місцевого бюджету на 2024 рік:

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

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

6. Установити, що джерелами формування спеціального фонду районного бюджету на 2024 рік:

1) у частині доходів є надходження, визначені статтею 69<sup>1</sup> та частиною 1 статті 71 Бюджетного кодексу України;

2) у частині фінансування є надходження, визначені пунктом 10 частини 1 статті 71 та частиною 2 статті 72 Бюджетного кодексу України.

7. Установити, що у 2024 році кошти, отримані до спеціального фонду районного бюджету згідно з відповідними пунктами частини першої статті 71 Бюджетного кодексу України, спрямовуються на реалізацію заходів, визначених частиною другою статті 71 Бюджетного кодексу України, а кошти, отримані до спеціального фонду згідно з підпунктом 1 пункту 5 цього наказу, спрямовуються на утримання бюджетних установ (за рахунок власних надходжень бюджетних установ).

8. Визначити на 2024 рік відповідно до статті 55 Бюд-

## Вітаємо з 95-річчям жительку села Ільківка - Марію Францівну Манюк

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

15 грудня свій ювілей відзначила жителька села Ільківка - **Марія Францівна МАНЮК**.

До привітань іменини долучився сільський голова Сергій Сітарський. Він подякував ювілярці за багаторічну самовіддану працю, людяність та доброту, побажав міцного здоров'я, довгих літ щасливого та мирного життя.

Манюк Марія Францівна народилася 15 грудня 1928 року, в простій селянській родині. Важкі випробування випали на долю ювілярки: роки голodomорів, війни, післявоєнна розруха, відбудова. В шестиричному віці залишилася без батька, який потрапив під процес розкуркулення (не віддав в колгосп свого коня і плуга). З 15 років працювала в селищній раді та паралельно у рільничій бригаді.

У 1956 році одружилася, народила та виховала трьох дітей. Наразі вона щаслива бабуся семи онуків, тішиться успіхом десяткох правнуків.

В цей знатний ювілей, Ваші почесні 95 років щиро бажаємо Вам великого запасу сил, здоров'я і енергії, мирних і радісних днів. Низький уклін Вам за ту складну життєву дорогу, по якій Ви пройшли гідно, будучи учасником історичних подій і працюючи на благо майбутнього покоління.



## Мобілізація людей з правом на відстрочку: у ЗСУ пояснили, як уникнути таких випадків

В Україні існують певні категорії людей, які мають право на відстрочку від мобілізації, але це повинно підтверджуватися відповідними документами, які необхідно особисто надати в ТЦК і СП, щоб в майбутньому уникнути непорозумінь.

Як розповів начальник служби зі зв'язків з громадськістю командування Сухопутних військ ЗСУ Володимир Фітє, весь перелік документів і причин для відстрочки вказано на сайті Верховної Ради, в законі про мобілізацію. До них відносяться наявність у військовозобов'язаного є трохи неповнолітніх дітей, догляд за недіздатними родичами або людьми з інвалідністю, які потребують постійного догляду, а також причини за станом здоров'я. Тобто список причин чітко визначений і опублікований.

У той же час, якщо у військовозобов'язаного є яка-небудь з цих умов на відстрочку - він повинен особисто проинформувати про них свій ТЦК і СП.

"Тому що трапляються випадки, коли піднімається "хайп", що когось забирають в армію, а він має причину на відстрочку. Наприклад,

є лежача маті, яка потребує догляду - це все повинно бути оформлено документально, і всі ці документи повинні бути надані в ТЦК і СП особисто", - підкреслив Фітє.



Що стосується студентів, то раз на рік вони повинні подавати довідки про те, що вони навчаються на dennій формі навчання, і також повинні робити це особисто, зазначив він.

"На жаль, є випадки, що з якоїсь причини ці документи не надаються. І потім російські медіа підхоплюють таку тему, що забирають в армію чоловіка, у якого маті з інвалідністю. А насправді якщо розібратися, то просто не були надані відповідні документи, і людина не оформила право на отримання відстрочки. Відповідно, за законодавством ТЦК і СП все робить правильно. А людські емоції говорять, що ми порушуємо закон", - пояснив він.

"На жаль, є випадки, що з якоїсь причини ці документи не надаються. І потім російські медіа підхоплюють таку тему, що забирають в армію чоловіка, у якого маті з інвалідністю. А насправді якщо розібратися, то просто не були надані відповідні документи, і людина не оформила право на отримання відстрочки. Відповідно, за законодавством ТЦК і СП все робить правильно. А людські емоції говорять, що ми порушуємо закон", - пояснив він.

10. Головним розпорядником коштів районного бюджету на виконання норм Бюджетного кодексу України:

1) на виконання вимог наказу Міністерства фінансів України від 26.08.2014 року №836 «Про деякі питання





## Кулінарні цікавинки

Всі ми з нетерпінням чекаємо Різдвяних свят, а перед ними Святої вечери. Відтак сьогодні пропонуємо до вашої уваги традиційні для нашого краю пісні страви до Святвечора.

### Кутя традиційна

**Нам потрібно:** 1 скл. підготовленої пшениці, 2,5 скл. води, 70 г маку, 70 г подрібнених горіхів, 1/4 скл. родзинок, 2-4 ст. л. меду за смаком, 2 ст. л. цукру.

**Приготування.** Насамперед необхідно підготувати пшеницю. Перебрати зерна, відділяючи погані від хороших. Перебрану пшеницю ретельно промити, залити водою і залишити мінімум на 12 годин. До ранку пшениця розбудиться і стане не такою твердою, що дозволить зменшити час її варіння приблизно в два рази. Затим злити з посуду з зерном воду, що не ввібралася, перекласти його в глубоку товстостінну кастрюлю і залити свіжою водою у співвідношенні 1:2,5. Кастрюлю поставити на вогонь, довести до кипіння, затим вогонь максимально зменшити і варити пшеницю близько двох годин до готовності. Допоки вариться пшениця, мак потрібно потерти в макітре або ж перемолоти в кавомолці, додати цукор. Затим з'єднати пшеницю, мак, горіхи, родзинки та мед. Залишити на 1 годину й подати до столу.

### Узвар



**Нам потрібно:** 100 г сушених яблук, 100 г сушених груш, 100 г чорносливу, 50 г родзинок, 2 л води, мед і цукор за смаком.

**Приготування.** Сухофрукти промити 2-3 рази теплою водою. Груші залити гарячою водою, накрити кришкою й поставити на слабкий вогонь. Через 10 хвилин потрібно додати яблука, що через 10–чорнослив, затім через 5 – родзинки. Коли всі сухофрукти стануть м'якими, напій потрібно довести до кипіння, зняти з вогню. Щоб зберегти корисні властивості меду, його потрібно додати в узвар, коли напій охолоне приблизно до 40 градусів. Якщо ви хочете додати в напій ще й цукор, то засипте його незадовго до кипіння. Готовому напою дати настояться в холодному місці хоча б декілька годин, проте бажано залишити його на ніч.

### Вареники з гречкою та кващеною капустою

**Нам потрібно для тіста:** 500 г борошна, 250 мл. крижаної води, дрібка солі, 3 ст.л. олії. **Для начинки:** 1 скл. кващеної капусти, 1 скл. вареної гречки, 150 г цибулі, олія для смаження, сіль та перець за смаком.

**Приготування.** З борошна, води, солі та олії замісити досить круте тісто, покласти його в поліетиленовий пакет і дати відпочити близько годину у холдиннику. Тим часом приготувати начинку. Капусту відтиснути від зайвого соку. Якщо капуста дуже кисла, промити її водою. Цибулю дрібно нарізати та посмажити до м'якості. Потім додати капусту, влити 1/2 склянки води і тушкувати до готовності під закритою кришкою на маленькому вогні. До готової капусти додати гречку, посолити, поперчити за смаком, зняти з вогню та охолодити. Потім тісто розкачати і сформувати вареники. Готові вироби варити 10-12 хвилин після спливання вареників.

### Капусняк



**Нам потрібно:** 200 г кващеної капусти, 3 картоплині, 1 цибулина, 1 морква, 50-70 г кореня петрушок, 1 ст.л. томатної пасті, 2-3 ст.л. пшона, спеції за смаком.

**Приготування.** Кващену капусту покласти до невеликої каструлі, залити трьома склянками холодної води, довести до кипіння, щільно закрити кришкою й варити на слабкому вогні 30-40 хвилин. Тим часом приготувати засмажку. Очистити цибулю та моркву. На сковорідку з олією викласти дрібно нарізану цибулю, коли вона стане м'якою, додати моркву та корінь петрушок. Обсмажити овочі до напівготовності, додати томатну пасту і трохи води й тушкувати на слабкому вогні 10-15

хвилин. До каструлі, в якій будемо варити страву, налити 2 літра води, додати нарізану на шматочки картоплю й варити 20 хвилин. Потім додати капусту разом з водою, в якій вона варилася. Довести до кипіння. Потім додати промите пшоно та засмажку. Коли страва закипить, зменшити вогонь, додати сіль і прянощі за смаком. Варити на слабкому вогні ще хвилин 15-20. Потім вимкнути і дати настоятися 10 хвилин.

### Вінегрет

**Нам потрібно:** 5 картоплин, 2 моркви, 2 буряки, 1 цибулина, 3 солоні огірки, 3-4 ст.л. олії, оцет та сіль за смаком.

**Приготування.** Овочі промити, відварити в кожушках, охолодити. Затим нарізати їх кубиками, додати цибулю, огірки та заправити олією з оцтом. За смаком у вінегрет можна додати квасолю або ж консервований горошок, а в заправку гірчицю.

### Голубці з картоплею та грибами

**Нам потрібно:** 10-12 шт картопляного листя, 400 г картоплі, 300 г грибів, цибулина, морквина, 200 г томатної пасті, сіль, перець за смаком.

**Приготування.** Картоплю очистити, відварити до готовності, розім'яти її в пюре. Гриби обсмажити з дрібно-нарізаною цибулею та дрібно-натертю морквою. Додати грибну масу в картопляне пюре, ретельно перемішати. Капустяне листя відварити до м'якості у воді, зрізати грубі прожилки, начинити листя картопляним пюре і сформувати голубці. На сковорідці розігріти трохи олії, обсмажити голубці з обох сторін (краще накрити кришкою), вклести голубці в кастрюлю. У невеликій кількості води, в якій варилася капуста, розчинити томатну пасту і трохи солі, залити голубці так, щоб рідина злегка їх прикрила. Додати лавровий лист, довести до кипіння, накрити кришкою і готовувати на маленько-му вогні 20-25 хвилин.

### Риба по-грецьки

**Нам потрібно:** 1 кг хека (можна філе), 2 великих моркви (400 г), 0,5 великого кореня селери (250-300 г), 2 середні цибулі (200 г), 0,5 склянки води, 5 горошин духмяного перцю, 2-3 лаврових листа, 2-3 ст. л. томатної пасті, сіль, перець, борошно.

**Приготування.** Цибулю порізати кубиками. Моркву, селеру натерти на крупній терці. Цибулю викласти в сковороду з розігрітою олією, тушити 2-3 хвилини. Додати моркву та селеру, посолити, додати перець, лавровий лист, долити воду і тушити під кришкою 15 хвилин. Додати томатну пасту і тушити ще декілька хвилин. Вимкнути овочі, відставити. Рибу помити, почистити, порізати середнього розміру шматками, посолити, поперчити. Можна залишити на 30-60 хв промаринуватися. На дошку просіяти борошно. Обвалити рибу в борошні. Смажити на розігрітій олії спочатку на високому вогні з обох сторін, а тоді під кришкою на малому довести до готовності. Посмажену рибу викласти у гусятницю. Зверху викласти овочі. Запікати в розігрітій до 170 градусів духовці 15-20 хвилин.

### Січенники з гороху

**Нам потрібно:** 2 скл. гороху, 4 ст.л. манної крупи, 2,5 ст.л. олії, 3 ст.л. панірувальних сухарів, цибулина, сіль та перець за смаком.

**Приготування.** Горох замочити на ніч, потім воду злити. Залити новою в пропорції 1:2,5 відварити до готовності. Готовий горох перетерти через сито, перемішати із манною кашею. Додати підсмажену цибулю. Суміш пропустити через м'ясорубку, додати сіль та перець, сформувати котлетки, обвалити їх у сухарях й обжарити у великій кількості олії до золотистого кольору.

### Пампушки з часником

**Нам потрібно:** 450 г борошна, 1,5 чл. сухих дріжджів, 0,5 чл. солі, 1 чл. цукру, 1,5 ст.л. олії, 300 мл води. **Для заправки:** 3-5 зубчиків часнику, 1 чл. солі, 50 мл кипяченої води, 2 ст.л олії, зелень за смаком.

**Приготування.** Борошно потрібно просіяти, у глибокій мисці змішати його з сухими дріжджами, додати сіль, цукор, ретельно перемішати. Потім додати воду і замішувати тісто доти, доки воно не почне відставати від рук. Перекласти тісто на злегка підгленену борошном зішківкою. Сформувати кульки, перекласти до миски і щедро змастити олією, накрити кухонним рушничком і

залишити в теплій десні на півтори години. Затим гострим ножем розділити його на 14-16 частин. Сформувати круглі булочки і викласти у змащену олією форму. Накрити рушниковом і дати постійти в теплі 30 хвилин. Духовку розігріваємо до 190°C й запікати булочки 30-35 хвилин. Приготувати заправку: розтерти часник з сіллю, додати олію й воду. Готові пампушки полити часниковою заправкою, прикрасити зеленню, трохи охолодити і подавати до столу.

### Тушкована капуста з грибами

**Нам потрібно:** 700 г свіжої капусти, 300 шампіньонів, 2 ст.л. томатної пасті, 100-150 г цибулі, сіль перець та спеції за смаком, олія для смаження.

**Приготування.** Капусту пошаткувати, гриби ретельно промити, розрізати на 2-4 частини залежно від розміру. Цибулю нарізати півкільцями. В глибоку сковорідку викласти гриби, коли сік з грибів википити, додати трохи олії та викласти цибулю, довести суміш до напівготовності. Затим додати капусту, посолити і накрити кришкою, готовувати 15-20 хвилин. Після цього додати томатну пасту та спеції й продовжувати приготування ще 5 хвилин.

### Салат «Квасолька»

**Нам потрібно:** 1 скл. вареної червоної квасолі, 2 кисло-солодких яблук, 1 болгарський перець, цибулина, 3 ст.л. олії, 1 чл. яблучного оцту, сіль, перець за смаком.

**Приготування.** Квасолю замочити в холодній воді (приблизно 0,5 л) на 6-8 годин або на ніч. Замочену квасолю помити, залити чистою водою (3 склянки) і варити протягом години до готовності. Приблизно за 10 хвилин до кінця варіння посолити квасолю. Зцідити воду й остудити її. Яблука нарізати кубиками, перець – смужками, цибулю – півкільцями, додати склянку вареної квасолі. Все змішати, посолити, поперчiti й заправити олією та яблучним оцтом.

### Мариновані шампіньони

**Нам потрібно:** 500 г шампіньонів (бажано маленьких), 100 г олії, 25 г оцту, 2 зубчики часнику, лавровий лист, кілька горошин духмяного перцю, 1 чл. солі, 2 чл. цукру.

**Приготування.** Гриби добре помити і повністю обсушити. Якщо використовується гриби великого розміру, – їх слід розрізати на 2-4 частини. Часник подрібнити ножем. В кастрюлю налити олію, оцет, додати подрібнений часник, сіль, цукор, лавровий лист, духмяний перець. Все перемішати, довести до кипіння. Як тільки маринад закипить, – в кастрюлю викласти гриби. Гриби перемішати з маринадом, накрити кришкою і на малому вогні варити 20 хв. Додатково воду не доливати (печериці пустять достатньо власного соку). Зварені печериці попробувати на смак, за потреби додати оцту, солі, перемішати і повністю охолодити в маринаді. Охолоджені гриби притрусити січеню зеленню кропу і подавати до столу. Печериці, мариновані нашвидкуруч, готові.

### Яблука з медом та корицею

**Нам потрібно:** 4 великих яблука, 1 скл. кураги, 0,5 скл. родзинок, 0,5 скл. грецьких горіхів, 4 ст.л. меду, 4 палочки кориці, 200 мл. апельсинового соку, 1 ст.л. лимонного соку.

**Приготування.** Яблука гарно помити, зрізати верхівки й вийняті мякоть разом з серцевиною. Поблизу яблука лимонним сочком ззовні та всередині. Змішати курагу, горіхи, родзинки, мед. Наповнити цією сумішшю яблука, прикрити їх зрізаними верхівками й встремити палички кориці. Викласти яблука у форму, полити апельсиновим соком. Запікати 1 годину при температурі 170°C, час від часу поливаючи апельсиновим соком з форми.

### Цукерки із сухофруктів

**Нам потрібно:** 300 г сухофруктів (курага, родзинки, чорнослив), 100 г волоских горіхів, 2 ст.л. меду, какаопорошок та кокосова стружка для прикраси.

**Приготування.** Сухофрукти промити і залити окропом. Потім подрібнити їх у блендері або м'ясорубці, додати подрібнені горіхи й мед, ретельно все перемішати. З цієї суміші сформ

## На розпутті

У Ольги з Михайлом аж на сьомому році спільногого життя народився такий жаданий синочок Стасик. Як же вони його любили – лелляли! Коли виповнився малому рік – вирішили відкладати гроши на його навчання у виші, на машину та квартиру. Обое зі своїх зарплат, що б там не було, щомісяця заощаджували по дві тисячі гривень. Бувало, зайдуть Дяченки до магазину одягу чи взуття, приміряє Оля гарну сукню, спідницю з блузкою, модні босоніжки, покрутиться перед дзеркалом, запитає Мишу, чи вона йому подобається в такому «прикіді», та й ідути додому ні з чим. А як інакше? Ім же треба економити, Стасик швидко підростає.

Свої й чоловікові речі не кидала Ольга в машину-автомат, вручну прала, аби довше носилися. В одинадцять тому класі наймали репетиторів для хлопця, щоб успішно склав вступні іспити до вишу. І він став студентом.

Відразу додалося батькам переживань і клопоту. Ввечері не заснуть, телефонують, чи все гаразд у нього, чи не голодний. На «сьомому кілометрі» купували синові вишуканий одяг. Милувалися: справжній красень!

Хоч би гідну пару собі знайшов.

Чимало дівчат мріяли про Стаса, а йому до вподоби була струнка й романтична однокурсниця Божена, яка дружила з його товарищем. Мама заспокоювала: «Не переймайся ти так, синочку, якщо це твоя доля – нікуди не дінеться». І вона мала рацію. Боженка поступово закохалася в Стаса.

Весілля Дяченки разом з Боженими батьками організували настільки гарне й пишне, що вся рідня була в захваті. Через впливового друга батьки влаштували молоде подружжя на роботу в Києві, купили їм двокімнатну квартиру, подарували «Мерседес». Вважали, що така всебічна турбота сприятиме їхньому щастю.

Молоді й справді почували себе щасливими п'ять років. Жили без проблем, усе ж є. Чого нема – тільки зайнуща, батьки доставляють або передадуть автомобіль. Влітку близняток Оксану і Вілену возили потішитися бабусям. Божену Стас любив і ревнував, здавалося, навіть до повітря на дачі, яку Ольга з Михайлом спро-

моглися їм купити, аби мали можливість у вихідні подихати сім'єю свіжим повітрям.

Але поступово стала Божена помічати, що Стасик забуває поцілувати її, поспішаючи вранці на роботу, все рідше прогне інтиму. І все це після його двомісячного відрядження до Одеси. Повернувшись – наче втратив часточку себе. Божена й діти його дратували. У відповідь на її претензії, зауваження – суцільна психіатрія.

Якось приїхав Стас до батьків сам. Ольга насторожилася: «Що трапилось, синку? Без болю на тебе дивитися не можна. Чому без дівчат?».

- Я закохався, мамо, я стою на такому роздоріжжі, що не знаю куди повернути.

- Ти ще недавно буквально помирає за Боженкою, у тебе такі чудові дітки. Про що ти тільки думаєш?

- Лише про неї, Мар'яно...

- І не надійся на співчуття та підтримку. У сімейного чоловіка голова завжди має бути на місці.

- Та я божеволію від її присутності, від її стрункого, звабливого тіла...

- Скільки ж їй років?

- Двадцять п'ять.

- Нічого так різнича – десять літ!

- Мамочко, мені терміново потрібні гроші.

- Навіщо? Хіба ми мало тобі на картку кидаємо?

- Мар'яна втратила роботу, кредит взяла на квартиру в Березняках й нічим платити.

- І давно ти цей кредит собі на шию повісив?

- Рік уже...

- Божена здогадується, що живеш та дві сім'ї?

- Так, я змушений був зізнатися.

- І що тепер?

- Мешкаю на дачі, доньки залишилися з мамою.

- Мар'яна хоче вийти за тебе заміж?

- В тім то й справа, що ні. Я робив пропозицію, обіцяв розлучитися, але вона каже, що саме такі наші стосунки її цілком влаштовують.

- А дітей від тебе хоче мати?

- Яких дітей, мамо? У неї кредит. Якщо я не буду його повернати, вона залишиться без квартири.

- Кидай цю шахрайку, сину, і повертайся до родини. Я тепер розумію, що наши з татом гроши йдуть як у бездон-



ну діжку на ім'я Мар'яна. Що ти їй ще купував?

- Золоті прикраси, одяг... В ресторані ходимо вечіряті. Мамо, вона дуже красива...

- Бери телефон, набери її скажи, що кредит не зможеш за неї сплачувати. Я хочу знати її реакцію.

Стас вийшов до іншої кімнати, зателефонував Мар'яні. Повернувся після довгої розмови з ще гіршим настроем.

- Ну, що, синочку?

- Без грошей я їй не потрібен. Вже й заміну знайшла. Не посомилася зізнатися, що він бізнесмен, пів року її добивався. Дарма, що на сорок літ старший, зате багатий. Що ж це котиться, мамо? Я її безмежно люблю, а вона така продажна і зрадлива виявилась...

- Ти вже давно виріс, сину, пора тверезо дивитися на життя. Маєш хорошу, вродливу і розумну дружину – бережі її, виховуйте діток, це ж така радість, ні з чим незрівнянне щастя. Вибуло з роздоріжжя, їдь і вимолю прощення у Божени. Шахрайка Мар'яна забудеться, відволить, а сім'я – це святе. І ще: не дуже віднині розраховуй на нашу з татом «дотацію». Не зміг ти скористатися нею на благо родини, тож вибачай. Заробляй сам, а ми, нарешті, хоч в санаторії поїдемо, бо здоров'я підводить.

**Таїсія КРИСЬКО.**

## Новий Рік – Чарівник

Моя колега щиро вірить у новорічні дива. Після її розповіді мені й самій захотілось у це повірити...

«Я вже звикла до того, що з певного часу у мене мало не кожна зустріч Нового року супроводжується сюрпризами. Це вже, можна сказати, стало нашою сімейною традицією.

А почалося все з того, що мене кинув хлопець. Першого січня, коли ми разом з друзями веселилися, зізнався, що покохав іншу. Щоб не дуже мене «травмувати», дочекався свята: у компанії, мовляв, легше переживу новину... Турботливий!

Після того я довго боялася зав'язувати нові стосунки. Подруга порадила для початку обзавестися віртуальним хлопцем. Я погодилася. Познайомилася і більше року листувалася з одним чоловіком у чаті. Це спілкування в Інтернеті стало для мене розradoю. Я по-іншому почала дивитися на стосунки між чоловіком та жінкою, чимало речей стали мені зрозумілими. Напередодні Нового року він запропонував мені з віртуальних зустрічей перейти в реальність.

Я погодилася і він замовив столик. Ввечері 31 грудня у новій романтичній сукні я вишила на свое пер-



ше за два роки справжнє побачення. Під'їхала на таксі до ресторану, хвилюючись, серце калатає, переживаю: раптом він виявиться малим, лисим і товстим? Заходжу, дивлюся, сидить такий гарний хлопець у сіром піджаку, як ми й домовлялися. Підійшла ближче, кажу: «Це я». А він у відповіді: «А це – я».

Вечір був чарівним. Щоправда, Сергій спочатку був трохи сумним якимсь. Я навіть подумала, що не виправдала його очікувань. Але потім ми розмовляли, танцювали і з півночі до ранку гуляли. Провів мене додому і... залишився. Спав на дивані у вітальні. Прокинулися вже після-

обідньої пори. Я швиденько накрила на стіл.

Перший тост Сергія мене трохи здивував:

- За наше знайомство, Тетяно!».

Я посміхнулась:

- За давнє знайомство!

- Якщо вважати вечір, ніч і пів дня на дивані, то справді давнє знайомство! Але я дуже радий, що ти до мене підійшла.

Можете уявити мое здивування: як можна таке казати після майже півторарічного спілкування в Інтернеті?!

Не повірите! Мі з ним вперше познайомилися саме в ресторані! Він замовив столик і чекав на свою дівчину. А вона зателефонувала йому і сказала, що любить іншого. Саме в цю хвилину підійшла я...

Наша зустріч переросла у романтичні стосунки. Але Сергій все не наважувався зробити мені пропозицію руки й серця. Подруга порадила під Новий рік написати своє сокровенне бажання на папері, спалити його, а попіл з'єсти. Я так і зробила. Скористалася присутністю дружів, тихенько прослизнула у спальню...

Попіл непомітно висипала у свій недопитий бокал з шампанським, піднесла до рота і... мало не проковтнула каблучку!»

**Наталія ТАРАСЕНКО.**

## «НП» домашнього розливу

Іван в райцентрі свого часу був найкращим, просто незамінним акумуляторником для власників автомобілів. Офіційно працював електриком, але вмів надійно та недорого ремонтувати не лише електричні прилади, а й побутову техніку, дерев'яні вироби, дахи... Через це мав Іван серед земляків таку популярність, що куди там братися зіркам – акторам чи співакам. І хто взагалі придумав називати «зірками» працівників цих професій? Чим гірше за них лікарі, механізатори, педагоги, бухгалтери?.. Якщо бренд Павла Зіброва, скажімо, – вуса, то у Івана Світличного – «золоті» руки й «соображенка».

Звісно, він добре заробляв. Спорудив для своєї коханої дружини Зої, двох синів та доньки ошатний дім і літню кухню з усіма вигодами, разом садок на честь народження діток посадили й бережно доглядали.

Ох і сумував Іван, коли після нетривалої хвороби в 50-річному віці залишила його й пішла в потойбічний світ Зоя. Діти після школи позакінчували інститути й роз'їхались ходи. А тут ще люди зі своїми пригощаннями за виконану роботу. Той вина напиває, той горілки. Доночка Тоня, побачивши, що тато не на жарт долучився до спиртного, аби врятувати його від алкоголізму, залишила з сім'єю «насидею» місце й оселилася в батьківській хаті. Внуки поступово «вилікували» діда, бо постійно потребували уваги. Він і домашні завдання з хлоп'ятами готовував, і свої вміння передавав, у футбола навчав грати.

Та якось перестріла його на той час керівник бюджетної установи Катерина Стретович.

- Ванюшо, у мене на роботі опалювальна система барахлить, а скоро сезон почнеться. Зайди, подивись, що там не так, вирич, розрахуєсь за договором.

Звичайно ж він не відмовив, допоміг.

Катерина після невдалого заміжжя залишилася з сином одна, тож вдома у неї накопичилося безліч чоловічої роботи. Будинок потребував ремонту, паркан – заміни, всі зручності надвірі. 55-річна симпатична жінка розчулила добре серце 60-річного Івана,

який щойно пішов на пенсію. І взявшіся закоханий майстер замість троянд дарувати Катюші поступово упорядковане власними руками житло. На це пішло цілих сім років. А тоді цивільна дружина не захотіла більше ділити з ним ліжко, випхала спати в літню кухню, перестала з ним спілкуватися. Він з горя знову став заходити відраду на дні чараки.

Антоніна, довідавшись, що Катерина використала її батьку й тепер зневажає, примчала з чоловіком і забрала його додому. Вже й онуки повиростали, поодоржувалися, порадували Івана Григоровича правнуками.

Незважаючи на остеохондроз, що прогресував і псуває самопочуття, він весь час знаходився в русі. Доночка зятем на роботі, а на просторому обійті - вольному воля. То дерево й виноград підрізає, то город садить і шарує... З весни до осені все на садибі до ладу, жодної бур'янинки ніде не побачиш. Лише квіти розкошують.

У

## "Потрібно відновлювати цей промисел": на Вінниччині проводять безкоштовні гуртки з рогозоплетіння

У селах Щітки та Писарівка безкоштовно проводять гурток із рогозоплетіння для дітей від 9 до 16 років. Навчає ремесла майстриня Галина Заєць. Вироби, які виготовляють на гуртку, діти забирають із собою.

У Щітках гуртк проводять двічі на тиждень: у четвер та п'ятницю. У сусідній Писарівці - у середу та суботу

"У нас раніше плело багато людей у



**Відповідно до статті 28 Бюджетного кодексу України Якушинецька сільська рада оприлюднює рішення «Про бюджет Якушинецької сільської територіальної громади на 2024 рік»**

### ЯКУШИНЕЦЬКА СІЛЬСЬКА РАДА РІШЕННЯ

**36 сесія 8 скликання**

**19 грудня 2023 № 1392**

**Про бюджет Якушинецької сільської територіальної громади на 2024 рік  
(0252300000) (код бюджету)**

Керуючись статтею 77 Бюджетного кодексу України, пунктом 23 частини 1 статті 26, статей 59 та 61 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», враховуючи Закон України «Про Державний бюджет України на 2024 рік», Якушинецька сільська рада

#### ВИРИШИЛА:

1. Визначити на 2024 рік:

доходи бюджету Якушинецької сільської територіальної громади у сумі 219083850 гривень, у тому числі доходи загального фонду бюджету – 216828450 гривень та доходи спеціального фонду бюджету – 2255400 гривень згідно з додатком 1 до цього рішення;

видатки бюджету Якушинецької сільської територіальної громади у сумі 219083850 гривень, у тому числі видатки загального фонду бюджету – 194373450 гривні та видатки спеціального фонду бюджету – 24710400 гривень;

профіцит за загальним фондом бюджету Якушинецької сільської територіальної громади, напрямком використання якого визначити передачу коштів із загального фонду бюджету до бюджету розвитку (спеціального фонду) у сумі 22455000 гривень згідно з додатком 2 до цього рішення;

дефіцит за спеціальним фондом бюджету Якушинецької сільської територіальної громади, джерелом покриття якого визначити надходження коштів із загального фонду до бюджету розвитку (спеціального фонду) у сумі 22455000 гривень згідно з додатком 2 до цього рішення;

оборотний залишок бюджетних коштів бюджету Якушинецької сільської територіальної громади у розмірі 50000 гривень, що становить 0,03 відсотка видатків загального фонду бюджету, визначених цим пунктом;

резервний фонд бюджету Якушинецької сільської територіальної громади у розмірі 2530033 гривень, що становить 1,3 відсотка видатків загального фонду бюджету Якушинецької сільської територіальної громади, визначених цим пунктом.

2. Затвердити бюджетні призначення головним розпорядникам коштів бюджету Якушинецької сільської територіальної громади на 2024 рік у розрізі відповідальних виконавців за бюджетними програмами згідно з додатком 3 до цього рішення.

3. Затвердити на 2024 рік міжбюджетні трансферти згідно з додатком 4 до цього рішення.

4. Затвердити розподіл витрат місцевого бюджету на реалізацію місцевих/регіональних програм у сумі 55720378 гривень згідно з додатком 5 до цього рішення.

5. Установити, що у загальному фонду бюджету Якушинецької сільської територіальної громади на 2024 рік:

5.1. до доходів загального фонду належать доходи, визначені статтею 64 Бюджетного кодексу України з урахуванням особливостей, визначених статтею 42 Закону України «Про Державний бюджет України на 2024 рік», та трансферти визначені статтями 97, 101, 103<sup>2</sup> Бюджетного кодексу України;

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

6. Установити, що джерелами формування спеціального фонду бюджету Якушинецької сільської територіальної громади на 2024 рік:

6.1 у частині доходів є надходження, визначені статтею 69<sup>1</sup> та частиною 1 статті 71 Бюджетного кодексу України;

6.2. у частині фінансування є надходження, визначені пунктом 10 частини 1 статті 71 та частиною 2 статті 72 Бюджетного кодексу України.

7. Установити, що у 2024 році кошти, отримані до спеціального фонду бюджету Якушинецької сільської тери-

селі, але потім цей наш промисел почав згасати. Потрібно його відновлювати. Діти тепер продовжують наш промисел, наше українське", - розповіла Галина Заєць.

Рогозоплетінням Галина Заєць займається понад 30 років. Для виробів каже, затворюють рогозу, яка росте на місцевому ставу.

"Ми затворюємо рогозу з осені. З вересня затворюємо і до кінця жовтня вишуємо. І десь із кінця жовтня ми починаємо проводити заняття. На ставку рогоза росте пучечками, ми її сушимо, розділяємо на частини. Одна частина грубша, інша - тонша. Обов'язково її змочуємо, бо суха буде ламатися", - розповіла Галина Заєць.

Серед відвідувачів гуртка - дев'ятирічна Марія Савчук був килим. Його подала мама, яка й записала її на гуртк. На черговому занятті із рогози вчилася плести декоративний кошіль.

"Я думаю туди помістити квіти, щоб на столі вона гарненько стояла", - розповіла Марія.

Капелюшки, кошики, ляльки, підставки - все це на замовлення з рогози виготовляє 13-тирічна Марина Власюк. Гуртк із рогозоплетіння дівчинка відвідує чотири роки.

Зазначимо, що традицію рогозоплетіння в селах Щітки та Писарівка Міністерство культури України у травні 2023 року внесло до списку нематеріальної спадщини України.

Треба тільки дивитися, щоб не було помилок. Треба щільно притискати, а там, де краєчок, то загнати, бо якщо буде на мене дивитися, то це помилка і треба буде заново переплітати", - розповіла Вероніка.

Першим виробом із рогозу у дев'ятирічної Марії Савчук був килим. Його подала мама, яка й записала її на гуртк. На черговому занятті із рогози вчилася плести декоративний кошіль.

"Я думаю туди помістити квіти, щоб на столі вона гарненько стояла", - розповіла Марія.

Капелюшки, кошики, ляльки, підставки - все це на замовлення з рогози виготовляє 13-тирічна Марина Власюк. Гуртк із рогозоплетіння дівчинка відвідує чотири роки.

Зазначимо, що традицію рогозоплетіння в селах Щітки та Писарівка Міністерство культури України у травні 2023 року внесло до списку нематеріальної спадщини України.

бюджетними установами та укладання договорів за кожним видом відповідних послуг у межах бюджетних асигнувань, затверджених у кошторисах;

11.4. реєструвати бюджетні зобов'язання за спеціальним фондом бюджету громади виключно в межах відповідних фактичних надходжень спеціального фонду бюджету;

11.5. затвердити паспорти бюджетних програм протягом 45 днів з дня набрання чинності цим рішенням;

11.6. забезпечити доступність інформації про бюджет відповідно до статті 28 Бюджетного кодексу України, а саме:

11.6.1. здійснити публічне представлення та публікацію інформації про бюджет за бюджетними програмами та показниками, бюджетні призначення щодо яких визначені цим рішенням, до 15 березня 2025 року;

11.6.2. оприлюднити паспорти бюджетних програм у триденний строк з дня затвердження таких документів.

12. Враховуючи норми частин 7, 8 статті 23 Бюджетного кодексу України у процесі виконання бюджету Якушинецької сільської територіальної громади:

12.1. надати право фінансовому відділу Якушинецької сільської ради:

вносити зміни до помісячного розпису доходів, видатків та фінансування бюджету;

у межах загального обсягу бюджетних призначень за бюджетною програмою окремо за загальним та спеціальним фондами бюджету за обґрунтованим поданням головного розпорядника бюджетних коштів здійснювати перерозподіл бюджетних асигнувань, затверджених у розписі бюджету та кошторисі, в розрізі економічної класифікації видатків бюджету;

12.2. надати право виконавчому комітету сільської ради за погодженням з постійною комісією сільської ради з питань фінансів, бюджету, соціально-економічного розвитку та регуляторної політики, з наступним затвердженням на сесії сільської ради, у межах загального обсягу бюджетних призначень головного розпорядника бюджетних коштів здійснювати перерозподіл видатків бюджету за бюджетними програмами, включаючи резервний фонд бюджету, а також збільшення видатків розвитку за рахунок зменшення інших видатків (окремо за загальним та спеціальним фондами бюджету).

13. Встановити, що у 2024 році орендна плата за оренду майна комунальної власності Якушинецької сільської територіальної громади справляється відповідно до Порядку розподілу орендної плати за оренду комунального майна Якушинецької територіальної громади, затвердженого рішенням 36 сесії Якушинецької сільської ради 8 скликання від 19.12.2023 року №1391.

14. Надати право головним розпорядникам коштів Якушинецької сільської ради здійснювати у 2024 році попереуди оплату товарів, робіт і послуг, що закуповуються за бюджетні кошти, відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 04.12.2019 року №1070 (з змінами).

15. На виконання пункту 35 частини 1 статті 64 Бюджетного Кодексу України затвердити Порядок і норматив відрахування до загального фонду бюджету територіальної громади комунальними унітарними підприємствами та їх об'єднаннями, які належать до комунальної власності, частини чистого прибутку (доходу) за результатами фінансово-господарської діяльності у 2024 році згідно з додатком 6 до цього рішення.

16. Для забезпечення виконання пункту 4 статті 28 Бюджетного кодексу України оприлюднити дане рішення в газеті «Подільська зоря» та на офіційному веб-сайті Якушинецької сільської ради: <https://yakushynecka-gromada.gov.ua/> не пізніше ніж через 5 робочих днів з дня його прийняття.

18. Додатки 1-6 до цього рішення є його невід'ємною частиною.

19. Дане рішення набирає чинності з 01.01.2024 року.

19. Контроль за виконанням цього рішення покласти на постійну комісію сільської ради з питань фінансів, бюджету, соціально-економічного розвитку та регуляторної політики (Василь ЯЧУК).

**Василь РОМАНЮК.**  
**З повним текстом рішення та додатками до рішення можна ознайомитись на офіційному веб-сайті Якушинецької сільської ради.**



## Кількість незрячих на Вінниччині зросла за рахунок переселенців

На базі вінницького підприємства незрячих провели підсумкове засідання правління обласної організації Українського товариства сліпих. Йшлося про досягнення у 2023 році, проблеми і плани.

Очільниця групи УТОС Могилева-Подільського Марія Бойко, серед іншого, повідомила про вирішення транспортного питання. Зокрема, відтепер незрячі у райцентрі можуть безкоштовно користуватися маршрутками.



муються. У Вінниці незрячі можуть їздити безоплатно у автобусах, тролейбусах і трамваях. А ось водій маршруток часто-густо все ж вимагають у таких людей плату за проїзд, - сказав директор вінницького підприємства незрячих Костянтин Ільніцький.

Він нагадав, що вінницьке підприємство незрячих пілідно співпрацює з міською та обласною організаціями УТОС.

- Надаємо приміщення, транспорт, матеріальну та іншу допомогу, - додав Костянтин Ільніцький.

Голова обласної організації УТОС Віктор Зелінський розповів, що його осередок "не пасе задніх" у порівнянні з іншими регіонами.

- Ми організовуємо чимало мистецьких, спортивних та соціальних заходів. Активно збільшується кількість членів обласного осередку, в тому числі за рахунок переселенців. Наразі це 1062 людини. До 90-річчя УТОС всі незрячі на Вінниччині отримали матеріальну допомогу (від місцевої влади або нашої організації), - розповів Віктор Зелінський.

**Михаило МИХАЙЛОВ.**

Відповідно до Рішення Агрономічної сільської ради від 20 червня 2023 року № 2605 «Про надання дозволу на розроблення містобудівної документації - детального плану території» та Рішення Агрономічної сільської ради від 26 вересня 2023 року № 2738 проектною організацією ДП "Вінницький науково-дослідний та проектний інститут землеустрою" розробляється проект містобудівної документації місцевого рівня — Детальний план території для розміщення житлової, громадської забудови на території обмеженої вул. Пирогова, ділянкою приватної форми власності з кадастровим номером 0520680200:01:004:1641 та садибою забудовою на провулках Світлий, Малиновий, Прополісний, Хлібний, Архітектурний, Срібний с. Агрономічне Вінницького району Вінницької області, замовником якого є виконавчий комітет Агрономічної сільської ради. Громадські слухання з метою врахування громадських інтересів будуть проводитися в приміщенні сільського клубу с. Агрономічне, за адресою вул. Центральна, 4 04.01.2024 на 10 год.

З проектом документа державного планування, звітом про стратегічну екологічну оцінку можна ознайомитися на сайті Агрономічної сільської ради та у с. Агрономічне, Вінницький район, Вінницької області вул. Центральна, 4, тел./факс: (0432)58-42-74, 58-41-96, (068)933-00-99. Контактна особа: Т.в.о. начальника відділу архітектури та просторового розвитку Агрономічної сільської ради Підлубний Олег Миколайович.

Зауваження та пропозиції в письмовій формі надаються до: 23227 с. Агрономічне, Вінницький район, Вінницької області вул. Центральна, 4, тел./факс: (0432)58-42-74, 58-41-96, (068)933-00-99, контактний email (сайту) e-mail: agronomichne826@gmail.com протягом 30 днів з дня оприлюднення проекту.

**ОГОЛОШЕННЯ**  
ТОВ «Українська універсальна біржа» оголошує про проведення цільового аукціону з продажу майна, що належить Козятинській районній міжколгоспній ПМК 9, код ЄДРПОУ 03582868 та підлягає реалізації в рахунок погашення його податкового боргу:

ЛОТ 1 – Будівля – бетонний вузол, літера «Р», площею 18,80 кв.м, технічний стан незадовільний; адреса: 22100, Вінницька область, м. Козятин, вул. Довженка, буд. 107. Початкова вартість: ЛОТ 1 – 20000,00 грн., (без ПДВ). Аукціон проводиться без можливості зниження початкової вартості. Крок аукціону 1 % від стартової ціни лоту. Час і місце ознайомлення з майном в робочі дні з 10.00 до 16.00 години за тел.: +380677565778. Кінцевий строк прийняття заяв та оплати внесків – 05.01.2024 р. до 16 год. 00 хв. включно за адресою: м. Дніпро, вул. Воскресенська, 15, оф. 38, прим., тел. :+380503051404, dp@iub.com.ua. Учасники подають Біржі заяву на участь в аукціоні та документи, зазначені в оголошенні на веб-сайті Біржі <https://www.iub.com.ua/>. Внески сплачуються на п/р ТОВ «УБ» в ПАТ «КРЕДІ АГРІКОЛЬ БАНК», код ЄДРПОУ 25158707: гарантійний (без ПДВ) на UA183006140000026008500397202: ЛОТ 1 – 2000,00 грн., реєстраційний: UA903006140000026004500397206: 17,00 грн. Аукціон відбудеться 09 січня 2024 року, о 12.00 год. за адресою: м. Вінниця, вул. Хмельницького шосе, 23, 4-й поверх. ТОВ «УБ» є суб'єктом первинного фінансового моніторингу, тому учасник аукціону до 05.01.2024 р. повинен пройти процедуру верифікації особи. Інформація щодо умов участі: +380503051404., dp@iub.com.ua.

**Якісні металопластикові вікна та двері від заводу-виробника із гарантією.**  
**Найнижчі ціни.**

**Тел.: (068) 840-38-18,**  
**(063) 407-77-14.**



Сутиківська селищна рада  
Тиврівського району Вінницької області

### РІШЕННЯ

30 сесія 8 скликання

04.12.2023

Про бюджет Сутиківської селищної територіальної громади на 2024 рік

0254300000 (код бюджету)

Керуючись ст. 23, 76, 77, 89 Бюджетного кодексу України, відповідно до пункту 23 частини 1 статті 26, статей 59 та 61 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», ст. 3, 42, 43 ЗУ «Про Державний бюджет України на 2024 рік»

#### ВИРИШЛА:

1. Визначити на 2024 рік:

- доходи селищного бюджету в сумі 48 643 834 гривень, в тому числі доходи загального фонду селищного бюджету – 47184900 гривень та доходи спеціального фонду селищного бюджету – 1 458 934 гривень згідно з додатком 1 до цього рішення;

- видатки селищного бюджету в сумі 48 643 834 гривень, в тому числі видатки загального фонду селищного бюджету – 47 184 900 гривень та видатки спеціального фонду селищного бюджету - 1 458 934 гривень;

- оборотний залишок бюджетних коштів селищного бюджету у розмірі 10000 гривень, що становить 0,0212 відсотків видатків загального фонду селищного бюджету, визначених цим пунктом;

2. Затвердити бюджетні призначення головним розпорядником коштів селищного бюджету на 2024 рік у розрізі відповідальних виконавців за бюджетними програмами згідно з додатком 3 до цього рішення.

3. Затвердити на 2024 рік міжбюджетні трансферти згідно з додатком 5 до цього рішення.

4. Затвердити розподіл витрат селищного бюджету на реалізацію місцевих програм у сумі 24 646 124 гривень згідно з додатком 7 до цього рішення.

5. Установити, що у загальному фонді селищного бюджету на 2024 рік:

1) до доходів загального фонду селищного бюджету належать доходи, визначені статтею 64 Бюджетного кодексу України та трансферти, визначені статтями 97, 99, 101, 103<sup>2</sup>, 103<sup>3</sup>, Бюджетного кодексу України, а також надходження відповідно до Закону України «Про Державний бюджет України на 2024 рік».

2) джерелами формування учасників фінансування є надходження, визначені статтею 72 Бюджетного кодексу України;

6. Установити, що джерелами формування спеціального фонdu селищного бюджету на 2024 рік:

- у частині доходів є надходження, визначені статтями 69<sup>1</sup> та 71 Бюджетного кодексу України, а також надходження відповідно до Закону України «Про Державний бюджет України на 2024 рік».

- у частині фінансування є надходження, визначені пунктом 10 частини 1 статті 71 Бюджетного кодексу України.

7. Установити, що у 2024 році кошти, отримані до спеціального фонdu селищного бюджету згідно з статтею

69<sup>1</sup> Бюджетного кодексу України, спрямовуються на реалізацію заходів, згідно з статтею 70 Бюджетного кодексу України, а кошти отримані до спеціального фонду згідно з статтею 71 Бюджетного кодексу України спрямовуються на видатки, визначені пунктом 2 статті 71 Бюджетного кодексу України.

8. Керуючись пунктом 8 статті 16 Бюджетного кодексу України надати право начальнику фінансового відділу селищної ради в межах поточного бюджетного періоду здійснювати на конкурсних засадах розміщення тимчасово вільних коштів бюджету селищної ради на депозитах, з подальшим поверненням таких коштів до кінця поточного бюджетного періоду.

9. Відповідно до статей 43 та 73 Бюджетного кодексу України надати право начальнику фінансового відділу селищної ради отримувати у порядку, визначеному Кабінетом Міністрів України позики на покриття тимчасових касових розривів селищного бюджету, пов'язаних із безпеченням захищених видатків загального фонду, в межах поточного бюджетного періоду за рахунок коштів єдиного казначейського рахунку на договірних умовах без нарахування відсотків за користування цими коштами з обов'язковим їх поверненням до кінця поточного бюджетного періоду.

10. Відповідно до пункту 7 статті 23 Бюджетного кодексу України надати право начальнику фінансового відділу селищної ради у межах загального обсягу бюджетних призначенень за бюджетною програмою окремо за загальним та спеціальним фондами бюджету, за обґрунтованим поданням головного розпорядника бюджетних коштів, здійснювати перерозподіл бюджетних асигнувань, затверджених у розписі бюджету та кошторисі, в розрізі економічної класифікації видатків бюджету, а також в розрізі класифікації кредитування бюджету.

11. Головним розпорядником коштів селищного бюджету:

1) забезпечити виконання вимог п.8. статті 20 Бюджетного кодексу України, а саме розробити та протягом 45 днів з дня набрання чинності цього рішення, затвердити за погодженням з фінансовим відділом Сутиківської селищної ради паспорти бюджетних програм;

2) забезпечити виконання вимог наказу Міністерства фінансів України від 26.08.2014 року №836 «Про деякі питання затвердження програмно-цільового методу складання та виконання місцевих бюджетів», зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 10.09.2014р. за №1103/25880 (зі змінами):

3) здійснювати управління бюджетними коштами у межах встановлених бюджетних повноважень та оцінки ефективності бюджетних програм, забезпечуючи ефективне, результативне і цільове використання бюджетних коштів, організацію та координацію роботи розпорядників бюджетних коштів нижчого рівня та одержувачів бюджетних коштів у бюджетному процесі;

4) забезпечити доступність інформації про бюджет відповідно до статті 28 Бюджетного кодексу України а саме:

- публічне представлення та публікацію інформації про бюджет за програмами та показниками,

бюджетні призначення щодо яких визначені цим рішенням, відповідно до вимог та формою, встановленими Міністерством фінансів України, до 15 березня 2024 року;

- оприлюднення на офіційному сайті Сутиківської селищної ради паспортів бюджетних програм у триденний строк з дnia затвердження таких документів;

5) забезпечити виконання статті 48 Бюджетного кодексу України щодо:

- взяття бюджетних зобов'язань та здійснення відповідних видатків за загальним фондом бюджету тільки в межах бюджетних асигнувань, встановлених кошторисами, враховуючи необхідність виконання бюджетних зобов'язань минулих років;

- взяття бюджетних зобов'язань за спеціальним фондом бюджету виключно в межах відповідних фактичних надходжень спеціального фонду бюджету;

6) забезпечити виконання вимог статті 51 Бюджетного кодексу України щодо:

- утримання штатної чисельності працівників та здійснення фактичних видатків на заробітну плату, включаючи видатки на премії та інші види заохочень лише в межах фонду заробітної плати затвердженого для бюджетних установ у кошторисах;

- проведення у повному обсязі розрахунків за електричну та теплову енергію, водопостачання, водовідведення, природний газ,

## ПОРАДИ НА ВСІ ВИПАДКИ ЖИТТЯ

### Зимове підживлення для орхідеї, після якого квітка шалено зацвіте

Підгодівля робиться із простих продуктів, які у багатьох є вдома.

Орхідеї, що чахне, може допомогти всього одна зимова піджодівля, про яку мало хто знає. Це чиста органіка - ніякої хімії. Вона дивовижним чином впливає на квітку, пагони якої починають буквально вистрілювати, а суцвіття, що розвиваються, - стояти довше, ніж зазвичай.



#### Як приготувати натуральну піджодівлю:

Візьміть 200 грамів рису і заливіть його літром води. Потримайте кілька годин, а потім процідіть і залиште під целофаном на добу.

Для приготування ще однієї піджодівлі потрібно 10 грамів свіжого імбиру, який потрібно нарізати тонкими слайсами. Цей продукт стимулює ріст нових пагонів, листя і суцвіття. Шматочки імбиру закиньте в банку і заливте літром гарячої води. Настані потрібно витримати 24 години, а потім прощідти.

Першим приготуванням розчином потрібно протирати листя за допомогою ватного диска. Склад допоможе позбутися всіх бактерій і активізувати ріст нових пагонів.

Другим розчином слід обприскувати орхідею, щоб стимулювати укорінення і утворення суцвіття. Процедури потрібно повторювати один раз на місяць.

Найбільша ефективність буде, якщо проливати кам'янистий ґрунт орхідеї приготованими складами. Результат ви побачите вже через місяць - на основному стовбуру почнуть проростати нові стрижні, на яких зовсім скоро з'являться квіти.

### ПЕРЕДПЛАТЬ «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.**

**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 пошуку вписуємо індекс видання - 61487 (для всіх передплатників).

**5. ПЕРЕДПЛАЧАЄМО - ОНЛАЙН «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ»!**

**21 грудня** - хмарно, без опадів, т вдень +1...+5°C, вночі 0...+3°C. **22 грудня** - хмарно, дрібний дощ зі снігом, т вдень +1...+4°C, вночі 0...+1°C. **23 грудня** - хмарно, дрібний сніг, т вдень -1...+2°C, вночі 0...-2°C. **24 грудня** - хмарно, сніг, т вдень 0...+1°C, вночі -1...-2°C. **25 грудня** - хмарно, дрібний сніг із дощем, т вдень +1...+2°C, вночі 0...-1°C. **26 грудня** - хмарно, дрібний дощ, т вдень +4...+7°C, вночі +3...+4°C. **27 грудня** - хмарно, без опадів, т вдень +2...+6°C, вночі +2...+4°C.



### Корисний продукт, який завжди потрібно купувати

Експерти зазначають, що додавання в раціон риби - хороший спосіб отримати омега-3.

Дипломований дієтолог DMV Шайла Кадоган, яка спеціалізується на інтегративному харчуванні, метаболічних дисфункциях і захворюваннях шлунково-кишкового тракту назвала продукт, який ніколи не забуває покласті в кошик через його високу якість. За її словами, таким продуктом є сардини.

Хоча вони не такі популярні та гламурні, як лосось, консервовані сардини - чудовий вибір для регулярного включення в раціон. Сучасні дієтичні рекомендації пропонують споживати 340 грам морепродуктів на тиждень для оптимального здоров'я.

Сардини - відмінний вибір для тих, хто хоче практично і з користю для здоров'я включити в свій раціон більше морепродуктів. Звичайно, рибний запах і смак не для всіх, але користь для здоров'я варто спробувати.

Одна банка сардин містить приблизно: 170 калорій; 10 грамів жиру; 18 грамів білка; 0 грамів углеводів; 40% денової норми вітаміну D; 80% добової норми селену; 20% денової норми кальцію.

Крім того, сардини містять близько 1800 міліграмів Омега-3 жирних кислот EPA і DHA, які підтримують здоров'я мозку. Враховуючи, що вони також багаті селеном, вони стимулюють синтез селенопротеїнів. Селенопро-



тєні вкрай важливі для запобігання окисного стресу і підтримки оптимальної роботи мозку. Крім того, вони містять зализо, ніацин, фосфор, калій, цинк, вітамін Е, В12 та інші елементи.

Окрім переконливих переваг у харчуванні, сардини також значно полегшують життя. При бажанні підтримувати здорове харчування люди стикаються з проблемою вартості, особливо коли мова йде про те, щоб зробити морепродукти регулярною частиною свого раціону. На щастя, сардини досить дешеві. Враховуючи, що сардини продаються в банках, їх дуже практично відкривати на сніданок, брати з собою на роботу на обід або готовувати з них швидку вечерю.

Нарешті, якщо вас турбує вміст ртуті в такій рибі, як тунець, сардини є феноменальним варіантом з низьким вмістом ртуті. Вони знаходяться досить низько в харчовому ланцюжку і мають невеликий розмір, а значить, не накопичують стільки ртуті, як великі риби. Вживання сардин - хороший спосіб отримати важливі омега-3 і при цьому не допустити потрапляння небажаних забруднюючих речовин в організм.

Щотижневе вживання різноманітних морепродуктів є ключовою складовою хорошого здоров'я. Різні види морепродуктів містять корисні поживні речовини, але сардини виділяються тим, що вони дають більше користі.

### Лавровий лист під подушку та у ванну

Лавровий лист - популярна спеція, яка використовується в кулінарії. Однак не всі знають, що він має ще й інші корисні властивості. Його можна класти під подушку та у ванну кімнату. Навіщо це робити та чим корисний лавровий лист?

#### Лавровий лист під подушку

Як виявилося, популярна спеція дуже допоможе тим, хто страждає від безсоння та погано засинає. Просто покладіть лавровий лист під подушку і ви почнете гарно спати.

Запах та масла лаврового листа допоможуть вам розслабитися. Якщо ви давно вже не могли знайти метод, який допоміг би вам побороти хронічну втому - почніть спати з цією спецією під подушкою і забудьте про недосипання.

**Лавровий лист допоможе у догляді за волоссям**  
Окрім цього, лавровий лист стане порятунком для тих,

хто має тъмяне волосся. Ця спеція буде корисна і у випадку, якщо у вас лущиться шкіра голови. Експерти радять підготувати розчин для промивання волосся. Покладіть у воду 6 лаврових листочків, після чого залиште їх там на 10 годин.

Потім промивайте цим розчином чисте волосся, результат вас піремно вразить.

#### Лавровий лист у ванні

Якщо ж ви хочете позбутися втоми й заспокоїтися після важкого дня, приміть душ або ванну. Але перед цим повісьте у ванній кімнаті лаврові листочки. Чим більше листя ви розкладете, тим кращим буде ефект. Завдяки ефірним оліям та аромату ви зможете розслабитися та налаштуватися на сон. Важливо не мочити листочки, повісьте або покладіть їх там, де до них діє тепло, але не вода.



### Астрологічний прогноз на 25 - 31 грудня

**ОВЕН (21.03-20.04).** Бажано уникати необдуманих слів і необережних вчинків, тому що відрив від реальності може занадто дорого коштувати. Дотримайтесь деяких умовностей і виявіть рішучість у подоланні труднощів. Порадійте успіхам близьких, вони на це заслужили. Вихідні присвятіть відпочинку. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

**ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05).** Не засмучуйтесь з дрібниць: оптимізм дозволить змінити ситуацію в потрібному для вас напрямку. Не треба забувати, що найпростіший варіант вибору - не завжди найкращий. Можуть виникнути неприємності на роботі через вашу непевність у власних силах і вміннях. У вихідні не варто йти проти загальної думки, тому що довести свою правоту ви однаково не зможете. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

**БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06).** Постарайтесь не ухвалювати швидких рішень, будьте мудрі та завбачливі, тоді ви з легкістю обійтесь перешкоди і добреся бажаного. Прислухайтесь до голосу своєї інтуїції, вона підкаже найвірніше рішення у ситуації, що склалася й допоможе зрозуміти, кому можна довіряти. Вихідні пройдуть легко та приемно. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

**РАК (22.06-23.07).** Гарний період для реалізації великих професійних планів і досягнення намічених цілей. Але не здумайте зупинятися, коли все намічене буде зроблено, відпочинте пізніше. Звички матимуть над вами особливу владу, з ними доведеться рахуватися, а спроби побороти шкідливі, на ваш погляд, пристрасті варто відкласти до кращих часів. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

**ЛЕВ (24.07-23.08).** Вам потрібно не розпорощуватися, а зосередитися на найважливіших справах. Обставини сприятимуть ухваленню серйозного рішення. Доведеться відстоювати свої інтереси. Реально розрахуйте сили, на роботі постараїтесь вирішувати тільки ті питання, які мають до вас безпосереднє відношення. У вихідні уникайте конфліктів і авантюр, що можуть привести до втрат. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

**ДІВА (24.08-23.09).** Колеги, які ще недавно насторожено ставилися до вашої ініціативи, тепер із задоволенням скинуть частину своєї роботи на вас. Однак вирішенні багатьох проблем вам не до снаги. Допомога друзів знадобиться тільки в крайньому випадку. Розрахуйте лише на свої сили. У вихідні може надйтити приваблива пропозиція, але перш ніж дати згоду, подумайте, чи потрібне вам щось змінювати. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

**ТЕРЕЗИ (24.09-23.10).** На вас чекають цікаві зустрічі

та знайомства. Можете відчути в собі такі сили, що будете готові гори згорнути, але деякі справи та події можуть гальмуватися. Не розчаровуйтесь в собі, просто частково перенесіть на наступний рік реалізацію глобальних проектів і наберіться терпіння. У спілкуванні з друзями, близькими та колегами не кваптеся з висновками, заздалегідь обмірковуйте кожний крок, прагніть до розумного компромісу. У вихідні радійте новорічним подарункам! Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

**СКОРПІОН (24.10-22.11).** Ви з легкістю розберетеся і з роботою, і з особистим життям. Головне - бути уважнішими до нових ідей, навіть якщо на перший погляд вони видуться абсурдними. Чекає приуток і визнання ваших заслуг начальством. У вихідні зірки обіцяють приемне святочне спілкування в колі родини. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

**СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12).** З'явиться можливість значно підніматися, насамперед, кар'єрними сходами, але, можливо, й соціальними теж. Якщо місце роботи перестало влаштовувати вас, те його можна змінити на більш перспективне. На вас чекає фінансовий успіх, ви одержите блискучу перемогу над усіма заздрісниками та недоброзичливцями. У вихідні не варто започатковувати авантюрних проектів і зализти в борги. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

**КОЗЕРІГ (22.12-20.01).** Можете розрахувати на успіх практично протягом усього тижня. Настає час високої активності, особливо в інтелектуальній діяльності. Але остерігайтесь перестаратися. Інакше можна заробити хронічну втому. Не варто переконувати начальника, впевнено у своїй правоті. Постарайтесь, щоб робочі питання не заважали особистому життю. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

**ВОДОЛІЙ (21.01-19.02).** Настав час для планування та поступового втілення проектів у життя.