

Подільська Зоря

АКТУАЛЬНО

Державний секретар США Ентоні Блінкен наголосив: "Інколи ми чуємо, що час на стороні Путіна, що у Росії більше населення, і що готовність Путіна кидати більше російців в м'ясорубку, творцем якої він є, з пошуком більшої кількості російських ресурсів з метою намагаючись сильнішого підкорення України означає, що Росія не може програти. Насправді, Росія програє битву за контроль долі України впродовж 20 років. І Путін помиляється. Час на боці України", - сказав Блінкен. Зокрема, як пояснив держсекретар США, з кожним місяцем, що минає, спільними зусиллями виконується робота з наближення України до членства в Європейському Союзі і НАТО, Україна підписує більше двосторонніх безпекових угод, нарощує оборонне виробництво та випускає більше передового озброєння, зміцнює економіку і укріплює демократію. "Поки війна триває, Росія повертається у минуле з часом, а Україна рухається вперед", - наголосив Блінкен. Він висловив впевненість, що Україна продовжить рухатися цим шляхом та зрештою здобуде успіх, у тому числі завдяки народу України. "Один момент, який Путін завжди недооцінює, але українці розуміють до глибини душі, - це лють, з якою вільні люди відстоюватимуть своє право визначати власну долю", - сказав Блінкен. Також держсекретар США прокоментував рішення посилити мобілізацію в Україні. "Ваша нещодавня мобілізація була складним рішенням, але необхідним. Захисники, які так мужньо утримують лінії більше двох років, потребують допомоги. Вони потребують відпочинку", - підкреслив Блінкен.

Темп російського наступу на півночі Харківської області сповільнився. Ціль окупантів - не проникнути вглиб регіону, а створити "буферну зону" в вздовж міжнародного кордону. Як йдеться у звіті Інституту вивчення війни (ISW), кілька українських військових чиновників повідомили 14 травня, що, на їхню думку, ситуація в Харківській області повільно стабілізується. В українському Генштабі оголосили, що українські сили почали "зачистку" Вовчанська, завдаючи ударів по видимих російських штурмових групах у населеному пункті.

Диспетчерський центр "Укренерго" днями застосовуватиме контрольовані аварійні відключення для промислових та побутових споживачів в усіх регіонах України. Як повідомляє прес-служба "Укренерго", аварійні відключення електроенергії діятимуть в усіх областях впродовж кількох годин - з 6:40 до 09:00. Водночас у компанії наголосили, що енергоживлення об'єктів критичної інфраструктури не обмежується. "Причина - збільшення дефіциту електроенергії внаслідок зростання споживання через похолодання на тлі наслідків російських обстрілів", - зазначили у компанії.

Чемпіон світу з боксу за версіями WBA, WBO, IBO та IBF у надважкій вазі українець Олександр Усик не втрачає оптимізму перед боєм за абсолютне чемпіонство проти володаря пояса WBC Тайсона Ф'юрі і не звертає уваги на витівки команди британця. "У мене все добре, я щасливий і голодний. Мені все одно, як Тайсон поводитиметься цього тижня. Я готовий. Для мене важливе 18 травня, а те, що Тайсон робить на прес-конференціях, не має значення", - зазначив Усик. "Я не знаю, як він боксуватиме проти мене, подивимося, коли вийдемо на ринг", - сказав українець. Як відомо, спочатку бій між Олександром Усиком і Тайсоном Ф'юрі планувався на 17 лютого, втім британець зазнав травми у тренувальному таборі. Нова дата поєдинку - 18 травня. Напередодні батько Тайсона Ф'юрі влаштував бійку з командою Усика. У результаті сутички Джон Ф'юрі, батько Тайсона, розбив лоба. Згодом він вибачився.

В Україні відновлено послугу з отримання індивідуальних номерних знаків на транспортні засоби. Популярні серед водіїв індивідуальні номерні знаки знову доступні для замовлення. Сервісні центри МВС відновили цю послугу, яка була тимчасово призупинена. Зазначається, що автовласники зможуть їх замовити онлайн - у Кабінеті водія - або звернувшись особисто до будь-якого сервісного центру МВС. Індивідуальні номерні знаки виготовляються на замовлення власника. Напис на них має бути унікальним і не може повторюватись.

Подільський регіональний центр онкології запрошує приєднатися до "Тижня здорової шкіри". З 13 по 24 травня усі охочі зможуть безкоштовно перевірити свою шкіру та отримати консультації дерматолога з проведенням дерматоскопії. Проконсультуватися у лікарів можна протягом тижня з 10:00 до 14:00. Також можна буде отримати консультацію психолога для надання підтримки та порад щодо психологічного благополуччя. "Прийом громадян відбуватиметься у порядку "живої черги". Тому приходьте без попереднього запису та отримайте корисні консультації прямо на місці! Не втрачайте можливість подбати про ваше здоров'я!", - наголошують у Подільському регіональному онкоцентрі. Додаткову інформацію можна дізнатися за телефоном: 0432-65-52-71, 067-455-24-60, 050-010-58-05.

Віддали життя за Україну!

Клята війна 1 травня забрала життя жителя села Широка Гребля - **Ігоря Дмитровича БАРСУКА**.

Народився Ігор Барсук 04.11.1972 року в селі Плодове, Бахчисарайського району. Після отримання загальної середньої освіти у Вінницькій школі, був призваний на строкову службу. Потім трудився слюсарем, електромеханіком з ремонту ліфтів.

У вересні 2022 року був призваний до лав ЗСУ та займав посаду водія із забезпечення артилерійського дивізіону.

Загинув 01.05.2024 в Харківській об-

ласті поблизу н.п. Зарічне, у бою за нашу незалежність під час обстрілу окупантами реактивними боєприпасами.

У воїна залишилися невістіні мати Ганна Василівна, дружина Світлана, син Максим та донька Злата.

Він став нашим Героєм та назавжди залишиться в наших серцях, на жаль війна забирає найкращих.

Від усієї Якушинецької громади висловлюємо щирі співчуття рідним та близьким. Схиляємо голови в скорботі за Героєм, молимося за його душу.

Світла пам'ять і вічна шана патріоту України!



села Веселе Донецької області. Воїну навічно залишиться 28 років... Вдома на нього чекали дружина, 3-

11 травня Вінницька громада проводжала останньою землею дорогою молодого Героя, який боровся з російськими окупантами та віддав за свободу країни своє життя, мешканця Вінницьких Хуторів - **Дениса Олександровича НОВИЦЬКОГО**.

Військовий долучився до Збройних Сил восени 2022 року. Служив у 70-му окремому полку підтримки. Був сапером. Виконував найважчі військові завдання. Загинув 8 травня поблизу села Веселе Донецької області. Воїну навічно залишиться 28 років... Вдома на нього чекали дружина, 3-

річний син та батьки...

Денис Новіцький народився у Вінниці 25 липня 1995 року. Закінчив ліцей №20, після чого опановував залізничну справу: спочатку у Жмеринському училищі, а потім - у Вінницькому фаховому транспортному коледжі. До повномасштабного вторгнення працював у шляховій компанії з ремонту доріг.

"Денис не обирав військову справу - це за нього зробила війна і він, не вагаючись, став на захист країни. У війську мав позивний Айболить. Так його нарекли побратими за велику аптечку, яку він завжди носив із собою і надавав медичну допомогу тим, хто потребував. А ще називали не просто другом, а братом, - розповідає дружина полеглого Героя Вікторія. - Денис був дуже добрим, робив усе, щоб його сім'я була щасливою. Мріяв іще про поповнення у родині - хотів маленьку донечку..."

Місцем вічного спочинку для бійця стала Алея Слави Сабарівського кладовища.

сима, як щиро, позитивного, завжди усміненого та активного хлопця.

Загинув Березовський Максим Вікторович, 6 травня в районі села Новомихайлівка, Покровського району, Донецької області під час виконання військового обов'язку із захисту Батьківщини.

Попрощалися із Героєм у рідній Вороновиці 11 травня.

Вічна пам'ять та вічна слава Герою!



Допомога для збереження життя воїнів



Днями голова Якушинецької громади Василь Романюк передав прилад нічного бачення дружині нашого воїна-земляка з Слободи Дашковецької - Олега Мельника.

Тепловізор вартістю 22 тисячі гривень було придбано за кошти зібрані працівниками Якушинецької сільської ради та половину суми надала релігійна громада Православної Церкви України села Зарванці, їх було зібрано прихожанами під час Великоднього богослужіння.

Олег Мельник боронить нашу країну у лавах 129-ї бригади, нині вони знаходяться на кордоні з Білоруссю.

Щоразу радіємо, що змогли допомогти бійцям. Нехай тепловізор працює, ворогів робить видимими і допомагає зберігати життя нашим воїнам.

Продовжуємо допомагати Збройним силам України та працювати на спільну Перемогу.

Військово-обліковий документ потрібно пред'являти на вимогу не лише ТЦК, але й поліцейських

18 травня, набуде чинності закон про мобілізацію, який передбачає зміну повноважень не тільки для працівників ТЦК та СП. Також вони торкнуться й поліції. Зазначається, що одним з нових повноважень буде перевірка в особи військового квитка.

У тексті закону зазначається, що чоловіки 18-60 років зобов'язані мати при собі військово-обліковий документ та пред'являти його на вимогу не лише ТЦК, але й поліцейських. Також аналогічні повноваження мають прикордонники у прикордонній смузі, контрольованому прикордонному районі та на пунктах пропуску.

Ба більше, працівники поліції, крім військово-обліково-

го документа, можуть вимагати показати документ, який посвідчує особу. Але особа повинна пред'явити військово-обліковий документ разом з документом, що посвідчує особу, "у спосіб, який дає можливість поліцейському прочитати та зафіксувати дані, що містяться в документах".

Також поліцейські зможуть перевірити через реєстр "Оберіг", чи стоїть особа на військовому обліку та чи направлялася її повістка. Дату та статус вручення повістки буде відображено в "Оберезі", як раніше пояснювали у Міністерстві оборони. Відповідно поліцейський також буде бачити в Реєстрі за їх наявності дані про місце реєстрації особи та місце її роботи.

День матері - особливе свято

У другу неділю травня відзначається чудове свято - День Матері. Цього дня діти вітають своїх матерів та дякують їм за все, що вони для них зробили.

Слово "мама" для кожного українця уособлює в собі три найдорожчі образи: Матір Божу, рідну матір та неньку Україну. З прадавніх часів мама в Україні символізує берегиню роду, спадщини, культурних цінностей, традицій та звичаїв, які вона передає своїм дітям, хранительку родинного тепла і затишку, гармонії та любові у наших домівках. Упродовж усього життя вона оберігає, дає наснагу і допомагає нам вистояти у найскрутніші часи.

Привітати Матерів-героїнь та матерів загиблих військових-наших земляків, чиї життя забрала ця проклята війна запросили на урочистості до Центру культури Агрономічної сільської ради.

З вітальний словом до присутніх звернувся сільський голова Сергій Сітарський та заступник - Тетяна Заакревська.

Учасники свята вкладали в кожне речення, кожний рядочок пісні любов, ніжність та повагу до членів своєї родини.

Серед численних свят травня, День матері зав-



жди вражає найбільш теплими почуттями. Це особливий час, коли ми можемо висловити свою вдячність і любов до найближчої людини в нашому житті - наших мам.

Низький уклін та особлива шана матерям наших воїнів-захисників, які неймовірними зусиллями й навіть ціною власного життя творять нову історію держави. Ми ніколи не забудемо подвигу ваших дітей - новітніх Героїв України!

Дякуємо вам, дорогі наші матері, за ваше велике серце, за недоспані ночі, переживання і молитви, за ваші терпіння і витримку.

Нехай на обличчі кожної матері будуть лише сльози щастя та гордості за своїх дітей.



В Агрономічному плетуть сітки для захисників



ким і якісним. Матеріали закуповують самостійно. Кошти на це зазвичай надходять від благодійних концертів, сільської ради, донатів, а також із власних кишень.

Тож після того, як було опановано всі тонкощі справи, закуплено матеріали та підготовлено все необхідне, в кінці січня розпочали виготовляти свою першу маскувальну сітку.

Замовлення з'явилися одразу, і не лише від воїнів з Агрономічянської громади.

Хоча, як уже зазначалося вище, охочих допомоги не багато, на постійній основі працює лише пані Галина, а колектив центру долучається у вільний від роботи час.

- Я вже хожу, як на роботу, - каже Галина Левицька. - Мені приємно отримувати інформацію від Антоніни, про те, що хлопці з передової вже накривають техніку нашими сітками. Від цього на душі якось легше. Приємно відчувати, що зробив щось корисне.

Незважаючи на невелику кількість людей, їм все ж таки вдалося виготовити вже 15 маскувальних сіток. Наразі є чотири замовлення, тому волонтери щиро просять не бути байдужими та долучитися до цієї благородної справи.

Тож якщо ви з Агрономічного, завітайте до Центру культури та дозвілля. Плетуть сітки щодня, окрім неділі, з 9.00 до 19.00. При необхідності можуть працювати і до 21-ї години.

З матеріалами "20 хвилин".



Однак волонтерам критично не вистачає робочих рук.

На інформаційній стійці одного з продуктових магазинів у селі Агрономічне помітили повідомлення: "Плетемо маскувальні сітки для захисників та захисниць у Центрі культури та дозвілля".

Коли думаєш, що така ініціатива організована в селі, де всі один одного знають, то припускаєш, що до неї долучається багато людей. Однак, як дізналися з розмови з ініціаторами цієї благородної справи, на постійній основі плести сітки приходиться лише одна людина. А час від часу долучаються діти в перерви між заняттями в гуртках.

Організували плетіння сіток у громаді працівники Центру культури та дозвілля. Запропонувала цю ініціативу директорка Лідія Гаврилюк, а решта колективу її підтримала.

Так, Микола Добровольський, заступник директорки, наполіг на тому, щоб перед початком роботи проконсультуватися з волонтерами, які вже мають досвід у плетінні сіток.

Микола разом з викладачами гуртків самостійно виготовив каркас, на який безпосередньо натягується сітка.

Після того, як було визначено, яка тканина найкраще підходить для виготовлення маскувальних сіток, її закупили.

- Вона не промокає та є легкою, - каже Антоніна Щуренко, костюмер Центру культури та дозвілля. - Тобто, на відміну від деяких інших сіток, наша значно мобільніша. Адже коли використовують звичайну тканину, то підняти таку сітку навіть у трьох буває важко.

Як розповіла Антоніна, їм допомагають нарізати тканину колеги з Некрасова, які мають спеціальний станок, що робить процес швид-

Депутат інформує...

Олександр МАСЛЕННИКОВ, Вінницька обласна рада

РАЗОМ ДОПОМАГАТИ ЛЕГШЕ

Днями передали автівку для нашого захисника із Горбанівки - Богдана Голоти. Кошти для придбання автівки збирали жителі Агрономічної громади, працівники сільської ради та щоб швидше закрити збір необхідну суму надали Олександр Масленніков разом із Сергієм Сітарським.

Автівка вже у воїна, днями він вирушить виконувати бойові завдання на Донецькому напрямку у лавах 144 бригади.

Разом до Перемоги!



Сержантка з Вінниці перемогла у номінації премії "Найкраща медсестра України"

Тетяну Харченко визнано однією з найкращих медичних сестер України. Військова працює в госпіталі на Вінниччині.

У рамках ювілейного XV Міжнародного конгресу "Медсестринство в реаліях війни" відбулась церемонія нагородження премії

"Найкраща медсестра України". Під час урочистостей відзначають кращих представників медсестринства, багато з яких перебувають на лінії вогню, рятуючи життя. Цього року нагородження проводилось в 5 номінаціях - "Медсестра/Медбрат-Захисниця/Захисник", "Медсестра/Медбрат-Реабілітація", "Медсестра/Медбрат-Відкриті обійми", "Медсестра/Медбрат-Милосердя", "Медсестра/Медбрат-Наставник". Однією із відзначених у номінації "Медсестра/медбрат-Захисниця/Захисник" стала операційна сестра операційного відділення одного із госпіталів на Вінниччині сержантка Тетяна Харченко.

Тетяна - досвідчений військовий медик, учасниця бойових дій. Під час першої ротації в 2019 році дівчина надавала допомогу пораненим у складі передової хірургічної бригади. Як зазначає медсестра, якщо порівняти з теперішніми обсягами, тоді роботи було менше. Але й були випадки одночасного надходження значної кількості воїнів із важкими пораненнями.

"У Гірському на Луганщині до нас надійшло одночасно до десяти поранених бійців із важкими травмами голови, черевної порожнини, кінцівок. В перші

хвилини була паніка, що ми не впораємося малою кількістю медиків. Але, зібравши волю в кулак, кожен виклався не на 100, а на 200%. Ми стабілізували всіх поранених воїнів. І це надихало!", - розповідає жінка.

Повномасштабне вторгнення



для Тетяни Харченко розпочалося з евакуації поранених внаслідок ракетної атаки у невеличкому містечку на Вінниччині. Згодом медикина двічі була у відрядженні у мобільному госпіталі.

"Потік пацієнтів у шпиталі практично нескінченний. Лікарі і медичні сестри працювали і працюють майже цілодобово, маючи по 3-4 години сну на добу. Багато хлопців із важкими політравмами... Пам'ятаю захисника з пораненням черевної порожнини із масивною крововтратою. Провели оперативне втручання. Але для його стабілізації потрібно було переливання крові. На той момент крові з потрібною групою було недостатньо. Це була моя група. Тому, не вагаючись, я стала донором. На наступний день нашої радості не було меж: бійцю стало краще", - говорить переможниця.



«Гість тижня»

Не ганяюсь за модою, а роблю особливі прикраси, що знаходять відгук у серці: вінничанка створює неймовірні рукотвори з бісеру та допомагає ЗСУ

Брошки, браслети, кольє, сережки, намиста та ще безліч прикрас із бісеру створює чарівна й талановита вінничанка **Анжеліка Машталяр**. У цій галузі вона працює уже понад 5 років. Також із серпня 2023 року жінка є вишивальницею для вінницького бренду одягу "КВІТКА" (автор та дизайнер усіх ескізів Ірина Олонічева). Основною підтримкою та натхненням рухатися далі для пані Анжеліки є родина - 5-річний син **Серафим**, котрий теж має неабиякий творчий потенціал, та чоловік - відомий вокаліст, викладач у КЗ ВО «Вінницький гуманітарно-педагогічний коледж», магістр музичного мистецтва, артист Вінницького муніципального хору імені В.Газінського, соліст Вінницької обласної філармонії ім. М.Д. Леонтовича - **Йосип Машталяр**.



Усі вироби майстрині неповторні та ексклюзивні, адже зроблені із любов'ю та прагненням аби кожна жінка, одягнувши ці прикраси, була ще більш красивою та впевненою у собі. У кожному деталі своїх виробів пані Анжеліка вкладає частинку душі і майже щодня працює над створенням нової ozdoby.



Народилася жінка в селі Уланів, з дитинства любила музику, грала на фортепіано, співала, досить непогано малювала. Після закінчення місцевої школи, продовжила навчання у ВДПУ ім. М. Коцюбинського, отримала фах вчителя музичного мистецтва, етики та естетики. Залишилася працювати у КЗ "Лицей №1 смт Стрижавка". Під час декретної відпустки вирішила спробувати створювати прикраси із бісеру. Після декрету повернулася до роботи вчителя, відтак деякий час поєднувала роботу та творчість. Проте згодом вирішила приділяти увесь вільний час лише прикрасам, відтак залишила роботу у школі.

- Розкажіть детальніше про свою творчість, з чого все почалося?

- Хист до творчості у мене з дитинства. Ще навчаючись у школі разом із подругами почала плести різноманітні прикраси із бісеру. Батьки побачили у мене здібності до цієї справи. Відтак купили мені матеріали - набори бісеру, нитки, фурнітуру та спеціалізовані книги та журнали. До речі, саме завдяки прикрасам з бісеру я заробила свої перші гроші. Одного літа я сплела браслети, а моя подруга їх продала у своєму селі. Тобто таке хобі у мене з дитинства. З часом я більше уваги почала приділяти музиці та навчанню. Уже працюючи в школі, почала задумуватися

чому б не реалізовувати свій творчий потенціал. Завжди подобалося розповідати учням про видатних людей, котрі власною працею та талантом досягли висот у певних сферах. Такі розповіді знаходили відгук у моєму серці, адже я теж завжди хотіла творити прекрасне і, хтозна, можливо колись увійти в історію.

Свій потяг до творчості почала реалізовувати під час декретної відпустки - плела браслети, джгути, сережки, намиста. Спочатку робила для рідних, згодом з'явилися перші клієнти. Після декрету повернулася до викладацької діяльності. Проте з часом зрозуміла, що поєднувати творчість та роботу вчителя досить не просто. Вирішила обрати прикраси. Нині хочу працювати та розвиватися у цій царині. Проте не виключаю, що з часом повернуся до вчительства.

Нині створюю безліч прикрас із бісеру на різний смак та бюджет. Ескізи майбутніх виробів малюю сама, у кожен - додаю

різний смак та бюджет. Ескізи майбутніх виробів малюю сама, у кожен - додаю

Також часто експериментую із кольорами, наприклад брошка ластівки спочатку була біла з червоним, згодом стала патріотичною.

У роботі використовую не лише бісер, а й нитки, каміння, різноманітні матеріали аби готовий виріб сяяв та був у ефекті 3Д. Майже усі вироби створюю під запити людей, допомагаю втілити їх ідеї у життя. Основна мета моєї творчості - зробити цим світ прекрасним, аби жінки у будь-якому віці відчували себе красивими. А мої прикраси лише доповнювали та підкреслювали їх красу, привирали їх, аби кожна жінка була чарівною та особливою. До речі, я не дуже люблю робити прикраси, котрі нині на піку популярності. Нині дуже модно робити силіанки - традиційні українські ozdoby. Я намагаюся їх не робити, адже мені не цікаво створювати те, що зараз роблять усі. Я краще зачекаю певний час і зроблю цю річ у своїй власній інтерпретації, адже люблю робити щось особливе, що знаходить відгук у серці.

У серпні 2023 року вирішила спробувати щось нове для себе, відтак стала вишивальницею відомого вінницького бренду "КВІТКА". Вишиваю квіти та квіткові мотиви на різноманітних дизайнерських речах - сукнях, сорочках, костюмах, тощо. Здалеку орнаменти можуть здаватися намальованими найтоншим

пензликом, але все це ретельно "розмальовано" за допомогою голки, ниток (муліне, вовна, акрил) та умілих рук вишивальниць. Цю роботу вважаю важливою та потрібною, адже такий одяг можна передавати у спадок. У цьому процесі відчуваю себе художницею. Речі до мене приходять уже з готовим ескізом майбутньої вишивки, проте вони ексклюзивні, адже кожна майстриня вишиває по-своєму.

- Скільки часу займає створення прикрас?

- Сиджу над своїми роботами по-різному. Усе залежить від самого виробу, його розміру, кількості деталей, тощо. В основному вироби роблю від одного дня до тижня, браслет можу робити - 1 день, брошка 2-3 днів, кольє 5 днів. Щодо вишивки то там робота затягується на місяць-два. Звісно не працюю на свята та у вихідні. Це також залежить і від настрою та бажання. Адже іноді буває, що не хочу робити прикраси, або ж вишивати. Тоді стараюся переключитися і знову продовжую працювати.

- Берете участь у різноманітних мистецьких конкурсах, заходах та майстер-класах?

- Нині не проводжу майстер-класи. Хоча до повномасштабного вторгнення, на день міста проводила уроки із бісероплетіння для бажаючих. Сама також часто відвідую або купую різноманітні МК, курси аби опанувати нові техніки та аспекти.

Нині думаю над тим аби виготовляти еко-сумки із авторськими прикрасами та вишивкою, проте ще не вирішила чи потрібно це мені саме зараз. Здебільшого влітку я проходжу масштабні майстер-класи, курси, тощо. Щодо мистецьких конкурсів та заходів то поки, що теж не дуже активна у цьому напрямі. Нині здебільшого беру участь у благодійних заходах аби допомогти білцям.

Часто на своїх сторінках у соцмережах проводжу благодійну лотерею - виставляю свій виріб і кожен охочий може задонатити певну суму, потім людина отримує номер, який може стати виграшним. До речі, 10% від продажу виробів передаю Збройним силам України, коли беру участь у благодійних заходах - то передаю від 30 до 50%. Звісно стараюся допомогти усім можливим, адже вважаю, що нині кожна людина волонтер й повинна допомагати тим чим може.

- Чи бувають у Вас моменти професійного вигорання. Де вдається знаходити натхнення?

- Звісно, як і у кожної людини, у мене бувають моменти коли я нічого не хочу і не можу робити. Це залежить від емоційного стану, кількості роботи, тощо. Зараз дуже часто на творчість впливають події в державі. Натхненням для мене є моя родина.

Також дає творити надихає зміна діяльності. Я досить різностороння особистість, швидко переключаюся, вчуся чомусь но-



вому. В мене є посидючість та дисципліна. Люблю спорт - часто коли щось не виходить треба підключити у своє життя фізичні навантаження аби себе дисциплінувати і ти тоді забуваєш про невдачі і йдеш до своєї мети - з'являються результати у роботі.

Також дуже люблю готувати - на вихідні обов'язково печу торт або щось солодке, часто експериментую із приготування звичних страв у кожному додаю щось цікаве та нове. Люблю прогулянки, природу - це надихає. До речі, завжди любила бути в гушці подій, серед людей, нині більше полюблю самотність - вийти десь на природу, де немає або дуже мало людей, помилуватися краєвидами. В такі моменти вдається подумати про своє, окреслити майбутні плани, тощо.

- Розкажіть про плани на майбутнє?

- Щодо цього - то нині хочеться масштабувати та систематизувати усе що я знаю та вмію, адже впевнена що в найближчому часі захочу поділитися цим зі світом та людьми. Поки що працюю над системністю, розширенням вмінь та навичок, а згодом побачимо.



Новини з Вінниччини

ГОСТРІ СЛОВА ЗА КРУГЛИМ СТОЛОМ



Так можна коротко охарактеризувати розмову за "круглим" столом, яка відбулась нещодавно у Вінницькій обласній бібліотеці і була приурочена до чергової річниці завершення Другої світової війни. А організувало і провело її керівництво обласної організації ветеранів на чолі з Володимиром Мазуром. Участь у цьому заході взяли науковці, представники місцевих вузів, громадських та ветеранських організацій.

Зрозуміло, що розмова велась під впливом війни, яку розв'язала і проводить проти нашого народу російська неодоїмперія. А ключовою фразою послужило висловлювання "історіє знавця" путіна про те що і без участі українського народу вони могли б перемогти. Розв'язати другу світову колишній сталінський союз допоміг фашистам, заключивши пакт Молотова-Ріббентропа. Підкреслив у своєму виступі кандидат історичних наук, доцент Вінницького державного педуніверситету ім. М. Коцюбинського Віталій ТУЧІНСЬКИЙ. А от щодо перемоги... Про свою участь у війні, та своїх побратимів-українців доволі емоційно з го-

гої світової?

Та більш ґрунтовно, аргументовано про участь українців у другій світовій війні розповів у своєму виступі за круглим Віктор ЛАЗАРЕНКО. Він, зокрема зазначив, що відомий український письменник, автор роману "Людина і зброя" та багатьох інших, Олесь ГОНЧАР ще 1941 року, разом із сотнями своїх побратимів, добровольцем пішов воювати у складі студентського батальйону. А такі батальйони гинули, як згорала коробка сірників. На щастя цей юний українець вижив, але уже наступного року - потрапив у полон. Звідти втік і повернувся на фронт і воював до кінця війни. Добре відомий харків'янин Іван КОЖЕДУБ - тричі Герой Радянського Союзу, який збив 64 ворожі літаки. І таких прикладів чимало. А коли звернутись до цифр, то варто зазначити, що в лавах червоної армії воювали 6 мільйонів українців, більше ста тисяч входили до складу Української повстанської армії, та чимало воювали у арміях союзників. Зокрема у складі армій Великої

Британії та Канади - 45 тис., Польщі - 120 тис., США - 80 тис. Франції - 6 тисяч. Понад 2,5 млн. українців були нагороджені радянськими орденами та високими нагородами західних країн, більше 2 тисяч стали Героями РС, 32 із них - двічі, а, згадавши вище, Іван Кожедуб - тричі. Окремо виступаючи і вказав про втрати України. Загальна кількість загиблих вимірюється у 8 - 10 мільйонів, із них 3 - 4 мільйони військових, або кожен п'ятий наш земляк. На нашій території було знищено 700 міст та 28 тис. сіл. А у травні 1944 року було депортовано 250 тис. кримських татар. При відступі ЧА, у 1941 році, на нашій території залишала випалену землю, була підірвана Дніпровська ГЕС, у Дніпропетровську підірвали хлібокомбінат разом із людьми, у Одесі - затопили приморські квартали, а поранених червоноармійців скинули у море разом із санітарними машинами. З Харкова вивезли сотні інтелігентів, яких спалили у закритих приміщеннях, а в Умані живими замурували людей у підвалі... Ось таке росія може повторити, та уже повторює на нашій землі. За даними офісу Генерального прокурора у нинішній війні від рук рашистів уже постраждало 586 наших дітей, 240 - загинуло, 426 - отримали

поранення.

Інші виступаючи за круглим столом також чимало говорили про участь наших земляків у другій світовій війні а також про наших захисників, які воюють із рашистською навалюю. Участь у розмові також приймали жителі біля тридцяти населених пунктів області за допомогою електронного відеоз'язку, який був налагоджений між бібліотекою у Вінниці та цими містами і селами. А із заключним словом виступив перший заступник голови обласної ради ветеранів Петро БОЙКО, який був безпосереднім організатором цього заходу. Він подякував усім присутнім, в першу чергу, виступаючим, за участь. Оголосив, що усі матеріали будуть узагальнені та підготовлені для того, щоб з ними можна було б ознайомитись.

Никифор ЛИСИЦЯ,
прес-секретар Вінницької ООВ.



Вшанували пам'ять загиблих

Цьогоріч Україна вперше відзначила 8 травня як День пам'яті та перемоги над нацизмом у Другій світовій війні 1939-1945 років. В цей день українці вшанували кожного, хто боровся з нацизмом. Не менше заслуговують на увагу



та пам'ять мирні цивільні люди, які загинули або постраждали від бойових дій та окупації їхніх міст і сіл, діти війни, примусові робітники. Адже війна - це не лише танки, гармати й масштабні бої. Це - долі, мільйони маленьких і великих людських бід, які тривали роками. Здавалося, більше ніколи не повинні були повторитися ті моторошні часи. Але уроки історії засвоїли не усі. Нині українці знову пристоюють злу та смертям, які несе з собою путінська орда.

Представники ветеранських організацій краю, зокрема очільник Вінницької районної організації ветеранів Петро Василич, вшанували пам'ять загиблих у Другій світовій війні, пам'ять мужніх воїнів та цивільних, усіх - кого забрала та страшна війна. В знак пам'яті та шани всі присутні поклали квіти до підніжжя пам'ятника загиблим захисникам Вітчизни та вшанували їх хвилиною мовчання.

Екологія та розвиток сільського господарства: у Малих Крушлях провели тематичний захід напередодні Дня бджоли

Він мав на меті привернути увагу до ролі бджіл в екосистемі та підтримці здоров'я людини. Відвідали подію Вінницький міський голова Сергій Моргунів разом з колегами з Європи - мером французького міста Нансі Мат'є Кляйном та мером німецького Карлсруе Франком Ментрупом.

Делегатам продемонстрували, як в нашій громаді розвивається невід'ємна частина сільського господарства - бджільництво. Європейські партнери побували на пасіці, якій вже близько 100 років. Її з покоління в покоління утримує місцева родина Дудників. У своєму домоволодінні вони збирають квітковий, гречаний, акацієвий, липовий, з різноманітних та інші види меду.

"Тут відбувається синтез між людиною та бджолою. Ця локація прикрашена традиційними українськими побутовими речами. Пасіка - це потужне місце сили. Тут відчувається особлива енергетика та єдність людини з природою - річкою, лісом, полем. Саме з тими місцями, які нас оточують і виховують з самого народження", - отак розповіла пані Юлія, онука бджоляра.

Європейські партнери мають намір спільно з нами працювати над розвитком бджільництва, зазначив Вінницький міський голова Сергій Моргунів.

"Ми розуміємо, що подальше відновлення України має відбуватися відповідно до принципів Європейського Зеленого курсу. Тому активно працюємо над цим вже зараз і хотіли б залучити нові підходи до ведення сільського господарства та розвитку економіки. Тому показали європейцям, як розвивається в нашій громаді бджільництво, як залучаємо інвесторів та взаємодіємо з бізнесом на прикладі наших індустриальних парків. Сподіваємося, співпраця з Нансі та Карлсруе буде плідною", - сказав Сергій Моргунів.

Тривалий час міська влада Вінниці створює умови для



продуктивної роботи місцевих пасічників, які роблять внесок у продовольчу безпеку та зміцнення економіки. Радник міського голови з питань агропромислового розвитку Олександр Закорчаний зазначив, що наразі у Вінницькій громаді понад 60 людей працюють у сфері бджільництва.

"Аби підтримати галузь, у громаді діє Програма розвитку аграрного сектору та забезпечення продовольчої безпеки Вінницької міської територіальної громади на 2023-2025 роки, яка передбачає дотування бджолосімей. Торік фінансовою підтримкою на безповоротній основі скористалися 40 пасічників", - додав Олександр Закорчаний.

За матеріалами Вінницької міської ради

Звершено Божественну літургію

4 травня митрополит Вінницький і Барський Симеон звершив Божественну літургію у храмі святих мучениць Віри, Надії, Любові та матері їх Софії, який знаходиться на території готельно-ресторанного комплексу, неподалік від м. Вінниці.

На Літургії були присутні мешканці молодіжного відділення Стрижавського Дитячого будинку-інтернату для дітей з діагнозами психічного та ментального розвитку. Молоді люди помолитися під час Літургії та причастилися Святих Христових Таїн.

Митрополит Симеон привітав усіх присутніх у храмі з Пасхою Христовою та звернувся до них з архіпастирським словом. Його Вископ-реосвященство подякував Олегу та Надії Гладько за їхні добрі справи, які вони роблять не

лише для дітей-сиріт та хворих, але й для військовослужбовців на передовій та поранених воїнів. Деякі волонтерські проекти "Гостевія" реалізовує разом із Вінницько-Барською єпархією Православної Церкви України.

На прохання керівництва закладу після Літургії митрополит Симеон освятив новий будинок для гостей. Особливість цього будинку полягає у тому, що кошти від проживання у ньому спрямовуються виключно на допомогу Збройним Силам України. І хоча будинок лише нещодавно був введений у експлуатацію, на кошти, що були зібрані від проживаючих у ньому, вже придбані і передані у бойові підрозділи засіб радіо-електронної боротьби та чотири дрони. І збір коштів продовжується.

Вінницько-Барська єпархія ПЦУ.



УВІКОВІЧИЛИ ПАМ'ЯТЬ ГЕРОЇВ

7 травня в КЗ "Великокрушинецька гімназія" відбулося відкриття пам'ятного стенду, присвяченого Русланові Васильовичу Галунку, який загинув, захищаючи територіальну цілісність, волю і незалежність рідної землі.

Не так давно коридорами закладу освіти бігав хлопчина, як і всі діти сміявся, пустував і вірив у мирне подальше життя. Але йому судилося навіки стати Героєм.

Народився Руслан Васильович 18 жовтня 1979 року в селі Великі Крушлинці Вінницького району Вінницької області в сім'ї колгоспників. У 1985 році пішов до першого класу Великокрушинецької школи, яку закінчив у 1994 році. Продовжував навчання у Михайлівській школі (10-11 класі) і здобув повну середню освіту в 1996 році.

Навчався у Вінницькому державному аграрному університеті. Отримав спеціальність зооінженера. Склавши присягу на вірність Україні і народу проходив обов'язкову військову службу в армії. Працював будівельником. Одружився, створив сім'ю. Був надійним чоловіком і люблячим батьком. Та почалася війна....

Руслан Васильович став на захист рідного краю, сім'ї, родини, близьких. В одному із боїв на Донецькому напрямку отримав важке поранення. Він вийшов з поля бою переможцем. Боровся, витримував складні операції та ниточка життя обірвалася. 26 травня 2023 року.

Залишилася вдовою дружина, а діти - сиротами. Донечки вже не відчують татової любові і тепла, а син - підтримки і опори. Рідна матінка втратила доброго сина. А ми односельчанина, щирого, привітного, дружелюбного, веселого, позитивного.

На церемонії відкриття пам'ятного стенду були присутні рідні, представники місцевої влади, учні, друзі, жителі села.

Меморіальний стенд відкрили доньки загиблого воїна Руслана Васильовича - Настя та Даша. Присутні вшанували пам'ять Героя та побратимів, які віддали життя за Україну, хвили-



ною мовчання.

"Дорогі рідні і близькі прийміть слова вдячності від усіх жителів нашої громади за сина, який мужньо і стійко захищав рідну землю від російського загарбника. Сьогодні ще один острівця пам'яті за загиним земляком з'явився і в Великокрушинецькій гімназії. Вічна слава вірному сину України та Великих Крушлинців - Русланові Галунку. Слава Україні! Слава її Героям!", - звернулася до рідних староста Стадницького старостинського округу Юлія Давидюк.

Своїми спогадами про доброго, чемного, щирого, усміхненого хлопчика, спортсмена, учня Великокрушинецької гімназії Руслана Галунка, поділилася директорка закладу - Світлана Громова.

На заході також виступила сестра - Валентина Василівна, розчуливши всіх своєю щирістю у висловленні любові до брата, суму й неймовірного болю від цієї страшної втрати. Дружина брата Юрія - Галина Петрівна подякувала колективу гімназії за щемливий захід та долучення до акції по збору коштів на безпілотник "ЗА РУСЛАН", яка була зініційована волонтеркою Оленою Яровенко.

Під час проведення заходу Сергій та Ігор Мельничуки виконали пісні "На могилі моїй посадить яворину..." та "Мамо не плач". Учасники заходу поклали квіти до стенду, вшанувши пам'ять нескорених Героїв.

"Подвиг Руслана назавжди буде вписаний на сторінках історії нашої країни. Добрі спогади про нього переможуть смерть та навіки залишаться у пам'яті рідних, друзів, побратимів та всіх, хто його знав. Ми твердо віримо, що Перемога обов'язково буде нашою, синьо-жовтою. Слава Україні!" Вічна і світла пам'ять Руслану...

Герої не вмирають!

Розповідь написала
Антоніна Іванівна Сорока.

8 травня, в День пам'яті та перемоги над нацизмом, коли вшановують пам'ять українських Героїв Другої світової війни та Героїв, які зараз боронять Україну від російських агресорів відбулося урочисте відкриття меморіальних дошок випускників Бохоничського ліцею Володимира Вальчука та Вадима Саранчука, які віддали своє життя за незалежність та територіальну цілісність України.

На церемонії відкриття меморіальних дошок були присутні рідні, друзі, представники влади, військовослужбовці Вінницької військової частини НГУ, однокласники, педагоги та учні Бохоничського ліцею, жителі села.

До родин загиблих зі словами подяки та вдячності звернулися сільський голова Сергій Сітарський, заступник командира військової частини по роботі з



особовим складом НГУ майор - Олег Кушнір, голова Ветеранської організації громади Олександр Ковальчук.

Право відкрити меморіальну дошку було надано рідним Героїв.

Присутні хвилиною мовчання вшанували світлу пам'ять про воїнів, загиблих у боротьбі за свободу, територіальну цілісність та незалежність України.

Військовий капелан відслужив заупокійну молитву та освятив меморіальні дошки.

Вальчук Володимир Владиславович та Саранчук Вадим Сергійович віддали найдорожче - своє життя, захищаючи Україну.

Відтепер меморіальні дошки на стіні навчального закладу будуть постійним спогадом наступним поколінням про патріотизм і героїчний подвиг випускників ліцею та захисників Батьківщини.

Світла пам'ять про Героїв назавжди залишиться у наших серцях.



Купили та відправили дрон для ЗСУ

Волонтерська діяльність учнів та вчителів КЗ "Пултівський ліцей" не припиняється ні на мить. Днями активні члени учнівського самоврядування аби придбати дрон та задонатити на ЗСУ



завітали до волонтерського осередку "Розвиток рідного Поділля". Його очільник, колишній військовий, а нині волонтер та власник млинцевої "Карман" Андрій Нетребчук радо зустрівся із учнями, розповів про власну роботу, подякував ліцейстам за активну життєву позицію та небайдужість. Господар пригостив дітей смачною, наваристою юшкою, фірмовими млинцями з полуницею та іншими смаколикami.

На зустріч, для бажаючих задонатити кошти на потреби армії, був запрошений військовий медик, який провів практичне заняття з накладки турнікета. Це були практичні заняття - усі спробували надати першу



домедичну допомогу, роздивилися військове спорядження та аптечку медиків. Волонтери також подарували ліцейстам один турнікет, аби вже на базі закладу можна було проводити практичні заняття.

- Сьогодні ми дізналися чимало нового про надання першої медичної допомоги. Вважаємо, що подібні тренінги варто проводити, особливо нині кожен повинен знати як надавати допомогу, адже у житті може статися різне. Також сьогодні дізналися більше про дрони - їх види, технічні характеристики, застосунок, тощо. Незабаром у закладі ми проведемо благодійну ярмарку, відтак за частину виручених коштів вдалося придбати дрон. Уже найближчим часом його буде передано бійцям на передову. Для нас дуже важливо допомогти українським воїнам, тому ми це робимо із задоволенням та в кожному вільну хвилину. Дякуємо нашим бійцям, котрі надихають на волонтерську діяльність - розповідають ліцейсти.



Вінниччина - лідер з виготовлення м'яса

Вінниччина посідає перше місце серед інших регіонів з виготовлення м'яса птиці та третє місце у виготовленні молока серед інших областей України. Проте чимало проблем долають сьогодні фермери, аби продовжити свою роботу.

Нині тваринництво переживає занепад не тільки через війну, а і через демографічну ситуацію, зміни клімату та інші причини. На початку 2024 року більшість великої рогатої худоби продовжує утримуватись в особистих селянських господарствах.

Особисті господарства зменшили обсяги виробництва молока - з 5,111 мільйонів тонн у 2022 році до 4,614 мільйонів тонн у 2023 році. Більшість молока виготовляється у Хмельницькій, Полтавській та Вінницькій областях. За статистикою, Вінниччина посідає третє місце у виробництві молока.

Президент Національної асоціації сільськогосподарських дорадчих служб України Іван Паньків, зауважив, що така категорія як особисті господарства, які тримають корів, через 7-10 років не буде функціонувати.

"Тут не впливає ні державна підтримка, ні міжнародні проекти, ціна на молоко. Найбільш впливає вік людей, які тримають корову в селі. Ми маємо думати, як в Україні замінити особисті селянські господарства, операторами ринку молока і м'яса, які будуть тримати тварин та виробляти продукцію", - додав Іван Паньків.



Кулінарні цікавинки

Риба в яблучному соусі

Нам потрібно: 600 г філе риби, 2 зелених яблука, цибулина, 1 скл. нежирних вершків, 50 г сухого білого вина, сіль і перець за смаком.

Приготування. Дрібно нарізаємо цибулю і обсмажуємо на олії близько 5 хвилин до прозорості. Очищаємо яблука від шкірки, серцевини, кісточок і нарізаємо кубиками. Додаємо яблуко до смаженої цибулі і тушуємо близько 3 хвилин, періодично перемішуючи. Промите філе риби висушуємо паперовими рушниками, нарізаємо кубиками, солимо, перчимо за смаком і додаємо в сковороду до яблук. Вливаємо в сковороду біле вино і тушуємо кілька хвилин на середньому вогні. Потім додаємо вершки, перемішуємо, доводимо до кипіння й тушуємо до загустіння соусу, кілька хвилин.



Курка по-французьки



Нам потрібно: 1 кг курячого філе, 300 г твердого сиру, 5 картоплин, 4 помідори, 2-3 зубчики часнику, сіль і перець за смаком.

Приготування. Очищені курячі грудки промиваємо, обсушуємо на паперових рушниках, нарізаємо більш тонкими лангетами, можна злегка відбити, натираємо відбивні з усіх сторін сіллю і перцем. Очищену картоплю промиваємо, нарізаємо тонкими кружальцями, натираємо сіллю і перцем за смаком. Очищені помідори промиваємо та нарізаємо кружальцями. Викладаємо у форму для випічки, змащену олією шар картоплі, потім шар курячого філе, шар помідорів, посипаємо все дрібно нарубаним часником і тертим твердим сиром. Запікаємо курку в розігрітій духовці близько 30-40 хвилин при температурі 180 градусів до готовності. Готове м'ясо посипати дрібно нарубаною зеленню.

Курячі серця і печінка на шпажках

Нам потрібно: 500 г курячих сердечок, 300 г курячої печінки, 3 зубчики часнику, 4 ст.л. соєвого соусу, 1 ст.л. меду, олія, сіль і перець за смаком.

Приготування. Очищаємо курячу печінку від прожилок, промиваємо, обсушуємо на паперових рушниках. Курячі сердечка очищаємо, промиваємо, обсушуємо на паперових рушниках, робимо надріз навпіл і знімаємо згустки крові. В пластиковий контейнер вливаємо соєвий соус, додаємо кілька столових ложок олії, мед, пресований часник, сіль і перець за смаком. Додаємо в контейнер курячі сердечка з печінкою, перемішуємо, щільно закриваємо і ставимо в холодильник на кілька годин. Нанизуємо щільно сердечка і печінку на попередньо намочені дерев'яні шпажки і смажимо на розігрітій олії кілька хвилин з усіх боків до готовності, періодично поливаючи маринадом.



Курка з брокколі і морквою, тушкованою в вершках



Нам потрібно: 300 г курячого філе, 300 г брокколі, 120 мл нежирних вершків, 2 морквини, 1 ст.л. вершкового сиру, 1 ст.л. соєвого соусу, 1 ст.л. бальзамічного оцту, 3 зубчики часнику, сіль, перець, сушені трави за смаком.

Приготування. Очищаємо курячі грудки, промиваємо, обсушуємо на паперових рушниках і нарізаємо кубиками. Викладаємо м'ясо в пластиковий контейнер, заливаємо бальзамічним оцтом, соєвим соусом, посипаємо пресованим часником, сушеними травами, ретельно перемішуємо, щільно закриваємо кришкою і прибираємо в холодильник на 40 хвилин. Куряче м'ясо разом з маринадом поміщаємо в розігріту сковороду без масла і тушуємо на повільному вогні близько 5 хвилин, періодично перемішуючи. Додаємо крупно натерту моркву, брокколі, розділені на суцвіття, солимо, перчимо за смаком, доводимо до кипіння й тушуємо на повільному вогні близько 10 хвилин, періодично помішуючи. В окремій мисці змішуємо вершковий сир з вершками, додаємо в каструлю, перемішуємо і продовжуємо тушувати на повільному вогні близько 8 хвилин.

Куряча печінка з солодким перцем

Нам потрібно: 500 г курячої печінки, 6 редисок, болгарський перець, 2 зубчики часнику, 2 ст.л. кунжуту, 6

ст.л. соєвого соусу, 3 ст.л. солодкого білого вина, трохи кореня імбиру, пучок зеленого цибулі, сіль і перець за смаком.

Приготування. Очищену курячу печінку промиваємо, обсушуємо на паперових рушниках, нарізаємо кубиками й викладаємо в миску. Солимо, перчимо м'ясо за смаком, додаємо 3 столові ложки соєвого соусу, солодке вино, перемішуємо, щільно закриваємо і ставимо в холодильник маринуватися від 30 хвилин до 2-3 годин. Дрібно нарізаємо очищений імбир, часник, зелена цибуля, болгарський перець, очистити від плодоніжки, насіння і нарізаємо кубиками. Очищений редис нарізаємо тонкими кружальцями. Смажимо мариновану печінку близько 5 хвилин на розігрітій сковороді, періодично перемішуючи на середньому вогні. Потім додаємо імбир, цибуля, часник, перець і продовжуємо смажити ще близько 5 хвилин. Додаємо соєвий соус, доводимо до кипіння, знімаємо з вогню, додаємо редис, кунжут, перемішуємо і подаємо на стіл.



Рис із сердечками в рукаві



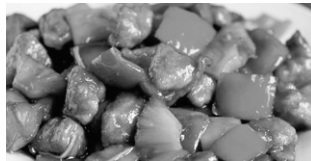
Нам потрібно: 400 г курячих сердечок, 1,5 скл. рису, цибулина, 3 зубчики часнику, 5-6 ст.л. солоного соєвого соусу, 2 скл. води, пучок свіжої зелені, перець і спеції за смаком.

Приготування. Очищені і промиті курячі сердечка змішуємо з соєвим соусом, додаємо в суміш дрібно нарізану цибулю, часник, редис і перемішуємо. Щільно закриваємо кришкою і прибираємо в холодильник на 2-3 години. В кулінарний рукав викладаємо курячі сердечка разом з маринадом, додаємо промитий кілька разів, віджати рис, перець, спеції за смаком і перемішуємо. Щільно закриваємо кулінарний рукав з усіх боків, робимо на поверхні кілька отворів і запікаємо в розігрітій духовці близько 20 хвилин, при температурі 200 градусів. Готовий рис перекладаємо в красиве блюдо, посипаємо дрібно нарубаною зеленню і подаємо на стіл.

Свинина в кисло-солодкому соусі з ананасами

Нам потрібно: 600 г свинячої вирізки, 150 г консервованих ананасів, 150 мл соєвого соусу, 150 мл томатного соку, морквина, болгарський перець, 3 ст.л. цукру, 2 ст.л. оцту, 1 ст.л. борошна, 1 ст.л. крохмалю, олія, сіль і перець за смаком.

Приготування. Очищену свинину промиваємо та нарізаємо соломкою. В окремій мисці змішуємо соєвий соус з крохмалем і борошном до отримання однорідної маси. Додаємо м'ясо в миску і ретельно перемішуємо, накриваємо і залишаємо на 20 хвилин. Промиваємо моркву і перець, перець очищаємо від плодоніжки нарізаємо соломкою, моркву також нарізаємо соломкою. Нарізаємо ананаси кубиками. Моркву обсмажуємо на розігрітій олії близько 5 хвилин, періодично перемішуючи, додаємо перець, знову обсмажуємо близько 5 хвилин додаємо ананаси. Всі разом обсмажуємо кілька хвилин і перекладаємо в миску. У цій же сковороді смажимо свиняче м'ясо близько 7 хвилин і повертаємо овочі. Поливаємо сумішшю з томатного соку, цукру та оцту, солимо, перчимо за смаком і тушуємо на повільному вогні близько 10 хвилин.



Деруни з грибами



Нам потрібно: 700 г картоплі, 300 г шампінйонів, 2 яйця, цибулина, 3 ст.л. борошна, сіль і перець за смаком.

Приготування. Очищену картоплю промиваємо і натираємо на дрібну тертку. Промиваємо печериці, нарізаємо кубиками. Дрібно нарізаємо цибулю і смажимо на розігрітій олії близько 5 хвилин до прозорості. Додаємо гриби і продовжуємо смажити до готовності, солимо, перчимо за смаком і остуджуємо. Змішуємо картоплю з грибами обсмаженням, додаємо яйце, борошно, сіль, перець, спеції за смаком і ретельно перемішуємо. Викладаємо деруни столовою ложкою на дно сковороди з розігрітою олією і смажимо кілька хвилин з кожного боку до готовності.

Котлети з бананом

Нам потрібно: 500 г філе м'яса, 150 г твердого сиру, банан, яйце, цибулина, 2 скибочки білого хліба, вершки, панірувальні сухарі, сіль і перець за смаком.

Приготування. М'ясо та цибулю перемолоти, і все разом перемішати. М'якуш хліба замочуємо в невеликій кількості вершків на кілька хвилин, і додаємо в м'ясний фарш. Розтираємо очищений банан в пюре за допомогою вилки і додаємо, натираємо сир на тертці і додаємо в м'ясний фарш. Додаємо також у м'ясний фарш сире яйце, солимо, перчимо за смаком і ретельно перемішуємо.



Готуємо з фаршу котлети продовгуватої форми, обвалюємо у панірувальних сухарях з двох сторін і обсмажуємо на розігрітій олії з усіх боків до рум'яного кольору.

Курячі стегна, фаршировані сиром

Нам потрібно: 600 г курячих стегон, 200 г сиру, невеликий пучок м'яти, сіль і перець за смаком.

Приготування. Курячі стегна очищаємо, промиваємо, але не чіпаємо шкіру, позбавляємось від кісток, солимо, перчимо за смаком і відбиваємо. Натираємо на тертці сир і дрібно нарізаємо м'яту. Викладаємо трохи сиру на м'ясо, посипаємо зверху м'ятною скручуємо в рулет, заколюємо рулети дерев'яними зубочистками і обсмажуємо на розігрітій олії, постійно перевертаючи з усіх боків до готовності.



Запиканка з макаронів з шинкою і сиром



Нам потрібно: 1 пачка макаронів, 300 г шинки, 200 г твердого сиру, цибулина, 1 банка консервованої кукурудзи, 2 яйця, півсклянки молока, сіль і перець за смаком.

Приготування. Варимо макарони в киплячій воді з сіллю близько 10 хвилин, потім відкидаємо на друшляк і промиваємо холодною водою, щоб змити зайву частину крохмалю. Даємо воді стекти. Обсмажуємо дрібно порізану цибулю на олії до прозорості, додаємо банку консервованої кукурудзи, дрібно нарізану шинку і готуємо ще кілька хвилин. У каструлю з обсмаженням додаємо макарони і ретельно перемішуємо. Натираємо сир на тертці і змішуємо 1/2 частину тертого сиру з макаронною масою, солимо і перчимо за смаком. Готову масу викладаємо у форму для випічки, злегка збиваємо яйця з молоком, солимо, перчимо за смаком і поливаємо зверху макаронів у формі. Посипаємо зверху тертим сиром, ставимо в розігріту духовку і випікаємо близько 30 хвилин, при температурі 200 градусів.

Пончики із сиру

Нам потрібно: 250 г сиру, 2 яйця, 1 скл. борошна, 1 ч.л. соди, 1 ст.л. цукру, 1 пакетик ванільного цукру, цукрова пудра, щіпка солі.

Приготування. Розтираємо сир з цукром, ванільним цукром, додаємо яйця по одній, соду, цукор, борошно, сіль і замішуємо м'яке тісто липке. Мокрими руками ліпимо круглі пампушки для того, щоб тісто не прилипало до рук. Готові круглі пампушки обсмажуємо у великій кількості киплячої олії в глибокій каструлі, перевертаючи до рум'яного кольору. Готові смажені пончики викладаємо на паперові рушники, щоб позбавитися від зайвого жиру і посипаємо цукровою пудрою.



Кокосове печиво



Нам потрібно: 100 г борошна, 100 г цукру, 200 г кокосової стружки, 2 яйця, 1 ч.л. розпушувача.

Приготування. Яйця збити з цукром. Додати в яйця кокосову стружку і все ретельно перемішати. Далі висипаємо борошно з розпушувачем і все знову перемішуємо. Прибираємо тісто в холодильник на 40 хвилин. Руки змочити водою і сформувати з тіста печиво. Форму вибирайте самі на свій розсуд. Випікати при температурі 170-180°C близько 15-20 хвилин.

Торт «Хвилинка»

Нам потрібно для коржа: 100 г вершкового масла, 1 банка згущеного молока, 2 яйця, 1 скл. борошна, сода на кінчику ножа, 2 ч.л. какао. **Для крему:** 300 г сметани (жирністю 20%), 150 г цукру.

Приготування. Розтопити вершкове масло, далі змішати його з згущеним молоком, яйцями та борошном. Потім додати соду, погашену лимонним соком. Тісто розділити на 3 рівних частини, в першу частину додаємо какао, і випікаємо кожен корж окремо 30 хвилин в духовці при температурі 180 градусів. Тепер робимо крем: сметану збити з цукром і тепер густо змащуємо гарячі коржі. Крем слід додавати трохи, щоб він вбирався, а не стікав по коржу. Зверху можна прикрасити шоколадом або ягодами. Далі ставимо торт в холодильник, щоб він просочився і настоявся.



9 цікавих фактів про змій, яких можна зустріти в Україні

Українці не завжди ладнають зі зміями. Навесні у мережі стабільно з'являються дописи про "нашесть змій", вужів приймають за гадюк, а власники дач і ферм панікують, зустрівши плазуна на своїй ділянці.

Насправді змії не такі страшні, якими їх малюють. Водночас мало хто знає, що існує змія, яка може лазити по деревах. Також не всі вміють відрізнити отруйні види від зовсім безпечних.

Герпетолог Української природоохоронної групи **Олексій Марущак** розповів про тих плазунів, яких можна зустріти в Україні.

1. В Україні є лише два отруйних види змій

В Україні живе всього 10 видів змій: 5 видів полозів, 2 види вужів, 1 вид мідянки і 2 гадюки. Отруйними є лише гадюки - степова та звичайна (а також її підвид гадюка Нікольського).

"Всі інші змії фауни України не є отруйними, але навіть гадюки не вважаються смертельно отруйними", - розповів герпетолог Олексій Марущак. Попри поширений міф, мідянка звичайна не є отруйною, хоч вона і відносно агресивна.

2. Не у всіх змій вертикальні зіниці

Серед українських видів вертикальна зіниця є лише у гадюк (ось і лайфхак, як розпізнати отруйну змію). Натомість всі полози, мідянки, вужі мають круглу зіницю.

"Зіниці у змії далеко не завжди вертикальної, веретеноподібної форми. Цей міф пішов від мас-медіа, від поп-культури, де змії зображають виключно з вертикальними зіницями, але насправді дуже багато видів мають круглу зіницю, як у лужки", - каже герпетолог.

3. Змії ніколи не нападають першими

Змії не нападають на людей першими і можуть кусати виключно для самозахисту. Здобичку змії є дрібні гризуни, інші рептилії або птахи.

Люди не цікавлять ані маленьких, ані великих змій. Але якщо змія вважає, що ви становите для неї загрозу як хижака (наприклад, ви випадково наступили на плазуна), то може вкусити.

"Більшість укусів стаються випадково, коли людина сіла, наступила або схопила рукою змію, і змія вважає, що на неї нападають. В усіх інших випадках змії ні на людей, ні тим паче на худобу не нападають, тому що ми для них - велика тепла пляма, що позначає якусь велику тварину", - каже Олексій Марущак.

У змії є цілий арсенал інших засобів захисту, окрім укусів. Якщо вони відчувають небезпеку, то можуть вдавати мертвих, шипіти, звиватися, смердіти тощо. Та насамперед ці тварини намагаються тікати від людей.

"Найімовірніше, коли ви гуляєте десь на природі, всі змії, які були навколо вас, втекли задовго до того, як ви встигли їх помітити", - додає герпетолог.

4. "Навали змії" в Україні немає

"Ми щорічно чуємо про навали змії, збільшення чисельності, якісь аномальні кількості змій і так далі. Це все неправда. Насправді це звичайні сезонні коливання чисельності", - каже герпетолог Олексій Марущак.

За його словами, кожного року змії стають більш активними та рухомими після періоду зимівлі, коли пригріває весняне сонце. Змії починають інтенсивно харчуватися і намагаються знайти собі пару, оскільки у

них починається шлюбний період.

Водночас навесні люди частіше починають виїжджати на природу, тому й кількість випадків "зустрічей" з цими тваринами збільшується.

5. В Україні є змія, яка лазить по деревах і полює на птахів

Деякі види змій можуть вилазити на невисокі дерева і полювати на дрібних птахів, розповідає герпетолог. Зазвичай це робить лісовий полоз (ескулапів), але іноді до такого полювання вдається сарматський та жовточеревий.

Водночас змії навряд чи впадуть вам на голову, якщо ви не будете силою знімати їх з дерев.

6. У воді не водяться отруйні змії

Водяного вужа часто помилково приймають за отруйну змію та називають "водяною гадюкою", але такого виду не існує.

Люди плутають ці види, бо водяні вужі не мають характерних жовтих "вусок" в задній частині голови, а вздовж тіла у них в шаховому порядку розташовані плями. Але варто пам'ятати, що обидва види гадюк не водяться у воді.

"Дуже часто, особливо на півдні України, люди говорять про якийсь "шахових гадюк" або "водяних гадюк". Насправді йдеться про водяного вужа. Він абсолютно безпечний, харчується рибою і не отруйний", - каже герпетолог.

7. Один із українських видів змій повністю перебуває в окупації

Леопардовий полоз на території України живе лише на південному узбережжі Криму, тимчасово окупованого РФ.

"На Балканах також є доволі велика популяція цього виду. Але в Криму вона реліктова", - каже герпетолог.

8. Найдовша змія, яку знайшли в Україні, сягнула 2 метрів і 5 сантиметрів у довжину

За словами герпетолога, найдовшою змією, знайденою на території України, був жовточеревий полоз із півдня довжиною 2 метри і 5 сантиметрів.

"Полози зазвичай доростають до 2 метрів. Це вже дуже старі і мудрі тварини. Навіть за такого розміру загрози вони не несуть. Хоча можуть бути агресивними, особливо під час сезонного парування", - каже Олексій Марущак.

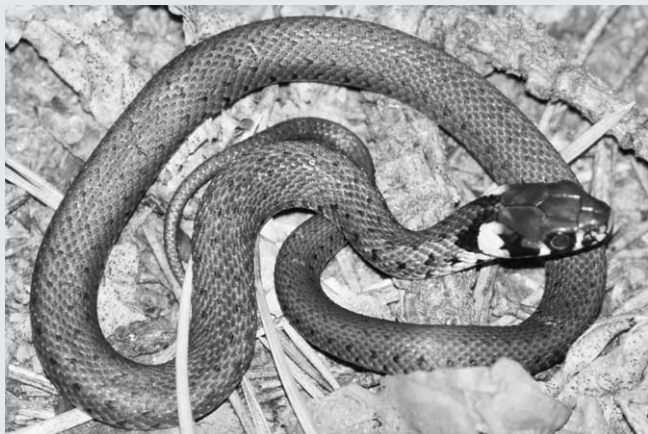
9. Змії дуже корисні для екосистеми, бо допомагають регулювати популяцію гризунів та є частиною раціону птахів

Хтось може вважати, що змії некорисні, але це великий міф. Змії насамперед виконують важливу роль у регулюванні популяції гризунів.

Також завдяки зміям люди можуть милуватися великими птахами, адже вони їдять плазунів, розповідає Олексій Марущак.

"Змії виконують важливу роль у трофічних ланцюгах, тобто вони є елементами харчових ланцюгів, де знаходяться значно більш зрозумілі і милі нашому оку тварини. Наприклад, дуже багато лелек або хижих птахів харчуються зміями. У нас є навіть орел-змій, у якого змії складають значну частину раціону.

Тому кожного разу, як ви бачите великого красивого орла або журавля, згадайте, що ці тварини, щоб стати такими, мусили з'їсти дуже багато змій", - наголошує герпетолог.



Замовляйте привітання та оголошення у Подільській зорі" телефоном, електронною поштою або Viber.

Звертайтеся:
pzorya2003@ukr.net
(068) 840 38 18;
(096) 185 00 63;
(063) 890-89-57.

До нього їдуть з усієї України

Багато років Тимофій допомагає людям (тільки хрещеним) у складних обставинах:

- вирішує будь-які життєві ситуації;
 - проблеми з дітьми, у відносинах, бізнесі;
 - рожа, алкоголізм, безпліддя, епілепсія;
 - зняття негативу (за допомогою молитов і воску).
- Приймає особисто та на відстані.
Нині найкращий час для зняття негативу.
068-454-48-00, 066-384-22-86

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ФІТОСВІТ ЛТД" (ТОВ "ФІТОСВІТ ЛТД")

Ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ - 35346160

Місце знаходження суб'єкта господарювання, контактний номер телефону, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання - 23224, Вінницька область, Вінницький р-н, с. Майдан, вул. Незалежності, буд. 64а. Тел. 097-228-90-89, E-mail: phytosvit@gmail.com.

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика - 23333, Вінницька область, Вінницький р-н, с. Федорівка, вул. Вишнева, буд. 1а.

Мета отримання дозволу - визначення та регулювання викидів забруднюючих речовин (ЗР), які потрапляють в атмосферу при експлуатації технологічного обладнання, на отримання дозволу на викиди ЗР для існуючого об'єкта.

Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля (ОВД), в якому визначено допустимість провадження планованої діяльності, яка згідно з вимогами ЗУ "Про оцінку впливу на довкілля" підлягає оцінці впливу на довкілля - діяльність не підпадає оцінці впливу на довкілля.

Загальний опис об'єкта (опис виробництва та технологічного устаткування) - Основний вид діяльності підприємства Код КВЕД 01.11 Вирощування зернових культур (крім рису), бобових культур і насіння олійних культур. На підприємстві наявно дві завальні ями, три сушарки лікарський рослин (паливом двох сушарок є СВГ, однієї - дрова), одна зерносушарка (паливом є СВГ), сепаратор ЗАВ-50 з циклоном, бункер зерна, 4 склади зберігання зерна, майстерня з буржуйкою, паливом якої є дрова, резервуар зберігання СВГ, резервуар зберігання ДП з ПРК, олійня з форпресом, відвантаження шроту. Для обігріву приміщень в холодний період року наявно буржуйка сторожки, грубка побутового приміщення, грубка кухні - паливом для всіх є дрова. Для приготування їжі працівникам наявна кухня. Джерелами резервного електропостачання є бензиновий генератор, що знаходиться в майстерні.

Відомості щодо видів та обсягів викидів - Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: Речовини у вигляді твердих суспендованих частинок - 0,50095 т/рік, Сажа - 0,00001 т/рік, НМЛОС - 0,61032 т/рік, Азоту (1) оксид N2O - 0,00703 т/рік, Оксид вуглецю - 5,176 т/рік, Оксиди азоту (у перерахунку на діоксид) - 0,261184 т/рік, Вуглецю діоксид - 332,296 т/рік, Метан - 0,01155 т/рік, Аміак - 0,00036 т/рік, Бенз(а)пірен - 0,000000002 т/рік, Залізо та його сполуки (у перерахунку на залізо) - 0,0027 т/рік, Манган та його сполуки (у перерахунку на манган) - 0,00013 т/рік, Хром та його сполуки (у перерахунку на триоксид хрому) - 0,0000024 т/рік, Сірки діоксид - 0,0662 т/рік, Сульфатна кислота (H2SO4)(сірчана кислота) - 0,00002 т/рік, Акролеїн - 0,0573006 т/рік.

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання - На підприємстві відсутні виробництва та устаткування, які підлягають до впровадження найкращих доступних технологій та методів керування.

Перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання - Не передбачені. Викиди забруднюючих речовин від стаціонарних джерел підприємства не перевищують встановлені нормативи граничнодопустимих викидів відповідно до законодавства, тому заходи щодо скорочення викидів забруднюючих речовин не розробляються.

Дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів - Заходи не передбачені.

Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству - Викиди забруднюючих речовин відповідають вимогам законодавства.

Адреса держадміністрації з питань охорони навколишнього природного середовища, до якої можуть надсилатися зауваження та пропозиції громадськості щодо дозволу на викиди - Вінницька ОВА, адреса: Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Соборна, 70, тел. (0432) 32-25-35, 32-35-35.

Строки подання зауважень та пропозицій - протягом 30 календарних днів з моменту виходу повідомлення.

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



Втрачена чіп карта водія UAD000000B44U000, видана на ім'я Телівера Павла Миколайовича, вважати недійсною.

Втрачене тимчасове військове посвідчення, видане на ім'я Григоренко Ольга Іванівна, вважати недійсним.

Втрачене тимчасове посвідчення військовозобов'язаного, видане на ім'я Шевчук Сергій Вікторович, вважати недійсним.

"ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ"

Вінницька регіональна газета.

редактор
Ф.І.БЕЖНАР

ПЕРЕДПЛАТНІ ІНДЕКСИ
ПЕРІОДИЧНОГО ВИДАННЯ:
ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЙ - 40699;
ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ - 61487

Газета зареєстрована
Головним територіальним
управлінням юстиції у
Вінницькій області
15.03.2019 р.

Реєстраційне свідоцтво
ВЦ №1051-409 ПР.
Засновник: Трудовий
колектив Товариства з
обмеженою
відповідальністю "Редакція
Вінницької регіональної
газети "Подільська зоря"

Газета виходить щочетверга,
видається українською.
Спосіб друку - офсетний,
обсяг 3 друкованих аркушів.
Формат А-3.

Розповсюджується
у Вінницькій області.
Видавець: Товариство з
обмеженою відповідальністю
"Редакція Вінницької
регіональної газети
"Подільська зоря".

Редакція не завжди поділяє точку
зору авторів публікацій. Відповідальність за надруковані та вкладені в газету листівки, матеріали, рекламу і оголошення несуть автори та рекламодавці. Редакція залишає за собою право редагувати та скорочувати текст. При передруці матеріалів посилення на «Подільську зорю» обов'язкове. Матеріали, позначені публікуються на правах реклами.

РОЗРАХУНКОВИЙ РАХУНОК:
№UA653020760000026007300901415,
Вінницьке обласне управління АТ
"Ощадбанк",
МФО 302076,
інд. код 02471361,
e-mail:
pzorya2003@ukr.net
Адреса редакції:
21100, м. Вінниця,
вул. Брацлавська, 31.
Телефони редакції: 27-77-07.

Зам. №242820.

Наклад - 1500.

Газета віддрукована
у ФОП Голуб Сергій
Юрійович

Тел. (0432) 55-63-97.

Вітаємо ветеранів війни та праці

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

90-річчя святкуватиме жителька с.Вінницькі Хутори - **Тетяна Іонівна БЕЗВЕРХА** (16 травня);

90-річчя відзначатиме мешканка с.Побережне - **Василина Юліївна НІКОЛОВА** (18 травня);

День народження святкуватиме голова організації ветеранів с.Гавришівка - **Броніслава Францівна ЩЕГЕЛЬСЬКА** (20 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.



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.

16 травня - хмарно, без опадів, t вдень +11...+17°C, вночі +5...+8°C.

17 травня - ясно, без опадів, t вдень +13...+19°C, вночі +6...+12°C.

18 травня - хмарно, без опадів, t вдень +16...+20°C, вночі +8...+13°C.

19 травня - хмарно, без опадів, t вдень +18...+22°C, вночі +10...+13°C.

20 травня - хмарно, дрібний дощ, t вдень +19...+24°C, вночі +12...+13°C.

21 травня - хмарно, без опадів, t вдень +20...+24°C, вночі +14...+16°C.

22 травня - хмарно, без опадів, t вдень +20...+23°C, вночі +15...+17°C.



Будь ввік благословенна, МАМО

Із таким високим почуттям вдячності до всіх МАТЕРІВ, у обласному пансіонаті пройшов захід, присвячений Дню Матері.

Атмосферно та до душі провели час резиденти закладу разом із учасниками літературно-музичної композиції, яка переповнена була словами вдячності, поваги та любові до всіх Берегинь роду. Низький уклін усім Матерям наших полеглих воїнів за мир та свободу України. Сумуємо разом з вами та обіймаємо душею.

У заході взяли участь творча молодь, зокрема волонтери-КАМАРАТОВЦІ з Подільського наукового ліцею, відомі на терні краю мисткині та волонтерки, зокрема поетки Галина Рибачук-Прач та Галина Фурса із Мізаківських Хуторів. Вони захопили глядачів декламуванням авторської поезії.

Давня подруга закладу, відома волонтерка із Бохоників Валентина Погребняк провела цікавий та продуктивний майстер-клас.

Інша волонтерка пані Тетяна організувала солодкі подарунки для резидентів закладу.



Незрячий художник створює картини зі пластиліну

Творчий колектив вінницького підприємства Українського товариства сліпих підготував оригінальну програму у День пам'яті і примирення. Її родзинками стали виступ незрячої поетеси Людмили Дворницької і виставка картин із пластиліну вінницького художника із порушенням зору Дмитра Ядвижина. Все це пройшло у молодіжному центрі "Квадрат". Серед слухачів і глядачів були в тому числі і волонтерки, які плетуть там маскувальні сітки для військових. Вони ані на хвилину не зупинили свою важливу роботу.

Людмила Дворницька приїхала на виступ до Вінниці із Козятинського району. І презентувала тут свою творчість. Серед її віршів була не лише лірика, але й поезія про війну ще з часів Майдану і АТО. Поруч зі сценою усі охочі могли придбати збірку поезій Людмили Дворницької "Світ любові моєї".

Родина Ядвижиних - родом зі Львова. Але, починаючи із 1995 року, мешкає у Вінниці. 18 років тому художник-пейзажист Дмитро через важку хворобу втратив зір. Але чоловік хотів творити, як і

раніше. Тому перейшов на скульптурний пластилін.

-Не знаємо, чи робить ще хтось картини в такому стилі. Створювати їх зі скульптурного пластиліну - це наша ідея. Вони стоять вдома, поки виставки ми не робили. Переважно це пейзажі, а також різноманітні фігурки, - розповіла мати художника Людмила Ядвижина.



**Михайло
МИХАЙЛОВ.**

Астрологічний прогноз на 20 - 26 травня

ОВЕН (21.03-20.04). Бажано впорядкувати максимальну кількість справ. Не варто занадто довіряти порадам сторонніх людей. Небажано далекі поїздки й відрядження. Слід використовувати будь-яку можливість поспілкуватися з живою природою, це допоможе відновити розтрачені сили. У вас буде час і на генеральне прибирання будинку, і на облаштування грядок на дачі. У вихідні постарайтеся не втрутатися в внутрішньосімейні проблеми. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Необхідно продумати стратегію майбутніх дій, якщо ви прагнете здобути нову висоту в кар'єрі. Успіх цілком можливий, але не варто занадто давити на оточуючих. Допомога друзів або звертання до начальства навряд чи досягнуть мети, до того ж слід уникати занадто привабливих пропозицій. На роботі накопичилися проблеми, які іншим не під силу вирішити, а ви з ними впораєтеся легко. Будьте обачними спілкуючись з навколишніми, тому що вони можуть розкрити ваші таємниці, порушивши спокій у родині. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Можна втілювати в життя свої творчі та бізнес-ідеї, вони принесуть успіх і прибутки. Будьте уважними й завбачливими щодо навколишніх, не забувайте про тих, хто перебуває поруч, і не зневажайте їхніми порадами. Зміцніть особисті стосунки. У вихідні вам захочеться побути вдаліні від шуму та суєти, і це позитивно позначиться на настрої та стані справ. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

РАК (22.06-22.07). Ви будете досить сильними духом, розумними й рішучими в справах, тому можете бути успішнішими на будь-якому поприщі. Цілком реальне підвищення по службі, особливо, якщо воно очікувалося вже досить давно. Однак бажано стримувати пориви почуттів, що переповняють вас, тому що це може не сподобатися колегам. У вихідні постарайтеся не давати приводів для пліток. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

ЛЕВ (23.07-23.08). Ви, звичайно, сильні та могутні,

але допомога впливових людей для просування кар'єрними сходами не зашкодить. Можуть чекати додаткові турботи, але вони принесуть результат. Не забувайте про старі справи, що накопичилися, і проблеми, їх необхідно вирішити в найближчий час. У вихідні не виключені конфлікти з близькими людьми через зайву принциповість, але за бажання їх буде легко вирішити. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

ДІВА (24.08-23.09). Мобільність і контактність дозволять вам впоратися з досить складними проблемами. Краще не пред'являти претензій або вимог до начальства, це приведе до конфліктної ситуації. Не зневажайте інформацію. У вихідні ймовірно знайомства з цікавими та впливовими людьми, не упустіть свій шанс, використовуйте цю можливість. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). На все, що відбувається, слід дивитися філософськи. Ви ж можете витягти щось корисне для себе, просто спостерігаючи за розвитком подій. Брати активну участь у чужих конфліктах не варто. Рутинна робота може знецінюватися ознаменуватися кар'єрним зльотом. Вихідні - прекрасний час для самотнього відпочинку. Сприятливий день - четвер, несприятливий - п'ятниця.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Ви можете опинитися в досить цікавій компанії. Пам'ятайте про те, що для того, щоб бути прекрасним співрозмовником, зовсім не потрібно багато говорити, набагато важливіше вміти слухати. Варто поділитися з начальством новими ідеями, вони знайдуть позитивний відгук, це зміцнить ваш авторитет. Постарайтеся чергувати активну роботу та відпочинок, віддаючи перевагу останньому. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

СТРЕЛЕЦЬ (23.11-21.12). Постарайтеся виправити неточності та згладити дрібні непорозуміння в стосунках. Великі справи встигнете зробити пізніше, поки - час ма-

лого. Зверніть увагу на взаємодію з колегами. Вихідні можуть стати часом несподіваних відкриттів і прозріння, вирішиться багато роблем, але результати не завжди будуть такими, які хотілося б одержати. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Вам доведеться терпляче й завзято просуватися вперед, буде потрібно чимало зусиль і часу, щоб вирішити численні проблеми та спірні питання. При цьому знецінювати не можна бажання давати корисні поради й всіляко вчити навколишніх жити. Щоб не наваритися на зустріч прохання допомоги матеріально або ще менш приємні наслідки, спершу подумайте, чи дійсно ваші повчання затребувані. У вихідні постарайтеся подолати лень та активно включитися до роботи. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Ваше життя стане предметом пильної уваги з боку колег. Не виключені плітки й інтриги. Максимально використовуючи свою чарівність, можете добитися практично будь-яких цілей. Сміливі рішення можуть привести в захват навколишніх, але втілювати ці ідеї в життя доведеться самотійно. У вихідні можливе зміцнення старих дружніх зв'язків і поява нових знайомих. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.

РИБИ (21.02-20.03). Постарайтеся виконати роботу вчасно, це позбавить від зайвих запитань. Ваша працьовитість буде помічена й гідно оцінена. Більшість планів здійсниться. Начальство може піти назустріч, якщо вам знадобиться більш вільний режим роботи. Не лінуєтеся реалізувати свій потенціал. Приділіть достатньо уваги родині та будинку, але через силу краще нічого не починати. Розмежуйте такі два поняття як втома та лень. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.