

Подільська Зоря

Вітаю з Воскресінням Христовим!



Третій рік ми зустрічаємо Великдень під звуки «шахедів» та сирени повітряної тривоги в умовах повномасштабної війни.

З хвилюванням у серці та молитвою про наших Захисників і Захисниць.

В тилу і на передовій ми щодня боремося за вільне і мирне життя, за перемогу.

Але ми не лише чекаємо й просимо, а здобуємо й творимо перемогу самі.

Небо бачить віру українців, а увесь світ бачить нашу незламність і відвагу!

З вірою в силу наших воїнів просимо божого захисту для них.

Нехай Україна побачить світло Перемоги!

Вистоїмо!

Христос Воскрес! Воїстину Воскрес!

Сергій БОРЗОВ,
начальник Вінницької
обласної військової адміністрації.

Із Великоднем, дорога громадо!



Відзначаємо Воскресіння Господнє втретє в умовах воєнного стану. Але не забуваємо про головний символ цього свята - перемогу добра і правди над злом.

Наші великодні традиції та звичаї - це цінності, що об'єднують. Усіх, хто бореться на фронті, і всіх, хто підтримує їх у тилу. Це опора, що надає сил, рішучості і наповнює світлом. А світло неодмінно переможе темряву. Бо ж ми продовжуємо боротися. І продовжуємо у молитвах просити прихильності небесних сил до нашої землі та захисників.

Теплих вам зустрічей із рідними, світлої надії. Підтримуйте один одного і тих, хто поруч. Відновлюйте великодні традиції, діліться ними. І нехай вічною буде пам'ять про тих, хто віддав життя за Україну.

Христос воскрес! Воїстину воскрес!

Щиро - Михайло ДЕМЧЕНКО, голова
Стрижавської територіальної громади.

18 травня в Україні набуде чинності новий закон про мобілізацію

Він зобов'язує чоловіків з 18 до 60 років з'явитися в ТЦК протягом 60 днів з моменту підписання документа. Кожному військовозобов'язаному чоловікові необхідно з'явитися в ТЦК для того щоб уточнити адресу проживання, електронної пошти, номер телефону та інші персональні дані. Уточнити свої дані можна не тільки в ТЦК, а й у будь-якому центрі надання адміністративних послуг, а також через електронний кабінет призовника.

Якщо військовозобов'язаний чоловік не уточнює свої дані сам, то: керівник ТЦК і СП має право звернутися до поліції для адміністративного затримання та доставки громадянина; якщо затримання неможливе, керівник ТЦК і СП надсилає громадянину рекомендованим листом вимогу про виконання обов'язків.

Якщо обов'язки не виконано протягом 10 днів, ТЦК і СП звертається до суду про тимчасове обмеження права керування транспортними засобами до виконання або відкликання вимоги.

За новим законом більше не буде категорії "обмежено придатний". Відстрочка від мобілізації з 1 травня 2024 року для чоловіків жінок з інвалідністю 3 групи надаватиметься лише в тому разі, якщо інвалідність дружини пов'язана з певними захворюваннями.

Усі чоловіки, які стоять на військовому обліку, повинні прибувати за повісткою до ТЦК, проходити ЛКК і військово-підготовку, а також нести військову службу. Вони не мають права змінювати місце проживання у воєнний час, не повідомляючи про це ТЦК і СП.

Шановні мешканці Вінницького району!



З нагоди великого свята Пасхи щиро вітаю вас зі світлим Воскресінням Христовим. Це час, коли ми звертаємося до духовних цінностей, ділимося радістю та вірою в майбутнє.

Пасхальне свято наповнене символікою відродження і надії. Воно нагадує нам про важливість миру, добра та взаєморозуміння між людьми. Нехай це свято принесе у наші серця тепло, радість і спокій. А великодній дзвін сповістить про нову еру миру, процвітання та єдності для нашої країни. Зичу вам теплих зустрічей з рідними та близькими під час цього світлого свята. Хай радість

Пасхи буде з вами і в вашому домі!

Христос Воскрес! Воїстину Воскрес!

Із повагою, Віталій УРЗІК,
начальник Вінницької районної
військової адміністрації.

Шановна Вороновицька громадо!



Щиро вітаю вас зі світлим Воскресінням Христовим! У цей непростий час Великдень ще більше об'єднує нас у щирій молитві за мир і спокій у рідній державі. Згуртовує у патріотичному пориві бачити свою землю вільною, квітучою і незалежною. У цей великий день ми покладаємо глибоку надію на Бога у перемозі добра над злом, молимо Всевишнього про радість і благодать для найрідніших. Для кожного з нас це свято - очищення душі, духовного змирення і великої віри.

Одне з найсвітліших свят року мусимо знову, на жаль, зустрічати, відбиваючи атаки ворога й очікуючи новин з фронту. Хтось замість великоднього кошика просто зараз стискає у руках зброю. Комусь довелося залишити рідну домівку, тікаючи від війни.

Нехай Світле Христове Воскресіння принесе кожній родині мир, щедро обдарує міцним здоров'ям і вірною любов'ю. У Великодні дні ми щиро дякуємо Богу за хвилини радості, але водночас просимо сил у випробуваннях. Нехай Всевишній благословляє нашу Україну на єдність і злагоду, щасливий погляд кожного захисника держави, кожного, хто працює на її утвердження, кожного, хто не мислить себе поза Україною.

Христос Воскрес! Воїстину Воскрес!

Олександр КОВІНЬКО,
голова Вороновицької ТГ.

ПЕРЕДПЛАТИТИ «ПОДІЛЬСКУ ЗОРЮ» МОЖНА У ДЕКІЛЬКА КЛІКІВ ЗІ СВОГО СМАРТФОНУ АБО КОМП'ЮТЕРА!

1. Переходимо за посиланням <https://peredplata.ukrposhta.ua>. 2. Обираємо - Передплатити місцеві видання.
3. Обираємо - Вінницьку область. 4. В пошук вписуємо індекс видання - 61487.

Віддав життя за Україну!

Знову сумна звістка своїм чорним крилом накрила Якушинецьку громаду.

30 квітня, під час стрілецького бою поблизу населеного пункту Берестове Бахмутського району Донецької області загинув житель села Пултівці - **Сергій СЛУБСЬКИЙ**.

Народився наш Герой 23.11.1995 року у Пултівцях, закінчив місцеву школу. Після проходження військової служби, у 2019 році підписав контракт та залишився у лавах ЗСУ.

Солдат, кулеметник відділення

снайперів, наша надія та гордість України, загинув захищаючи рідну землю від рашистських загарбників. Він став Героєм та назавжди залишиться в наших серцях.

На жаль, війна забирає найкращих, активний, життєрадісний, вдихав кожен мить на повні груди, радував своїх близьких та друзів, мріяв, любив життя. У Сергія Слубського залишилися невітніши мати та брат.

Немає слів, щоб передати біль, через непоправну втрату. Царство небесне і вічна пам'ять нашому захиснику!



Вітаю вірян із найбільшим святом - Великоднем!

Нехай пасхальна радість досягне кожної домівки, кожної сім'ї, особливо там, де зараз є найбільше страждань в Україні.

Багатівчине українське привітання: "Христос Воскрес! Воскресне Україна!" набуло особливого значення.

Вшануємо Героїв, які на фронтах роблять все можливе, щоб українці зустріли Христове Воскресіння. Вічна пам'ять загиблим нашим землякам, які віддали за це своє життя.

Хай у це світле свято воскреснуть і відродяться ваші найсвітліші мрії й сподівання! У цей великий день, хочу побажати Вам перемоги добра над злом, радості над смутком, любові над ненавистю, України над російським окупантом!

Бажаю всім нам віри, терпіння і довгоочікуваного миру.

Василь РОМАНЮК,
голова Якушинецької
територіальної громади.

Шановні жителі Агрономічної громади!

Прийміть щирі вітання з нагоди величного свята - Воскресіння Христового! Бажаємо всім Божого благословення, міцного здоров'я, добробуту, взаєморозуміння, гармонії й радості.

Сьогодні, коли український народ бореться за своє життя, за свою незалежну Україну, наші щирі молитви наповнені вдячністю Богу, нашим захисникам, волонтерам, кожній людині, яка сьогодні працює заради Перемоги.

Нехай Світло Воскресіння Христового надає нам силу перебороти всі труднощі, які випали на нашу долю та непохитну віру в кращий завтрашній день!

Нехай скоріше буде довгоочікувана радість Перемоги над загарбником, над окупантом, який ніколи не буде панувати на нашій українській землі!

Нехай Божа милість та благословення несуть у наші душі, сім'ї та країну - МИР.

Христос Воскрес! Воїстину Воскрес!

Сергій СІТАРСЬКИЙ,
голова Агрономічної ТГ.



Разом усе під силу

Бінокляр нічного бачення Wolf Pro вартістю 117 тисяч гривень було придбано для нашого воїна-земляка Віталія Данилюка з Лукашівки.

Прилад для безпечного виконання бойових завдань було придбано коштом працівників сільської ради.

Віталій служить в 30-й механізованій бригаді ім. Князя Острозького. Нині вони перебувають на Бахмутському напрямку.

Нехай обладнання допомагає нашим хлопцям не тільки нищити ворога, а й зберігати власні життя боронячи рідну землю.

Дякуємо воїнам за сміливість, незламність, за те, що стримуєте і щоденно метр за метром гоните ворога з нашої землі.

А також та усьому колективу за постійні донати та небайдужість, ми не маємо права забувати що війна триває і наша допомога потрібна там щоденно.



Допомога для наших захисників

Якушинецька громада продовжує підтримувати воїнів-земляків. До виготовлення смаколиків долучаються усі садочки громади. Сухі борщі та тушкованки виготовляють місцеві господині у Якушинецькому ліцеї. Кошти на продукти збирають педагоги громади. Ось так усі разом дружно працюють над поповненням запасів, які жодного зайвого дня не залежуються. Усе передають волонтерам, котрі доставляють безпосередньо на позиції бійців 95-ї, 59-ї, 120-ї бригад. На Куп'янський, Донецький, Запорізький напрямки.

Отримуємо фото-звіти з теплими словами вдячності від наших захисників, які намагаються на подальшу роботу, що не припинятиметься аж до нашої Перемоги.



Передплачуємо «Подільську зорю»

ШАНОВНІ ПОДОЛЯНИ! Управління періодичної преси Вінницького регіону Акціонерного товариства «Укрпошта» повідомляє, що з 29 квітня 2024 року розпочалась передплатна кампанія на періодичні друковані медіа на II півріччя 2024 року.

Зручно, швидко та своєчасно оформити передплату, як за готівку Ви можете:

- у будь-якому відділенні поштового зв'язку;
- безпосередньо через листоношу.

- оформлення передплати через сервіс «Онлайн передплата».

так і по безготівковому розрахунку:

- Управління періодичної преси Вінницького регіону за тел. +38(050)5506034

Приймання передплати здійснюється у наступні терміни:

- до 20 червня 2024 року – для загаль-

нодержавних друкованих медіа, • до 25 червня 2024 року – для місцевих друкованих медіа.

Передплатити друковані медіа можна за каталогами, які надійшли на всі відділення:

- Каталог медіа України «Преса поштою» на II півріччя 2024 року;
- Каталог місцевих медіа відповідного регіону АТ «Укрпошта» на II півріччя 2024 року.

Інформацію щодо періодичних медіа Ви можете знайти у зручних каталогах, а професійну консультацію отримати від працівників поштових відділень зв'язку.

Чекаємо на Вас у відділеннях поштового зв'язку та сподіваємося, що Ви станете нашими постійними клієнтами.

Будьте разом з нами!
Управління періодичної преси Вінницького регіону АТ «Укрпошта».

Депутат інформує...

Олександр МАСЛЕННИКОВ,
Вінницька обласна рада

У відповідь на звернення жителів вулиці Грушевсько-го в Агрономічному було виконано ремонт частини дорожнього покриття.

Позаяк в бюджеті громади немає наявних ресурсів для цих робіт, їх було виконано моїми власними коштами разом з Сергієм Сітарським. Провели проसипку, грейдерування та утрамбовку щебеневого матеріалу. В результаті напередодні Великодня відремонтовано ділянку дороги.

Дякуємо ЗСУ за можливість працювати та допомагати жителям Агрономічної громади.



ДО МІЖНАРОДНОГО ДНЯ ПАМ'ЯТІ ЧОРНОБИЛЬСЬКОЇ КАТАСТРОФИ

Чорнобиль... Сьогодні це слово знає увесь світ. Слово це стало символом горя і страждань, покинутих домівок. Важким колесом "прокотилась" Україною аварія на Чорнобильській атомній станції. Для України, для всіх, хто причетний до трагедії, життя поділено на дві частини: до 26 квітня 1986 року і після нього. Завдяки мужності та самопожертві ліквідаторів наслідки катастрофи вдалося локалізувати, врятувавши країну і світ від радіаційного забруднення.

Напередодні в Агрономічній громаді

відбувся вечір-зустрічі з ліквідаторами наслідків аварії. Захід відбувся в Бохоніцькій філії Центру культури та дозвілля. На вечір пам'яті з нагоди 38-річчя аварії на ЧАЕС завітали: заступник сільського голови Тетяна Закревська та голова ветеранської організації Агрономічної ТГ Ковальчук Олександр, ліквідатори, учні Бохоніцького ліцею.

Очевидці подій розповіли цікаві факти про трагедію, як це було з перших уст. Учасники змогли запитати про те, що їх цікавить, ознайомитися з тематичною виставкою.

Пам'ять про Чорнобильську катастрофу - це данина людям, які поклали здоров'я на "атомний" вівтар. Ми з вдячністю пам'ятатимемо мужні та хоробрі подвиги героїв-ліквідаторів, які стали на захист України і світу від невидимого ворога і страшного лиха.



Дмитро збив вісім російських літаків, два вертольоти і десятки ворожих БПЛА

"Відсутність ракет лякає мене значно більше за небезпечні завдання під Бахмутом", - каже військовий

На сторінці Командування Повітряних Сил ЗСУ опублікували про молодого воїна Дмитра Плиса, який склав у зенітної ракетної бригади імені гетьмана Пилипа Орлика знищує ворожі повітряні цілі на Бахмутському напрямку.

"У січні 23-го молодий випускник ХНУП-Су "приземлив" вісім російських літаків та два вертольоти, десятки ворожих БПЛА", - зазначили в Командуванні Повітряних Сил.

Дмитро Плис - старший лейтенант, диплом отримав лише два роки тому. Та "бе-

кграунд" уже солідний - збиті Су-25, Мі-8, Ка-52, уже не кажучи про десятки безпілотників різних типів.

Зброя молодого зенітника - "доросліший" років на десять радянський комплекс С-300П. Він проводить у ньому по 12 годин на добу, а то і більше... Якщо все піде за тактичним задумом - чергова російська "сушка" більше не літатиме. Ключове - "якщо"... А вже зенітники - бажана ціль для ворога.

"Нас завжди вчили, що найважливіше в роботі зенітних розрахунків - добре замаскуватись. Чи була можливість замаскуватись на Бахмутському напрямку? Дуже умовно. А вже від лісів та густих посадок практично нічого не залишилось... Та і побачити "трюхсотку" з неба - не велика проблема. Десятки ворожих розвідувальних БПЛА ширяють по всій лінії фронту, до того ж, ворожі літаки швидко реагують на випромінювання радару... Тож полювання на літаки нагадувало, швидше, снайперську дуель. Або ти - або тебе! Вмикаєшся, захоплюєш ціль, пуск ракети... Вмикаєшся та змінюєш позицію. Нерідко прилітало поруч. Та, як бачите, я везунчик. Хоча все ж дотримуюсь думки, що щастить хитрим та розумним", - каже військовослужбовець.

До речі, після повномасштабного вторгнення саме Дмитро здійснив перше бойове застосування по реальній ворожій цілі з цього С-300П. Раніше даний комплекс стріляв лише на полігонах.

"У березні 22-го в районі Курахового я відкрив свій власний рахунок - ворожий безпілотник "Форпост". На той момент я лиш кілька днів як достроково випустився з ХНУПСу. Командири допомогли "освоїтись", хоча по великому рахунку вони теж до цього стріляли лише по навчальних цілях", - пригадує військовий.

Як і більшість українських воїнів дотримується гасла - "Роби те, що можеш - із тим, що маєш"... Проте потреба "пересісти" на сучаснішу західну зброю давно переросла у критичну необхідність. Працювати на комплексі С-300П дедалі складніше - техніка та ракети російського (радянського) виробництва. Тому іншого шляху, як поступове переозброєння немає.

"Зрозуміло, що всі мої успіхи - це спільна заслуга нашого бойового колективу. Протиповітряна оборона - це завжди колективна робота, робота на резуль-



тат! Я із побратимами готовий і надалі збивати ворожі літаки, ракети та дрони, готовий ризикувати, не спати ночами, робити усе можливе, аби захистити своїх рідних, друзів - всю Україну від російських атак. І усвідомлювати свою безпорадність через відсутність ракет лякає мене значно більше за небезпечні завдання під Бахмутом... А ще, хочу повторити подвиги колег і "покласти" на свій рахунок

щось цікавіше за штурмовики чи вертольоти. Можливо, Су-57, А-50, Іл-22 чи Ту-22. Але для цього моєї "трюхсотки" замало.

Я готовий максимально швидко перенавчитись на будь-який сучасний зенітний ракетний комплекс! Англійську вже вивчив! Головне - аби ракет достатньо було. Роботи ще багато...", - говорить Дмитро Плис.

За матеріалами ФБ сторінки Командування Повітряних Сил ЗСУ.



Ярмаркували та підтримали ЗСУ

Нещодавно, за ініціативи ГО "Подільська ластівка" та Вінницької обласної станції юних натуралістів, відбулися два потужні добродійні заходи на підтримку ЗСУ. Згуртувавши школярів, небайдужих та друзів із волонтерської па-



вувати, зокрема невтомних благодійників із сіл Зозів, Тростянець, Ганівка, Бохоничського ліцею, виробників крафтової продукції "Пан Кабан", Вінковецького хлібокомбінату, еко підприємства "Torgreens", вдалося зібрати понад 70 тисяч гривень. Усі виручені кошти будуть направлені на придбання зарядного пристрою Bandera Power для 41 ОМБ танкового батальйону.

За словами директорки станції юних натуралістів Ольги Драгомирецької подібні заходи відбуваються не вперше. Адже воїнів тут підтримують із 2014 року.

- Зараз усі намагаються бути корисними, кожен на своєму місці старається зробити свій внесок у Перемогу. На базі нашого закладу і ще з 2014 року діє волонтерський осередок "З Україною в серці". Спочатку ми допомагали війнам провізією, ліками, вітамінами тощо. Також передавали власноруч вирощені овочі та фрукти. Із початку повномасштабного вторгнення знову активізувалися. Спершу допомагали ВПО, лікарням, ТРО, а потім почали їздити в міста, де війна "писала" нову історію. Ми - один із небагатьох закладів, який не просто долучається до допомоги, а здійснює безпосередню доставку вантажів у зону бойових дій, - розповідає Ольга Авксентіївна.

На ярмарках, що відбулися на базі Вінницького обласного клінічного медичного реабілітаційного центру ветеранів війни та радіаційного захисту населення та Вінницької обласної станції юних натуралістів продавали смаколики, різноманітну духмяну випічку зі справжньої печі, рослини та хенд-мейд вироби. Продукцію реалізовували волонтери з різних куточків області. Зокрема, до медичного закладу на ярмарку приїхали волонтери із Бохоників - продавали копчені ковбаси, м'ясні та рибні тушкованки. Готували все це чотири дні.

Керівниками гуртків проведено серію майстер-класів: виготовлення великодньої листівки, створення вузликів ляльок, яскравих великодніх прикрас та прикрашання па-

сочки. Присутні також мали можливість подарувати частинку тепла, доєднавшись до благодійної акції "Великодній кошок для захисника".

- Ми разом із своїми родинами, волонтерською павутиною та освітянами зібралися задля того, аби зібрати кошти на придбання Bandera Power для 41 ОМБ танкового батальйону. Це дійсно крута річ, яка дозволяє зарядити всі пристрої віддалено від танків. Така ідея виникла, щоб підтримати наших військових. Кожен має зробити все можливе для майбутнього країни. І тут немає великих чи маленьких справ - є одна спільна. Звісно іноді є моменти емоційного вигорання, коли хочеться все покинути. Але після кожної зустрічі із нашими незламними, розумієш, що потрібно продовжувати. Адже хлопці повинні відчувати міцний тил. На жаль, люди забувають, що у нас війна. Для багатьох її не існує, або вона десь далеко. Багато хто забуває про те, завдяки кому



це "далеко", забуває дякувати та допомагати військовим. Хлопці так само стомилися, втім не дають задню. І це найкращий мотиватор для нас також не збавляти темпів, - розповіла очільниця ГО "Подільська ластівка" Оксана Іванькова.

Юннати, разом із військовим з позивним "Єнот", в рамках благодійного заходу висадили "Барвінкову стежину пам'яті" на згадку про загиблих захисників із підопічних підрозділів. Фінальним акордом став яскравий патріотичний флешмоби "Єдині. Горді. Незалежні".



Весну закликали - Перемогу наближали

Днями, за ініціативи та сприяння ГО "Молода Подільська Січ", очільника Лука-Мелешківської ТГ Богдана Августовича, відділу освіти та культури, Центру Культури і дозвілля Лука-Мелешківської сільської ради та філій у Хижинцях організували благодійний фестиваль автентичної української культури "Гаївки-Фест".

Дзвінкоголосими гаївками та веснянками захід згуртував творчі колективи Вінниччини. На території сільського клубу с.Хижинці в рамках патріотично-автентичної концертної програми свою му-

зичну та танцювальну творчість присутнім презентували десятки ансамблів та колективів Лука-Мелешківської громади та гості заходу.

Впродовж кількох годин від обдарованих учасників фестивалю лунали веснянки та гаївки, демонстрували обряд зустрічі весни і весняних свят, водили кривого танцю, до якого запрошували усіх присутніх. Сприяла такому заходу і сама природа. Ввесь день громаду гріло сонце.

Паралельно, у межах фестивалю діяла ви-

ставка робіт майстрів та умільців Вінниччини, тривали цікаві майстер-класи з писанкарства, ляльки-мотанки, розгозоплетіння для усіх бажаючих.

Також гості та господарі мали змогу посмакувати благодійною рибною юшкою та кашею від кулінарного майстра Олексія Марковського, козацьким кулішем та задонатити кошти на придбання дрону для бійців 3 штурмової бригади. Спільними зусиллями вдалося зібрати 26 282 гривні.

Фестиваль української автентичної культури згуртував не лише творчі колективи, а й численних відвідувачів - усіх, кому не байдужа українська культура та традиції. Тож давайте і надалі відроджувати призабуті українські традиції, примножувати їх та передавати від покоління до покоління, адже наша культура та традиції - це потужний пласт нашої нації!



Лариса БІЛОЗІР:

"Ми маємо розширити природоохоронну зону в Буші, замість розробки кар'єру біля заповідника!"

Буша-душа! Історичне місце сили Вінниччини та України, де поховані козаки та знаходиться найстаріший скельний дохристиянський храм! І зараз, через недолуге рішення Держгеонадра, продавати на аукціоні гору, що знаходиться впритул до цього унікального місця, історико-культурний заповідник Буша опинився під загрозою знищення.

Народна депутатка України Лариса БІЛОЗІР прокоментувала розробку кар'єру біля заповідника Буша на Вінниччині.

- Чого особисто Вас зачепила саме ця історія?
- Зазначу, що завдяки культурно-історичній спадщині в нас, як у народі, є фізичне підтвердження існування нашої історії. Це до речі, один з тих фактів, який так фанатично заперечує росія, переконуючи що Україна ніколи не мала власного історичного шляху.

Я - член Постійної делегації Верховної

Ради України у Парламентській Асамблеї Ради Європи. Розповідаю і доводжу закордонним колегам, що Україна - це держава з самобутньою культурою та багатоміліонною історією, пам'ятки якої ми шануємо і зберігаємо. І те, що вони також потребують захисту.

Зрозуміло, що ситуація з продажем ліцензії на розробку Бушанського родовища, що знаходиться на межі заповідника "Буша" не могла залишити мене байдужою. Тим паче, що я особисто неодноразово була в тих неймовірних місцях і мала змогу переконалися наскільки вони унікальні: як історично, так екологічно.

Ще у 2018 році ми спільно з Бабчинецькою сільською радою та з селами Ямпільської та Чернівецької громади втілювали проект "Розвиток туризму - запорука розвитку села". По селах, територіями яких проходить геологічний заказник Гайдамацький Яр, впритул до якого прилягатиме можливий кар'єр, в рамках проекту були облаштовані місця відпочинку для мандрівників.

Окрім того, я повністю підтримую хвилювання місцевих мешканців, що промисловий кар'єр суттєво нашкодить екології та здоров'ю людей. Ми просто зобов'язані зберегти цю місцевість, з її пам'ятками й спадком, для наших дітей.

- Як будете боротися за збереження заповідника?

- Точно скажу, що я разом з людьми. В інтересах як громади, так і у збереженні національного спадку!

Як народний депутат, вже звернулася до Міністра захисту довкілля та природних ресурсів України, щодо з'ясування всіх обставин продажу на аукціонних торгах спеціального дозволу на роз-

робку кар'єру і видобуток надр родовища "Бушанське" та недопущення знищення Державного історико-культурного заповідника Буша.

Важливо, що процедурно питання розробки кар'єру складається з декількох важливих етапів, кожен з яких, має відбуватися на законних підставах. Земля знаходиться у власності Ямпільської міської ради. Тому Державна служба геології та надр України на аукціоні продала лише ліцензію на видобування. Наголошу, без погодження документації з безпосереднім власником земельної ділянки - Ямпільською міською радою, законно розпочати роботи неможливо.

Спільно з колегами-депутатами, відстежуватимемо подальшу ситуацію в Буші. Особисто я буду підтримувати ініціативу мешканців, щодо надання горі Лисківка природоохоронного статусу.

- Якого рішення очікуєте від Міндовкілля?

- Очікую повторного та детального вивчення даного питання з урахуванням реалій сьогодення. Думаю, що маючи оновлення по Бушанському родовищу: повний аналіз питання, ризики для людей і довкілля - лише тоді можна ухвалювати такі рішення.

Крім того, сподіваюсь на повну прозорість в діяльності всіх сторін. Логічним буде дослухатись до думки громади, науковців, істориків та підтримати ініціативу місцевих мешканців щодо початку процесу внесення цієї гори до природного заповідника або заповідника, між якими вона розташована. Враховуючи екологічне значення гори, наявність великої кількості рідкісних рослин та комах занесених до Червоної книги України - думаю це цілком реально.



"Мрію, щоб ворог розбив "Іскандером" за 3 млн доларів саме наш Patriot", - розробник муляжів Михайло Роман

Збройні сили України у надскладних умовах боротьби з російською армією не припиняють дивувати своєю креативністю на полі бою. Серед прийомів українців - приманки для ворога у вигляді муляжів зброї та техніки, у виготовленні яких беруть участь, зокрема, волонтери. Порівняно дешеві макети української зброї змушують росіян витратити на їхнє знищення набагато дорожчі боеприпаси.

Розробкою та виготовленням муляжів "Стугон" і гармат Д-20 займається волонтерська організація "Рух підтримки закарпатських військових - Виноградів". У планах - виготовлення макетів "Старлінків" та навіть пускової установки "Patriot".

Ідея народилася під час однієї з поїздок нашої волонтерської команди на схід України. Це було ще торік. Ми були на заповіднику напрямку, відвезли військовослужбовцям речі, яких вони потребували, і побачили, як хлопці з інженерного підрозділу військ намагаються виготовляти макети зброї. Те, над чим вони працювали, по суті, були саморобні "Стугни" (український протитанковий ракетний комплекс). Військові просто "ліпили" щось подібне до зброї з того, що було під руками - з коліс, уламків фанери, дошок тощо. Певна річ, що ті макети мало нагадували реальну зброю. Я побачив це, і вже тоді промайнула перша думка: треба допомогти, ми ж у тилу можемо зробити краще, бо буде з чого.

У таких муляжах були зацікавлені українські військові - з огляду на те, що це зброя вітчизняного виробництва. Крім того, на неї особливо злиться та полює русня.

Росіяни на "Стугни" полюють з двох причин. Перша і основна - вона небезпечна, бо пробиває броню танків, БМП тощо, отже, ефективна проти ворога. Друга при-

чина - вона дороговартісна у виробництві, тож ворог полює на неї як на трофеї.

Багато консультувалися з друзями-військовими з приводу креслення макету, зрештою створили прототип.

Проектуючи муляжі, переслідували кілька цілей. Перша - макет має бути максимально наближеним до реальної зброї, щоб ворог не міг відрізнити його від справжньої "Стугни". Річ у тім, що сучасні дрони мають такий зум, який допомагає наблизити картинку і добре роздивитись, що ж там унизу. Наш макет був повикликаний обдурити оптику.

Друга мета - муляж має бути збірно-розбірний. Тобто, в ідеалі, щоб військовий міг сам розпакувати та розкласти цей макет там, де в цьому є потреба.

І насамкінець ми розуміли - цей макет має бути дешевим.

Наразі наша "Стугна" - це звичайна пластикова труба, фрагменти металу та деревини. Ми вийшли на собівартість в одну тисячу гривень.

Військові маскують наші макети сітками, це додає реалістичності та складнощів при розпізнаванні. Принаймні такі маємо відгук від наших бійців, які тестували та наразі вже й активно використовують муляжі.

Ми дізналися, що по одній зі "Стугон" прилетіло близько двох десятків російських боеприпасів, кожен із яких вартує щонайменше тисячу доларів. Тобто, одна наша "Стугна" вартістю у тисячу гривень коштувала ворогу 20 тисяч доларів!

Наразі із Закарпаття на фронт поїхало понад 200 одиниць муляжів комплексів "Стугна", і вони слугують чудовим відволікаючим маневром та захистом реальної зброї ЗСУ на всіх напрямках. Останнє замовлення надіслали буквально цими днями, для "Азову".

Загалом на "Стугни" є попит завжди, інформацію про наші муляжі військові передають один одному, тож і замовлення постійні.

Є цікаві історії при транспортуванні "вантажів". Якось приїхали у місцевість неподалік Запоріжжя, прифронтове містечко, підготували десять "Стугон", виклали й чекаємо, коли їх приїдуть забрати. Аж тут під'їжджає якийсь військовий і давай нас ляяти: "Ви що, дурні? Та тут дрони ворожі літають, зараз по цих "Стугнах" почнуть бити!". Ми йому пояснюємо, що це пластик та дерево, але він не вірить! Взав у руки, оглядає, мацає, ніяк не міг сприйняти, що все це муляжі.

Наразі на макети - черга. Але виготовляємо їх лише у тій кількості, в якій можемо фізично та матеріально. Вдячні всім, хто зголошується підтримувати наш проект.

На черзі два проекти. Я спершу ношу їх у голові, потім збираю команду, озвучую їм ідею... Спочатку усі хапаються за голову, а потім роблять.

Так було, наприклад, з нашою новою ідеєю, яка вже практично на етапі втілення - про виготовлення макетів "Старлінк". Військові з підрозділу К2 під час однієї з чергових наших поїздок розказали, що є потреба і в муляжах "Старлінків", оскільки ворог прицільно полює саме на засоби зв'язку.

Ми ж чудово розуміємо: якщо у якомусь підрозділі буде розташовано, приміром, п'ять "Старлінків", і серед них тільки один буде справжнім, а решта - муляжі, то навіть коли їх відстежить дрон противника та вдарить, шансів поцілити по реальному буде менше.

Наразі вже маємо "на базі" один пошкоджений "Старлінк", будемо орієнтуватися на нього, і плануємо запустити серійне виробництво. Один такий прилад коштує недорого, йдеться про тисячі доларів,



тож хай вороги б'ють по тих "Старлінках", які коштують 300 гривень...

Інша моя ідея може комусь здатися нереальною, але дуже хочу її втілити. Це буде дуже величезний і дороговартісний проект - Patriot. Оскільки цей зенітний ракетний комплекс складається з кількох частин (дивізіон Patriot складається з командного пункту, радару, пускових установок), то я хочу втілити власне вогневу. Так, вона дуже велика, заввишки метрів 10-15, має бути розміщена на вантажівці, тож це буде величезна робота.

Чому я вирішив зробити макет саме Patriot? Річ у тім, що такі ЗРК розставляються на великій відстані. По ньому якщо й битимуть, то чимось на кшталт "Іскандера". Я вже підрахував, що навіть якщо на муляж ми витратимо 6-8 чи 10 тисяч доларів, один "Іскандер" обходиться ворогу в 3 млн доларів.

Я мрію про те, щоб ворог розбив реальною ракетою саме наш Patriot.



Кулінарні цікавинки

Ковбаса домашня смажена

Нам потрібно: 1 кг свинини (шийна частина), 100 г сала, 100 мл молока або вершків 10%, 1 головка часнику, 1 ч.л. солі, 50 г промитих свинячих кишок, перець, коріандр.

Приготування. М'ясо і сало порізати дрібними кубиками, додати молоко, сіль, перець, коріандр і вимішувати руками (навіть вибивати), поки м'ясо не стане клейким (не менше 15-20 хв.). Залишити фарш на годину маринуватися, додати часник і ще раз ретельно вимішати. Кишки вимочити у воді і ретельно промити. На м'ясо-рубку зі спеціальною насадкою для ковбаси одягнути кишку (майже повністю) і повільно наповнити її фаршем. Кінці кишки зав'язати ниткою, а саму кишку перевернути, формуючи ковбаски потрібної довжини. Підсолену воду закип'ятити, зменшити вогонь і варити ковбасу протягом 15-20 хв., слідуючи, щоб відвар не кипів. Готову ковбасу обсмажити в смальці до золотистого кольору або викласти на змащений смальцем лист і запекти в духовці, попередньо не відварюючи.



Рулет із сала «По-українськи»



Нам потрібно: 800 г свіжого сала, 100 г телятини, морквина, 2 зубчики часнику, 20 г солі, 5 г суміші перців, 5 г сухого кропу, 2 лаврових листки, 5 чорного перцю горошком, 3 духмяного перцю.

Приготування. Сало помийте, посоліть і приправте сумішшю перців. На одну половину пласта сала викладіть дрібно нарізане м'ясо, зверху покладіть брусочки моркви. Зверху на моркву викладіть нарізаний часник. Посипте сушеним кропом. Сало акуратно згорніть рулетом, щільно притискаючи. Зв'яжіть рулет ниткою, щоб не розвалювався. Готовий рулет покладіть у харчовий пакет. Покладіть у каструлю, залийте водою. Додайте прянощі. Варіть на слабкому вогні 1,5 години. Потім вийміть, остудіть і видаліть нитки. При подачі наріжте сало скибочками.

Запечена свинина з гірчиною скоринкою

Нам потрібно: 1,5 кг свинячої корейки на ребрі, 0,2 пучка базилику, 0,2 пучка зелені петрушки, 2 зубчики часнику, 2 ст.л. гірчиці, 1 г гірчиці в насінні (чорна), 1 г гірчиці в насінні (біла), 3 ч.л. коріандру, 2 г томатів сушених з орегано (спеції), 100 мл оливкової олії, 4 ч.л. солі, 1 г чорного меленого перцю.

Приготування. Змішайте сухі спеції: сушені помідори з орегано, зерна чорної і білої гірчиці, коріандр, сіль, чорний мелений перець. Додайте подрібнений часник, гірчицю і оливкову олію. Додайте подрібнену петрушку і базилік, перемішайте. У м'ясо зробіть неглибокі проколи. М'ясо викладіть в якунебудь форму і повністю обвалайте маринадом, з усіх боків. Поставте в холодильник на 1 годину, періодично перевертаючи і втираючи маринад. Загорніть м'ясо у фольгу. Запікайте в нагрітій до 170-180°C духовці 50 хвилин. За 10 хвилин до готовності зніміть фольгу. Подавайте відразу ж після приготування, нарізаючи на порційні шматки.



Заливне «Великоднє»



Нам потрібно: 300 г філе яловичини, 200 г моркви, 100 г цибулі, 2 яйця, консервовані горошок - за смаком, 25 г желатину, лавровий лист, 3 перця горошком, зелень кропу і петрушки, сіль - за смаком, 150 мл води для желатину, 1,5 л води для м'яса.

Приготування. Желатин залийте холодною кип'яченою водою і залиште на 1 годину для набухання. Філе яловичини помийте і покладіть в каструлю. Додайте в каструлю очищені цибулю та моркву, вплийте холодною водою. Варіть протягом 1 години. Додайте

те сіль, лавровий лист і перець. Варіть ще 15 хвилин. М'ясо та овочі вийміть з каструлі, бульйон процідіть. Додайте в бульйон підготовлений желатин і нагрійте, не доводячи до кипіння, до повного розчинення желатину. У форми влийте підігрітий желатиновий бульйон і поставте в холодильник на 20-30 хвилин. З моркви за допомогою формочок для печива виріжте фігурки. Варені яйця наріжте скибочками. На застигле желе викладіть моркву, яйця, горошок і листочки петрушки. Залейте желатиновим бульйоном і поставте в холодильник на 20 хвилин. Відварну яловичину наріжте невеликими рівними скибочками і викладіть на застигле желе. Залейте бульйоном і поставте в холодильник на 4-5 годин. Перед подачею на стіл опустіть формочки з залитим в гарячу воду, переверніть і викладіть на плоске блюдо.

Закусочні голубці з морквою

Нам потрібно: свіжа капуста, 7 морквин, 2 головки часнику, 1 пучок петрушки. Маринад: 1 л води, 1 скл. цукру, 1 скл. оцту 9%, 500 мл олії, 2 ст.л. солі.

Приготування. З капусти вирізати тверду серединку, відварити в киплячій підсоленій воді 5 хвилин. Дістати з води і розібрати на листки, як на голубці. Товсту частину листків повідрізати. Моркву натерти на великій тертці, петрушку та часник дрібно порізати. Змішати начинку і закрутити голубці у вигляді трикутників. Приготувати посуд, в якому будуть варитись голубці, на дно покласти лаврове листя, чорний перець горошком, духмяний перець горошком. Скласти голубці у каструлю. Закип'ятити маринад і залити голубці. Накрити кришкою і залишити, щоб голубці охоліли. Поставити закусоці голубці у холодильник на 4 дні. Чим довше стоять голубці у холодильнику, тим вони смачніші.



Великодня закуска «Яйця в кожухах»



Нам потрібно: 13 яєць: (10 - варених, 3 - сирих), 200 г твердого сиру, 1-2 ч.л. гірчиці, борошно, сухарі панірувальні, олія для смаження, сіль, перець і спеції за смаком.

Приготування. Варені яйця почистити, розрізати по вертикалі навпіл, вийняти жовтки. Жовтки розтерти, додати гірчицю, сіль, перець і спеції. Наповнити білки отриманою масою. Скласти половинки яєць до купи і скріпити зубочистками. Сирі яйця збити. Сир потерти. Запанірувати фаршировані яйця по чергово у борошні, яйці, сирі, знов у яйці, і, насамкінець, у сухарях. Тоді поклати яйця у руках, щоб паніровка щільніше прилягла до них, й обсмажити у фритюрі чи на сковорідці до золотистого кольору. З готових яєць обережно повитягувати зубочистки. Викласти яйця на паперовий рушничок, щоб видалити зайвий жир, потім перекинути на тарілку і поставити у холодне місце на півгодини. Прикрасити і подавати до столу.

Салат «Великоднє яйце»

Нам потрібно: 150 г курячої грудки (відвареної), 100 г білої квасолі, 3 яйця (варених), цибулина, морквина, 1-2 стебла селери, 1 ст.л. олії, 100 г майонезу, сіль - за смаком, зелень петрушки - для оздоблення.

Приготування. Подрібнені цибулю з морквою обсмажте в олії до м'якості цибулі. У місці змішайте порізану відварну курку, нарізані кубиками яєчні білки (жовтки залиште для прикраси), дрібно нарізану селеру. Додайте консервовану квасолу (без рідини), цибулю з морквою, сіль, перець. Заправте майонезом, перемішайте. На тарілку викладіть салат у формі яйця. Зверху посипте тертим жовтком, прикрасьте селерою і зеленню петрушки.



Великодній салат «Гніздо»



Нам потрібно: 500 г картоплі, 150-200 г курячого філе, 150 г болгарського перцю, 100 цибулі, зелень за смаком, сметана або майонез, 12 перепелиних яєць, сіль, перець, олія.

Приготування. Куряче філе відварити, остудити й дрібно порізати. Цибулю порізати кубиками, залити кип'ятком, залишити на одну хвилину, потім промити холодною водою. Перець очистити, нарізати кубиками. Змішати філе, перець, цибулю, зелень, посолити, поперчити. Додати 1-2 ст.л. сметани або майонезу, перемішати. Картоплю натерти на тертці для приготування

овочів по-корейськи або нарізати тонкою соломкою. Обсмажити у великій кількості олії до золотавої скоринки. Готову картоплю промокнути серветками аби прибрати зайву олію. Перепелиці яйця відварити. На тарілку порціями викладати салат, затім картоплю, всередину викласти 2-3 яйця. Прикрасити за смаком.

Салат «Великодній вінок»

Нам потрібно: 6-8 картоплин, 2 невеликих моркво, 5 яєць, велике яблуко, 200 г майонезу, філе оселедця, 3-4 маринованих огірки, 1 ст. л. лимонного соку, 5-10 перепелиних яєць для прикрасання.

Приготування. Картоплю, моркву та яйця відварити до готовності. Нарізати маленькими кубиками, яблуко натерти на крупній тертці, огірок дрібно нарізати. До майонезу додати лимонний сік, перемішати. Філе оселедця очистити від кісток, промити, нарізати дрібним кубиком. Викласти шарами, змащуючи кожен майонезом: оселедець, картоплю з огірками, моркву, яйця, яблука змащувати непотрібно. У центрі салату зробити невелику виїмку, куди потім скласти зварені і очищені від шкаралупи перепелині яйця, прикрасити зеленню.



Кров'янка



Нам потрібно: 200 г гречки, 1 л крові, 350 г сала, 100 г м'яса, 3 цибулини, 200 мл молока, лавровий лист, 2 горошини духмяного перцю, сіль, перець за смаком, свинячі кишки.

Приготування. Відварити гречку у підсоленій воді до готовності. Сало відварити з лавровим листом і духмяним перцем, остудити і дрібно порізати. Якщо в крові трапляються згустки, її потрібно пропустити через м'ясорубку. Цибулю дрібно порізати і підсмажити на олії. З'єднати усі інгредієнти і добре вимішати, щоб вийшла однорідна маса. Начинити легенько підготовлені кишки пригтовленим фаршем. Начинені кишки опустити в киплячу воду, довести до кипіння і проварити 10 хвилин. У процесі варіння проколоти кров'янку в кількох місцях голкою. Зварену кров'янку відправити до розігрітої до 250°C духовки на 20-30 хвилин. Можна й просто пекти кров'янку без варіння, проте потрібно зменшити температуру до 200-250°C й збільшити час запікання до 40-50 хв.

М'ясний хлібець «Світлофор»

Нам потрібно: 700 г курячого філе, 2 цибулини, 2 зубки часнику, 1/3 батону, 200 г великих макаронів, сіль, перець за смаком. Для начинки першої: 2 морквини, 1 цибулина, олія для смаження; для другої - 0,5 пучка петрушки, 1 зубчик часнику, 1 ст.л. олії, 1 ст.л. манки, сіль за смаком.



Приготування. До курячого фаршу додати цибулю, подрібнену в комбайні або натерту на дрібній тертці, дрібно порізаний часник, шматочок розмоченого батона, сіль і перець. Макарони відварити майже до готовності. Приготувати першу начинку. Моркву потерти на тертці, цибулю подрібнити. Обсмажити овочі на олії до готовності. Приготувати другу начинку. Порізати зелену петрушку, додати подрібнений часник, сіль, олію, манку. Збити блендером. Нафарширувати начинками макарони. До змащеної олією форми для хліба викласти шар фаршу, потім в шаховому порядку шар фаршованих макаронів, далі знову шар фаршу, потім знову шар макаронів, закінчити фаршем. Руки змочити водою і розрівняти поверхню м'ясного хліба. Випікати в духовці за температури 180°C приблизно 1 годину. Прикрасити за бажанням.

Запечена риба з овочами

Нам потрібно: 2 рибних філе, 2 помідора, 2 болгарських перці, 2 цибулини, 2 зубки часнику, спеції для риби або за смаком, паприка.

Приготування. Овочі й рибу очистити. Овочі нарізати довільно і скласти до дека. Посолити, поперчити, полити оливковою олією. Відправити їх запікатися до розігрітої духовки. Овочі мають запікатися до готовності. Зрідка діставати деко і обережно перемішувати їх. Філе натерти спеціями для риби (або сіллю і перцем) і червоною паприкою. Коли овочі будуть готовими, викласти зверху філе, полити соком від овочів. Покласти до духовки на 3-5 хвилин. Потім перекинути і ще на 3-5 хвилин.



Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свої ювілейні дні народження святкуватимуть ветерани війни та праці:

95-річчя відзначила мешканка с.Хижинці - **Меланія Іванівна ІЛЬЧЕНКО** (1 травня);

95-річчя відсвяткувала жителька с.Дашківці - **Мотря Василівна СИТНИК** (1 травня);

90-річчя святкуватиме житель с.Якушинці - **Іван Васильович ДЯДИНЧУК** (4 травня).

Від імені активу Вінницької районної та місцевих ветеранських організацій щиро зичу іменинникам міцного здоров'я, достатку й злагоди в родині, гідної пошани від суспільства та держави, довгих літ щасливого життя під мирним українським небом.

Із повагою,

Петро ВАСИЛИНИЧ,
голова Вінницької районної організації ветеранів.



ЗГУРТУВАЛИСЯ ЗАДЛЯ ПЕРЕМОГИ

Жителі села Комарів згуртувалися, щоб придбати два дрони для 15 бригади, яка мужньо тримає оборону на Круп'янському напрямку. Ці дрони стануть безцінними помічниками для наших воїнів, адже вони допоможуть їм краще розвідувати позиції ворога, коригувати вогонь та рятувати життя.

Активну участь у зборі взяли пенсіонери, підприємці, фермери, релігійна громада, односельчани, діти активістів, які проживають за кордоном і всі небайдужі. Саме завдяки таким людям, як ви, ми наближаємо нашу Перемогу! Від щирого серця дякуємо всім жителям села Комарів за неймовірну єдність та небайдужість!



Встановили Рекорд України "Синергія добра та позитиву"

У Вінниці в комплексі відпочинку Гостевія відбулось встановлення Рекорду України. Митці з різних куточків України об'єдналися для однієї дії, як результат усвідомлення сенсу життя та уніфікація для перемоги суспільству, шляхом створення твору "Синергія добра та позитиву".

Художників зі всієї України заради встановлення рекорду об'єднав восьмий пленер "Кращий художник/The best artist" 2024 "Місія сили України - Вінниччина".

Метою та основними завданнями проекту було зробити це один внесок митців та меценатів в допомогу Збройним Силам України, адже частина творів буде продана на аукціонах кошти з яких буде направлено на благодійні внески для ЗСУ.

Проект провадився, щоб у цей нелегкий час підтримати митців з регіонів які зараз під постійними ударами ворога. Попри постійні атаки росіян, митці з Харкова, Одеси та інших міст не тільки не покинули свої домівки, а й продовжують кожного дня викладати, малювати, та допомагати Україні через свою творчість.

"Об'єднання мистецтва і громадських діячів для створення твору, спрямованого на підтримку суспільства і передачу позитивного послання, - це потужний ідеал. Така ініціатива може мати значний вплив на сприйняття громадянами власного оточення, надихаючи на дії та позитивні зміни. Відтак, проект "Мистецтво через усвідомлення" може стати справжнім каталізатором для змін у суспільстві. Такий перформанс може стати символом єдності та спільного прагнення до покращення світу", - розповідає художник Володимир Козюк.

Перші мазки по полотну зробив хлопчик, на ім'я Се-



рафім, він син учасниці проекту художниці з Одеси Злати Шишман і був народжений вже під час повномасштабного вторгнення.

Мистецько-суспільна "Синергія добра та позитиву" вже у серпні буде представлена та продана на аукціоні Крісті у Лондоні. Кошти з її продажу будуть направлені на допомогу ЗСУ.

ПЕРЕДПЛАТИТЬ «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.

2 травня - хмарно, без опадів, т вдень +17...+23°C, вночі +7...+15°C. 3 травня - хмарно, без опадів, т вдень +16...+21°C, вночі +10...+14°C. 4 травня - хмарно, без опадів, т вдень +14...+20°C, вночі +9...+12°C. 5 травня - хмарно, без опадів, т вдень +17...+21°C, вночі +7...+13°C.

6 травня - хмарно, без опадів, т вдень +15...+18°C, вночі +7...+11°C. 7 травня - хмарно, без опадів, т вдень +14...+18°C, вночі +8...+10°C. 8 травня - хмарно, без опадів, т вдень +14...+16°C, вночі +7...+10°C.



Магнітні бурі в травні: коли відбуватимуться та які дні будуть небезпечними

У кінці місяця очікуються магнітні бурі сильної інтенсивності.

На початку місяця, ймовірно, геомагнітна активність буде на низькому рівні. У кінці травня можливі сильні магнітні бурі.

Відповідний допис опублікував Центр передбачення космічної погоди Національного агентства океанографіч-

них та атмосферних досліджень (NOAA) США.

На початку місяця, 1 по 3 травня та з 5 до 7 травня, ймовірно, геомагнітна активність буде на низькому рівні.

Загалом, у травні очікуються три періоди з магнітних бур: **11-17 травня** - сильна магнітна буря, **20-25 травня** - слабка магнітна буря, **28 травня** - сильна магнітна буря.

ОВЕН (21.03-20.04). Постарайтеся знайти час для того, щоб спланувати свої дії. Від знайомих можуть надійти пропозиції, що будуть досить корисними. Обережніше з новою інформацією, ваша надмірна відкритість може зашкодити справі. У вихідні не варто створювати конфліктних ситуацій: уникайте суперечок з будь-якої серйозної теми. Навіть якщо ви праві, перемога дістанеться не вам. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Якщо вдасться поєднати м'яку дипломатичність з вашою звичайною цілеспрямованістю, жодні труднощі перед таким напором не встануть. Можливе одержання цікавої пропозиції, але не варто квапитися ухвалювати рішення. Краще потягнути час і розібратися в ситуації. Можливо результат довгої та копіткої праці виявиться негативним. Вихідні пройдуть багато в чому спонтанно. Можливо, вам доведеться щось кардинально змінювати, не відкидайте допомогу родичів та друзів. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Вам вдасться втілити в життя свої таємні плани та задуми. Однак деякі з них прийде трішки підкорегувати, залежно від розвитку подій. Бажано йти до мети не на самоті. Підтримка ваших ідей окрилює та створює впевненість у власних силах. Спокійна обстановка у вихідні сприятиме розкриттю вашого творчого потенціалу. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

РАК (22.06-23.07). Оптимізм допоможе пережити складний період і забезпечить необхідну допомогу, залучаючи однодумців. Від начальства краще триматися подалі, тому що йому буде не до смаку ваша ініціативність. Можливі певні проблеми у взаєминах з дітьми. Ситуація у вихідні підштовхуватиме вас до активного відпочинку. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

ЛЕВ (24.07-23.08). Домогтися успіху зможете тільки за допомогою особистих організаторських умінь і нових

Астрологічний прогноз на 6 - 12 травня

ідей. Щоб досягти позитивного результату в справах, вам доведеться докласти максимум зусиль. Зате й винагороджені вони будуть гідно. Події сприятимуть поліпшенню вашого матеріального становища. Постарайтеся не відкладати проблемні питання на потім, вирішуйте їх відразу. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.

ДІВА (24.08-23.09). Навколишні почнуть розуміти, чого ви насправді варті, не розчаруйте їх, виявіть свої приховані таланти. Чим більш активний спосіб життя для себе виберете, тим більше встигнете. Бажано проявляти обережність в усіх справах, більшість побювань виявляться необґрунтованими, але деякі будуть слухними. Постарайтеся вихідні присвятити не тільки домашнім справам. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - понеділок.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Робота начебто бігає за вами з великою хваткою. Імовірно затримки в справах, через які втомитеся та почнете нервувати, тому кличте на допомогу навколишніх. Краще нічого не відкладати на потім, зробіть все тут і зараз. У вихідні ви можете отримати новий приплив енергії і впоратися з проблемами, що накопичились, одним махом. Чим сильніше ви будете хвалити близьких людей, тим щасливішими станете самі. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

СКОРПІОН (24.10-22.11). У вас вирують гірським потоком почуття та емоції, і одним з головних завдань буде вміти ними управляти. Стриманий підхід, продумані кроки дозволять позбутися вантажу непотрібних проблем і добитися успіху в справах. На роботі на вас чекають зміни на краще, вам піднімуть зарплатню. Не варто поспішати зі зміною місця роботи. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Не варто опиратися надаремно, виявіть розуміння і мудрість, і ваша слабкість обер-

неться силою. Можливі конфлікти на роботі, тому намагайтеся стримувати емоції. Багато що може легко вдаватися, але нічим важливим і серйозним все-таки краще не займатися, тому що велика імовірність помилкових дій. Вихідні - сприятливий період для благоустрою дому або дачі. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Ви цілеспрямовані та рішучі. Впевненість у собі надає сили. Щиросердечна рівновага дозволяє вам не сумніватися у своєму авторитеті на роботі та вдома. Прислухайтеся до ідей колег, вони можуть зацікавити вас новою думкою і бути джерелом несподіваних планів. Приділіть собі досить часу, щоб відкрити нове джерело натхнення. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - субота.

ВОДОЛІЙ (21.01-19.02). Якщо ви незадоволені складними обставинами, спробуйте що-небудь змінити в собі, решта зміниться сама. Можливі неузгодженості, які заважатимуть вирішенню професійних і ділових завдань, але благовоління начальства дозволить легко їх усунути. Вихідні - гарний момент для косметичного ремонту квартири, придбання меблів, прикрашання інтер'єру. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

РИБИ (20.02-20.03). Якщо зберетеся, то будете здатними зробити стрибок у кар'єрі. Ви справедливо вважаєте, що всього можете добитися тільки власними зусиллями. Не давайте обіцянок, за нинішнього темпу роботи, вам складно буде їх виконати. Здійснити всі плани та задуми вам буде не завжди просто, але, у принципі, при цілеспрямованості та завзятості - можливо. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.