

Подільська Зоря

АКТУАЛЬНО

Кабінет Міністрів України оновив порядок призначення та виплат одноразової грошової допомоги у разі загибелі військовослужбовців та поліцейських. Зокрема Кабмін розширив перелік категорій громадян, які будуть мати право отримати одноразову грошову допомогу, а саме: жінки та чоловіки, які проживали з військовослужбовцем чи військовослужбовицею без реєстрації шлюбу; онуки загиблого військовослужбовця, за умови, що їхні батьки померли; діти, які народжені після загибелі військовослужбовця. Крім того, у Кабінеті міністрів закріпили заборону на відмову від призначення та отримання одноразової грошової допомоги від імені неповнолітніх дітей, а також недієздатних людей. Також було доповнено список випадків, за яких виплата одноразової допомоги не здійснюється.

Верховна Рада дозволила місцевим радам фінансувати підрозділи Сил оборони України. За законопроект в цілому проголосували 303 депутати. У 2024 році з місцевих бюджетів вилучили "військовий" ПДФО та перерозподілили міжбюджетні трансферти. Незважаючи на зменшення фінансової спроможності, громади продовжують допомагати фронту, іноді порушуючи норми бюджетного законодавства. Ідеться про десятки мільярдів коштів, які органи місцевого самоврядування готові відправляти на військові частини, на підрозділи. Для того, щоб закрити на фронті найбільш дефіцитні потреби. Це про FPV-дрони, це про пікапи, це про нічну тепловізійну оптику, техніку. Це про можливість зараз дуже швидко приймати рішення для того, щоб на фронті наші відчували цю підтримку.

Данія, Норвегія, Нідерланди та Бельгія вже цього літа мають відправити Україні 60 винищувачів F-16. Такі літаки значно змінять ситуацію на фронті, адже вони непомітні для ворога, але одних F-16 недостатньо, заявив полковник запасу ВПС США Джеффри Фішер. "Це не диво-зброя, але вони значно вплинуть на війну. Ідеться ж не лише про F-16. Україна також отримає Saab 340 AEW (шведські літаки дальнього радіолокаційного виявлення та управління - ред), які дають повну картину повітряного бою. Вони значно посилять можливості F-16 і це дасть можливість правильно використовувати технологічні переваги", - пояснив він. Фішер розповів, коли винищувачі увійдуть в зону бойових дій, вони залишаться непомітними для росіян, завдяки літакам дальнього радіолокаційного стеження. Така перевага дає можливість зробити "сюрприз" ворогу і завдати ударів першими. Попри це, за словами полковника, F-16 не дасть Силам оборони одразу цілодобової переваги у повітрі над усією Україною. Але це можуть бути осередки переваги в повітрі, створені F-16.

Міністр юстиції Денис Малюська закликав не вірити фейкам: "У телеграм-каналах з посиланням на мене розганяють фейк із переліком конкретних послуг, які нібито будуть неможливі без військово-облікового документа (включно з послугами нотаріусів або ДРАЦС-ів). Це класичний фейк і ІПСО. Дійсно окремі послуги уже обмежені, а окремі будуть обмежуватись, але точно не за списками, опублікованими і придуманими тг-каналами. Не ведіться і слідкуйте за нормативно-правовими актами". Водночас він не навів справжнього переліку держпослуг, які вже неможливі або будуть обмежуватись без наявності військово-облікового документа.

Процес оновлення переліку об'єктів критично важливої інфраструктури, яким не вимикатимуть світло, завершиться до 1 липня. Логіка процесу в тому, що важливо віднайти баланс і захистити об'єкти критичної інфраструктури від відключень, водночас не створюючи надмірного навантаження на інших. Перелік об'єктів критичної інфраструктури з гарантованим електропостачанням пропонується розділити за сезонами - на літній та зимовий. "Зараз до переліку включено серед іншого об'єкти, що надзвичайно важливі упродовж опалювального періоду, але влітку не працюють. Тому зараз їх опційно виключили з переліку, а із настанням холодів повернути до нього. Пов'язано це з тим, що поруч з такими об'єктами до ліній електропередачі підключено багато інших споживачів, що можуть бути задіяні у графіках знеструмлень", - пояснив голова Державної інспекції енергетичного нагляду Руслан Слободян.

В Україні запустили - е-Карту послуг в громадах для ветеранів війни. "На е-Карті ветерани та ветеранки, їхні родини, сім'ї загиблих захисників і захисниць можуть знайти послуги, що пропонує для них держава, а також недержавні й міжнародні організації. Користувачі мають змогу відфільтрувати таку інформацію за: місцем надання послуг у областях та громадах; типами послуг; їхнім описом, категорією отримувачів та умовами надання", - сказано в повідомленні. Тепер усе, що потрібно ветеранам і ветеранкам, можна швидко знайти через смартфон або комп'ютер, зазначивши лише область або свою територіальну громаду. Е-Карта - це, в першу чергу, інструмент інформування про можливості розвитку й допомоги для ветеранів і ветеранок у їхніх громадах. У той же час, це єдине місце, де інформація подана простою мовою про те, що можна отримати просто тут і зараз.

Віддав життя за Україну!

Знову сумна звістка сколихнула Стрижавську громаду. Загинув Герой із Сосонки - **Ігор ЄВИЧ**. Народився Ігор Євич 16 травня 1976 року. Після навчання у 20-й міській школі здобув фах кухаря у Вінницькому професійно-технічному училищі №3. Однак своє життя пов'язав з автомобілями. До повномасштабної війни працював водієм у провідній українській компанії із доставки поштових відправлень. Разом із дружиною виховував двох дітей: доньку та сина.

Ігор Євич долучився до війська у квітні 2022 року, воював у лавах 65-ї окремої механізованої бригади Збройних Сил України. Разом із побратимами протистояв ворогу у багатьох гарячих точках Запорізької області, серед яких Оріхів, Мала Токмачка. Свій останній бій оборонець прийняв 12 червня поблизу села Роботине. Йому навічно залишилось 48 років.

"Ігор завжди багато працював. На першому місці у нього передусім була родина, - розповідає дружина полеглого Героя Наталія. - Як і у мирному житті, так і на війні чоловіка ніколи не турбували звання чи відзнаки. Він завжди думав про інших, прагнув, щоб рідну землю назавжди залишили вороги. Щоб наші

та усі українські діти могли жити у мирі..."

Удома на бійця чекали мама Анна Михайлівна, батько Олег Павлович, сестра Альона, дружина Наталія, діти Анастасія і Павло. Про Ігоря завжди відгукувалися як про надійну людину, на яку завжди можна було покластися. Його вдача була доброю, турботливою, завжди вболівав за справедливість. Полюбила рибалити із сином, і такі стосунки давали йому натхнення.

Щірі співчуття рідним та близьким. Це глибокий біль і спільна втрата. Вічна пам'ять захиснику України!



«Він врятував не одну сотню життів наших захисників»

За особисту мужність і самовіддані дії, виявлені в захисті державного суверенітету та територіальної цілісності України, вірності Військовій присязі, відповідно до Указу Президента України нагороджено (посмертно) **сержанта Максима Шишкіна** орденом "За мужність" III ступеня.

31-річний прикордонник Максим Шишкін, позивний Скіф, помер у Дніпропетровській клінічній лікарні 2 вересня 2023 року. 29 серпня він отримав поранення в скроню, виконуючи бойове завдання поблизу села Кліщівка на Бахмутському напрямку Донеччини. Лікарі боролися за його життя до останнього, але серце воїна не витримало.

Максим Сергійович народився в селищі Вороновиця. Закінчив Вінницький медичний коледж імені Д.К.Заболотного. В цивільному житті був приватним підприємцем. Захоплювався футболом, грав за команду



"Темп" (м. Вінниця), а потім за команду "Олімпік". Також любив риболовлю.

Із початку повномасштабного вторгнення Максим пішов до військкомату. 15 березня 2022 року став на захист Батьківщини у лавах Державної

прикордонної служби України. Спочатку служив у 24-му прикордонному загоні як бо-йовий медик. Захищав кордони Чернігівщини та Авдіївський напрямок Донеччини. Був нагороджений медаллю "За сумлінну службу". Взимку 2023 року пройшов навчання і був переведений у 15-й мобільний прикордонний загін "Сталевий кордон". У складі свого підрозділу воював на Східному напрямку.

"Я пишаюся своїм коханим чоловіком Максимом, адже він був люблячим і турботливим батьком двох синочків, єдиним сином та гордістю для своїх батьків. Він врятував не одну сотню життів наших захисників", - зазначила дружина загиблого.

Поховали захисника в рідному селищі Вороновиця.

У Максима залишилися батьки Оксана та Сергій, дружина Наталія, і сини Тимофій та Владислав.

Замовляйте привітання, 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.**

Маскувальні сітки з Пеньківки

Мама захисника, Раїса Бурлака, організувала роботу з плетіння маскувальних сіток у приміщенні Пенківського будинку культури. Тут ще від лютого збираються небайдужі жителі села, щоб плести й пе-

плетуть маскувальні сітки для захисників на користь оборони України.

"Ідея плести маскувальні сітки виникла тоді, як наша церква передала 5 тисяч грн з колядувань для мого сина та його побратимів. Але Андрій попросив спрямувати ці кошти на термінові потреби інших захисників, бо його бригаді необхідний був дрон. Порадившись із церквою та знайомими, ми прийняли рішення використати ці кошти з користю. І почали плести маскувальні сітки", - розповідає Раїса Бурлака.

Маскувальні сітки на передовій допомагають робити невидимими як військову техніку, так і бліндажі, склади боеприпасів, а також системи "Старлінк", що забезпечують зв'язок війнам. Потреба у сітках є постійною. Тож пенківчани відправили вже понад 40 маскувальних сіток на фронт: 12 шт - для 65-ї бригади, де служить Андрій, решту - для інших захисників зі Стрижавської громади, які зараз на передовій.

Згуртованість пенківчанок - дуже важлива! Разом наближаємо Перемогу й мир! **За матеріалами Стрижавської ТГ.**



редавати сітки на фронт. Пані Раїса розповідає, що її 37-річний син Андрій воює з квітня 2022 року. Він є сержантом, командиром відділення 65-ї бригади на Запорізькому напрямку.

Керівник громади Михайло Демченко поспілкувався з мамою захисника Раїсою Бурлакою та жителями старостинського округу, які в Пенківському будинку культури

ПРЕСТОЛЬНЕ СВЯТО І ПЕРША ЛІТУРГІЯ У ВОЗНЕСЕНСЬКОМУ МОНАСТІРІ

13 червня, в день свята Вознесіння Господнього, у Свято-Вознесенському чоловічому монастирі, що в с. Іванівка Лука-Мелешківської громади, була звершена Божественна літургія на честь престольного свята новоствореної обителі.

фроній (Чуприна) разом із парафіянами та місцевими мешканцями облаштовує територію та готує будівлю для ремонту.

Першу Божественну Літургію у монастирі очолив митрополит Вінницький і Барський Симеон у співслужінні настоятеля та представників духовенства епархії.

Під час Літургії були піднесені молитви за Україну та за перемогу українського війська, а також за Божу допомогу у розбудові монастиря.

Після Літургії митрополит Симеон освятив поклонний хрест, який встановили на території монастиря, та відправив святковий молебень.

Архіпастир виголосив проповідь про свято Вознесіння, привітав настоятеля архимандрита Софронія з початком духовного життя у монастирі, побажав йому Божої ласки і сприяння не лише у справі будівництва монастиря, а, насамперед, створення чернечої громади, яка би була осередком молитви, духовного просвітництва та місіонерського і соціального служіння.

У свою чергу архимандрит Софроній подякував Його Високопреосвященству за спільну молитву і допомогу, а також звернувся до парафіян, які завітали до обителі з проханням про всебічну підтримку нового монастиря.

До митрополита Симеона і всіх присутніх звернувся також голова Лука-Мелешківської територіальної громади Богдан Августович, який привітав усіх з історичною подією в житті громади.

Пресслужба Вінницько-Барської епархії УПЦ (ПЦУ).



Свято-Вознесенський чоловічий монастир у Вінницько-Барській епархії був заснований 7 березня 2024 року рішенням Священного Синоду Православної Церкви України в пам'ять про монастир, який існував у Вінниці у 17-18 століттях, був центром духовної освіти і форпостом православної віри.

Відроджена обитель знаходиться у с. Іванівка, що розташоване у 20 км від Вінниці. Основою майбутнього братського корпусу стане приміщення колишньої лікарні. В цьому ж приміщенні планують влаштувати храм на честь Трьох Святителів: Василя Великого, Григорія Богослова та Іоана Золотоустого. Головний монастирський храм на честь Вознесіння Господнього планують збудувати поблизу братського корпусу. Наразі настоятель монастиря архимандрит Со-

Кожен день важкий по-своєму

Так каже нацгвардієць бригади "Червоної калини" Назар на псевдо "М'ясник". У війську він служить із 2017-го водієм броньованої машини. Підвозить людей, бое-

йшли з тією швидкістю, з якою ми заїжджали на міст, то по нас би влучали. Звичайно, коли воно в метрах двох-п'яти прилітає снаряд, там нічого доброго немає. Зазвичай там "трясця його мамі", "та ну його", "поїхали назад", але їдеш далі. Бо виходу немає, бо людям потрібно щось пити, їсти, ті самі боеприпаси. Все треба підвозити", - розповів нацгвардієць.

Далі були бої за село Білогорівку. Гвардійці зайшли туди у вересні 2022 року.

"Тоді багато і двохсотих, і трьохсотих, бо постійні обстріли. Ідеш, чуєш, що свистить. Гради перед тобою гепнуто або потім, їдеш хаотично. Там кожен день важкий, важкий по-своєму".

Після боїв на Донеччині у червні 2023-го підрозділ "М'ясника" брав участь у контрнаступі на Запоріжжі. Бої на південному фронті - найскладніші за весь час служби, розповів Назар.

"Зараз все набагато складніше, важче, страшніше. Вони використовують набагато більше озброєння. Все-таки війна модернізувалась. Дуже багато нового, чого раніше не було".

На фронті допомагає братерство у підрозділі.

Тримати російський натиск на фронті допомагає братерство у підрозділі: довіра до побратимів та самовіддача заради спільної мети, сказав захисник.

"От ви з незнайомою людиною не будете їсти, пити з однією тарілки, чашки, а там все це робите. День за другим дізнаєшся людину від А до Я, як його мама чи дівчина не знає. Знаєш про людину все, як і вона про тебе. Ви перебуваєте разом цілодобово, 24 на 7, місяць, а в нас вже виходить роками".

Нацгвардієць розповів, що служити й захищати країну буде до нашої перемоги.

"Я хочу сім'ю, щоб в мене були здорові батьки, діти. Заради цього. Як кожна людина йде за свою землю, за свою сім'ю".



припаси та їжу на позиції.

"Йшов стригтися, кажуть: "Ти що? Війна!". І на вечір вже були в частині. Потім в Київ виїхали, там стало більш-менш тише. В Донецьку, на Очеретині. Звідти на Северодонецьк, потім Лисичанськ, Білогорівка, потім Спирне. Ну ось тепер Запоріжжя".

Назар служить водієм броньованої машини. За його словами, водії в зоні бойових дій - це дуже відповідальна людина.

"Тобі треба людей завезти на позиції й вивезти їх звідти живими та здоровими. Дивитись, куди їдеш, на що їдеш і дуже уважно слухати. Абсолютно все, що робиться за машиною: виходи, приходи, далеко, близько - це все відіграє дуже велику роль".

Назар розповів, що першим серйозним випробуванням були бої за Северодонецьк. Промзону цього міста бійці боронови майже місяць. У Северодонецьк заїжджали через напізруйнований міст, який постійно обстрілювали росіяни.

"Тоді ще міст був цілий, то заїзд був своєрідний. Спочатку ми просто заїжджали, не знаючи, що там і як, але потім навчилися. Якщо чули вихід, то знали, що треба пригальмувати, бо знали, що ворог кидав на випередження. Тобто якби ми

Херсонський волонтер дядя Гріша завітав на Вінниччину



люди", - зазначає волонтер.

Григорій Янченко родом із Чернігівщини. Після служби в радянській армії втратив обидві ноги і пальці на руках. Загалом, переніс 34 операції й опинився в колісному кріслі. Втім, це не заважає йому допомагати військовим з 2014 року. Після повномасштабного нападу Росії на Україну 24 лютого 2022 року почав виступати у людних містах Херсона, де прожив понад 50 років. На ринках та вокзалах вмикав гімн України. Відео стали популярними у соцмережах, як приклад незламності українського духу херсонців. У вересні 2022 року був евакуйований з Херсона. Продовжує активно підтримувати ЗСУ.

У холод і спеку, під снігом та проливним дощем - він не припиняє своїх мандрів. Переконає, робитиме це допоки вистачить сил - до Перемоги України.

На кріслі колісному із жовто-блакитним стягом та стилізованим прапором кавунового краю прибув на Вінниччину відомий волонтер із Херсона Григорій Янченко, знаний за позивним дядя Гріша. Чоловік побував у Вінниці, Якушинцях та Вороновиці.

77-літній чоловік подорожує Україною та збирає донати на допомогу Збройним Силам України. Нині під опікою дяді Гріші перебувають 59-та окрема мотопіхотна бригада, Тероборона Херсонщини, 25-та повітрянодесантна Січеславська і 1-й окремішній мотопіхотний батальйон "Волинь". Він не передає кошти благодійним фондам чи організаціям, а працює по запитах частин, возить потрібне самотужки або передає через знайомих волонтерів. Волонтер зазначає, що присвятив цій справі вже 10 років. За цей час вдалося зібрати солідну суму у майже 9 млн грн.

Дядя Гріша об'їздив більшість міст України: був на Заході і Сході, Півдні і Півночі. Каже, усюди його зустрічали радо. У Вінниці приємно вразило ставлення до благоустрою.

"Попри те, що йде війна, тут все чисто і доглянуто, ошатно і комфортно. З першого погляду видно, що тут живуть небайдужі



Тільки танець робить музику видимою



талантами. Тому сподіваємось, що це свято танцю стане традиційним й з аншлагом проводитиметься щорічно. Щиро дякую керівникам та учасникам хореографічних колективів, їх батькам за підтримку та допомогу. Хочу побажати усім здоров'я, добробуту, гарних вражень, колективам - вдалих виступів, творчих успіхів, натхнення, нових звершень та підкорення нових танцювальних вершин, здійснення усіх задумів та починань, - зазначила пані Людмила.

Участь у фестивалі взяли низка хореографічних колективів, зокрема "Вітрила" із Шіток, "Мальви" зі Стадниць, "Flight of dance" із Писарівки, "Фантазія" із Малих Круш-

линець, "Вітрила" із Великих Круш-линець й звісно господарі фестивалю "Гілея" із Гавришівки.

Щиро привітала з гарним початком староста Юлія Давидюк. По завершенні чудового дійства не стрималися, щоб не сказати гарні слова підтримки Валентина Новотарська, Надія Мусієнко, Людмила Мельничук, Тетяна Скорбун. Зокрема, Надія Мусієнко зазначила, що фестиваль буде подарунком для наших військових і запропонувала проводити фестиваль щорічно в день батька.



Організатори щиро вдячні за матеріальну підтримку незмінному меценату, депутату Вінницької міської ради Віктору Мацері та його помічниці Альона Грех.

- Підсумовуючи побачене, можна з упевненістю сказати, що хореографічний фестиваль "Танці літа" пройшов на "ура". Відтак сподіваємось, що в наступні роки наше поселення так само гостинно зустрічатиме гостей, а акорди фестивалю щорічно звучатимуть все гучніше та гучніше, - наголосила Людмила Козяр.

Днями у закладі культури "ВЦКС" с.Гавришівка вперше відбувся хореографічний фестиваль "Танці літа". За словами художньої керівниці закладу Людмили Козяр головними завданнями фестивалю є розвиток та популяризація хореографії, удосконалення виконавської майстерності колективів, підтримка талановитих юних виконавців та гуртів аби в повній мірі розкрити їх творчий потенціал, вміння та навички.

- Міцне здоров'я, витривалість, граційність, гнучкість, стрункість, розкутість, гарний настрій та просто цікаве дозвілля - це все танець. Хореографія - невід'ємна частина будь-якої культури, джерело натхнення для художників, дизайнерів, скульпторів і режисерів театру і кіно. Тому сьогодні ми вперше проводимо танцювальний фестиваль. Проте ідею такого дійства виношували уже давно. Адже наш край багатий хореографічними



"Пообіцяв собі, виживу - одружусь": розповідь вінницького розвідника Богдана Копчатова

У свої 18-ть Богдан обійняв маму, потиснув руку батькові, зібрав речі, сів на потяг та поїхав вступати у військову академію. Він відчував, що доведеться захищати країну, проте не здогадувався, що у свої 25 стане ветераном війни. Нині Богдана знають як розвідника, кавалера ордену "Хрест бойових заслуг" та лицаря Ордена Богдана Хмельницького. Він один

цю із приватними медичними клініками аби воїни мали можливість підлікуватись. А ще в офісі працює юрист та психолог, які завжди готові вислухати ветерана.

"Стати військовим хотів із дитинства"
Богдан виріс у Брацлаві на Вінниччині. Каже, в його родині не було кадрових військових. Щоправда, дід був ветераном - прийшов зі Другої світової війни пораненим. Має ордени та медалі.

"Коли мені було 8-чи то 9 років, саме прийшов з армії моєї сестри майбутній чоловік. Він розповідав про свою службу і мене тоді це зацікавило. Ще часто крутили фільми про війну, як от "9 рота" і тому подібні. Я з 6-річного віку, у дитинстві грався у війну, козаків-розбійників. Був малим дурником і мріяв потрапити на справжню війну. Ну ось, домріявся. Коли я був в 11

класі, почався Майдан. Весною це переросло в АТО. Я зрозумів, що мені потрібно щось робити. Після закінчення школи, пішов у військову академію. І так зародилася моя військова кар'єра", - розповідає Богдан Копчатов.

Богдан навчався на піхотного командира, але за розподілом потрапив у частину військової розвідки. Був командиром підрозділу. Має позивний Ахілл.

"Прийшли ми в частину, перший день після випуску. Це було 4 червня. Приїхали, зайшли відрекомендувались перед командиром частини. Він каже, потрібно, щоб в кожного був позивний. В мене тоді була травма п'яти, Ахіллового сухожилля. Командир помітив, і сказав "Ти будеш Ахілл". А мій товариш недочував на одне вуха - то його назвали Ван Гог", - пригадує розвідник.

Стимував окупантів, які наступали з Криму

Богдан потрапив на війну у двадцятирічному віці, в розбомблені Піски. Здогадувався, що його чекає. Проте ніколи не давав паніці заволодіти розумом. В день повномасштабного вторгнення молодий військовий був на навчаннях на

кордоні з тимчасово окупованим Кримом.

"Перший день повномасштабної війни пам'ятаю в деталях. В ніч з 23-го на 24-те я був на командному пункті, не спав. Росіяни поглинули наш зв'язок, але близько 4-ї ранку мені зателефонував мій підлеглий з кордону, з Чонгара і каже: "по нас працює артилерія, гради". Далі нас почала бомбити авіація. Росіян заходило з Криму 25 тисяч, а нас на адмінмежі було до п'ятисот людей. За три години противник повністю зайняв лівий берег Херсонської області. Я з підрозділом опинився в оперативному оточенні. Шляхами маневрів ми виходили, як могли", - згадує Богдан.

Молодому розвіднику довелося на певний час прийняти командування взводом морської піхоти.

"В нас на другий день уже були полонені. Першим до нас приїхав п'ятий майор. Він заблукав і виїхав не в ту вулицю. Потім деякі російські гвардійці розпустили слізьми й теж здалися. В багатьох із них позабирали телефони, вони були без зв'язку. Я підозрюю, що частина із них дійсно не знали куди вони їдуть, але ж їхні офіцери та командири знали точно".

"Мене в упор розстріляли абхазі"

Після виходу з оточення Богдан разом з іншими військовими шукали прихисток, де можна перепочити. Жителька Запорізької області на деякий час поселила воїнів у молитовному будинку, дала теплий одяг та їжу.

"Далі, я виконував бойові завдання в Запорізькій області. Уже в березні 2022 року у населеному пункті Василівка Запорізької області я зі своєю групою потрапив в засідку. Отримав дев'ять кульових поранень, одне з яких в голову. Мене в упор розстріляли абхазі. Я лежав в кюветі біля дороги та приготувався померти. Проте завдячуючи професійності моїх підлеглих, мені перетягнули турнікети й винесли на прострілених ногах. В тому бою один із нас загинув. Всю дорогу до операційної я був у свідомості. Спочатку мене евакуювали у 9-ту міську лікарню Запоріжжя, там був у комі. Потім перевез-



ли у реанімацію Дніпра, потім - у Львів", - згадує ветеран.

Реабілітація військового тривала протягом чотирьох місяців. Богдан не ходив, не міг навіть сидіти, права рука не працювала.

"Я заборонив батькам їхати до мене у госпіталь і вони мене послухали. Поки я лікувався, зі мною весь була сестра. Вона мені допомагала, готувала їсти. Я побачив рідних через п'ять місяців, коли мене виписали із госпіталю. Перші дні, - дуже завдячую своїм батькам, - вони до мене не говорили. Лише приносили їсти, заносили тарілки. Ніхто не плакав біля мене. Певен, це було поза моїми очима. Мені тоді було емоційно погано. Якби під боком плакала мама, це мені б не допомогло".

Богдан каже, що уже як два роки поспіль він намагається відновитись після важких травм.

"Мені пропонували їхати на реабілітацію в Італію, але я відмовився. Я про це потім пошкодував. Сказав, віддайте моє місце іншому, а я буду тут".

Про плани на одруження

Богдан із нареченою, яка родом із Вінниці, подали заяву на шлюб. Каже, поки що це буде просто розпис, без весілля.

"Ми розпишемось 12 липня, а саме весілля відсвяткуємо після закінчення війни. Вирішили зберегти кошти й вкласти їх в подорож, або в корисну справу. В мене є ціль відвідати Великобританію, особливо Лондон. Я сам футбольний фанат і хочу побувати на англійському футболі. Також поки в мене є сили я буду всебічно підтримувати ветеранів та родини військових".

За матеріалами медіа.



із перших зустрічей окупантів на Кримському кордоні. Зараз Богдан займається допомогою ветеранам і є керівником Вінницького підрозділу благодійного фонду Волонтерське об'єднання "Веста".

"Під час бою, ми потрапили у засідку. Мене в упор розстріляли, випустивши дев'ять куль. Я лежав в кюветі біля дороги й приготувався вмерти. В ті хвилини я думав, що нічого не залишив по собі - ні дружини, ні дітей, нікого... Я собі пообіцяв, якщо я дивом Господнім виживу, - обов'язково почну будувати особисте життя".

Так згадує найважчий день на війні розвідник Богдан Копчатов. Диво сталося. Він вижив. Його реабілітація досі триває. Щодня доводиться підтягувати здоров'я. Попри це Богдан знайшов сили допомагати ветеранам, родинам військових. Наша зустріч відбулася у вінницькому офісі благодійного фонду волонтерського об'єднання "Веста". На стінах майорять прапори 80-ї ОШБ та громадської організації.

Богдан планує, що це буде не просто офіс, а простір, де ветерани зможуть поспілкуватись і отримувати всю необхідну допомогу. А поки він налагоджує співпра-



Кулінарні цікавинки

Варення з вишні в сиропі

Нам потрібно: 1 кг вишні (з кісточками), 1 кг цукру, 1/2 скл. води.

Приготування. Вишню вимити в холодній проточній воді, відкинути на друшляк, щоб стекла вода, потім перекласти на серветку, щоб ягоди повністю обсохнули. Підготовлені ягоди скласти в таз для варення і засипати цукром. Додати воду. Проварити вишню, постійно помішуючи і збираючи пінки, близько 5-7 хвилин. Зняти таз з вишнею з вогню і залишити на 4 години. Перекласти вишню в окремий посуд, довести сироп до кипіння, зменшити вогонь до середнього і варити близько 10 хвилин. Зняти сироп з вогню, перекласти в нього вишню і залишити ще на 4-5 годин. Після закінчення зазначеного часу проварити вишневе варення, помішуючи, до бажаної консистенції сиропу, після чого гарячу вишню в сиропі розлити по підготовлених стерилізованих банках, закрити кришками і, перевернувши банки дном догори, залишити остигати. Зберігати вишню в сиропі краще в прохолодному темному місці.



Вишневе варення з желатином

Нам потрібно: 1 кг вишні, 500 г цукру, 30 г швидкорозчинного желатину, 1 скл. води.



Приготування. Підготуйте вишню: промийте водою, видаліть кісточки. Желатин залийте водою і залиште набухати. В цей час засипте вишню цукром, поставте на вогонь, доведіть до кипіння і проваріть 5 хвилин, помішуючи дерев'яною ложкою. Зніміть пінку яка з'явилась. Набряклий желатин змішайте з невеликим обсягом сиропу, розтопіть на повільному вогні і доведіть до кипіння. Змішайте з гарячим вишневим варенням і доведіть до кипіння. Розлийте готове варення по стерилізованих банках і закатайте кришки. Остудіть, зберігайте в прохолодному місці.

Коктейльні вишеньки, п'яна вишня

Нам потрібно: 0,5 кг вишень, 1 скл. (з гіркою цукру), 1,5 скл. води, 1 скл. коньяку (приблизно), дрібка кориці.

Приготування. Проколоти вишеньки зубочисткою в декількох місцях. У каструльку налити воду і всипте половину цукру. Розчинити цукор на слабкому вогні так, щоб вийшов не дуже густий сироп. Додати корицю і варити вишню в сиропі протягом 5 хвилин на дуже повільному вогні (так, щоб кипіло ледь-ледь). Зняти каструльку з вогню, дістати шумівку ягоди і висушити їх. Охолоджені ягоди покласти у стерильні банки. Додати цукор, що залишився, в сироп. Прокип'ятити протягом 2 хвилин і охолодити. Додати стільки ж коньяку, скільки вийшло сиропу. Цією сумішшю залити ягоди. Банки щільно закрити і витримати приблизно місяць.



Нам потрібно: 1,5 кг вишень, 0,5 скл. води, 500 г цукру, 1-2 пакетики ванільного цукру, 750 г горілки.

Приготування. Ягоди перебрати, ретельно вимити і просушити. Фродоніжки обрізати до половини. Кожну ягоду кілька разів наколоту зубочисткою. Підготовлені ягоди на 10 хвилин опустити в киплячу воду, остудити в холодній воді, обсушити. З води, цукру та ванілі зварити густий сироп і гарячим залити вишню. На наступний день додати горілку, розлити по банках і закрутити покритками.

Нам потрібно: 1 кг вишень, 700 г цукру, 300 г води, 200 г горілки або коньяку.

Приготування. З води і цукру зварити сироп, стиглі вишні занурити в сироп і варити 10 хвилин. Потім ягоди відцідити і розкласти по банках. У гарячий сироп додати горілку або коньяк, ретельно розмішати і залити вишні. Закрутити банки кришками, не стерилізуючи.

Шарлотка з вишнею

Нам потрібно: 300 г вишні без кісточок, 1 скл. борошна, 1 скл. цукру, 4 яйця, 1 ч.л. розпушувача, 1 ст.л. крохмалю, 0,5 пакетика ванільного цукру, цукрова пудра, вершкове масло для змащування форми.

Приготування. Жовтки



відокремити від білків. Білки збити зі склянкою цукру до густої піни. В окремій ємності збити жовтки до білого кольору. Жовтки акуратно ввести в білкову піну. Додати борошно, розпушувач і ванільний цукор. Добре перемішати. Ягоди вишні обсипати крохмалем. Форму змастити вершковим маслом і застелити пергаментним папером. Папір теж змастити. Викласти у форму тісто, а наверх – рівномірно розкласти вишні. Випікати при температурі 180-200 градусів 40 хвилин. Коли шарлотка з вишнею трохи охолоне – зняти пергаментний папір і посипати цукровою пудрою.

Пиріжки з вишнею із листового тіста

Нам потрібно на 8 пиріжків: 200 г вишні без кісточок, 500 г готового листового тіста, 100 г цукру, 2 ст.л. крохмалю.

Приготування. Засипати ягоди вишні цукром і залишити на півгодини. Злити сік. Тісто розкочати завтовшки 30 мм і розрізати на 8 прямокутників. Розкласти вишню на заготовки і присипати крохмалем. Заліпити пиріжки. Випікати на застеленому пергаментним папером деку 20 хвилин при температурі 180 градусів.



Оладки з вишнею

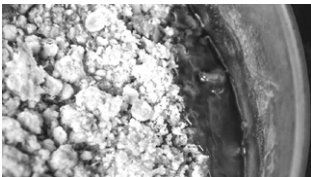
Нам потрібно: 100 г вишні без кісточок, 200 г борошна, 3 яйця, 150 мл молока, 2 ч.л. цукру, 1 ч.л. розпушувача, олія для смаження.



Приготування. Приготувати тісто з усіх інгредієнтів, крім вишні. Кожну ягоду вишні розрізати на 2-4 частини. На розігріту сковороду викладати тісто і посипати зверху вишнями. Перевернути і обсмажити з іншого боку.

Вишневий крамбл

Нам потрібно: 500 г вишні без кісточок, 3 ст.л. борошна, 0,5 скл. вівсяних пластівців, 50 г вершкового масла, 4 ст.л. цукру, 2 ч.л. крохмалю, 0,5 пакетика ванільного цукру, 0,25 ч.л. кориці.



Приготування. Вишні засипати 1 столовою ложкою цукру і залишити на 30 хвилин. Додати крохмаль, ванільний цукор і корицю. Зробити крихту з борошна, пластівців, решти цукру і вершкового масла. Вишні викласти на дно форми для запікання. Зверху посипати крихтою з борошна і пластівців. Запікати 30 хвилин при температурі 180 градусів.

Клафуті з вишнею

Нам потрібно: 1 кг вишні без кісточок, 1,5 скл. борошна, 5 яєць, 8 ст.л. цукру, 450 мл вершків, 150 мл молока, 20 г вершкового масла для змащування форми, 1 пакетик ванільного цукру.



Приготування. Яйця збити з цукром, додати борошно, молоко і вершки. Добре перемішати. Форму для випічки змастити вершковим маслом. Викласти на дно ягоди вишні і присипати ванільним цукром. На вишню вилити тісто і розрівняти. Випікати 40 хвилин при температурі 180 градусів. Подавати на стіл, не виймаючи з форми.

Маффіни з вишнею і корицею

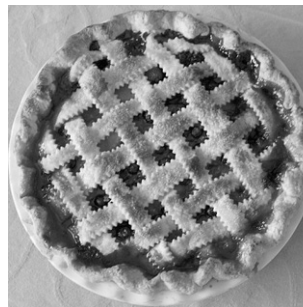
Нам потрібно: 200 г вишні без кісточок, 2 скл. борошна, 2 яйця, 120 г вершкового масла, 200 мл вершків, 1 скл. цукру, 1 ст.л. розпушувача, 1 пакетик ванільного цукру, 1 ч.л. кориці.



Приготування. Змішати яйця, вершкове масло і вершки. Додати борошно, цукор, розпушувач, ванільний цукор і корицю. Покласти в тісто вишню і акуратно перемішати. Розкласти тісто по формах, наповнюючи їх на 3/4. Випікати при температурі 180 градусів близько 30 хвилин.

Пиріг «Ягідка»

Нам потрібно: 2 яйця, 100 г вершкового масла, 2 скл. борошна, 10 г розпушувача, 1 ст.л. крохмалю, 100 г цукру.



Приготування. Яйця, масло і 4 ст.л. цукру змішати до однорідної маси, після чого всипати борошно з розпушувачем і вимісити до тих пір, поки тісто не відставатиме від рук. Скачати в кулю і прибрати в холодильник на 10 хвилин. Вимити й очищені вишні

скласти в сотейник та довести до кипіння на невеликому вогні, додати крохмаль. Перемішувати, поки маса не стане густою. У роз'ємній формі зробити з тіста корж з бортиками, третину тіста залишити. Викласти на корж начинку і трохи загнути бортики. Із залишків тіста зробити решітку і притрусити пиріг цукром. Випікати близько години при температурі 160 градусів.

Бісквітний рулет «Вишні на снігу»

Нам потрібно для бісквіту: 4 яйця, 5 ст.л. цукру, 5 ст.л. борошна, сіль, лимонна кислота. **Крем манний:** 400 мл молока, 2 ст.л. круп манної, 150 мл цукру, 200 г масла вершкового. **Для прикрашання:** 100 мл сметани, 1-2 ст.л. цукру, 1 ч.л. згущувача для сметани, вишні консервовані. **Також:** вишня (у власному соці), сік вишневий.



Приготування. Яйця з сіллю і лимонною кислотою збити, приблизно 5 хв. Поступово додавати цукор, в три прийоми, збивати ще 5 хв. Додати просіяне борошно і обережно перемішати. Форму змастити маслом і присипати борошном. Тісто вилити і випікати в нагрій до 180-200°C духовці до готовності. Перевіряти дерев'яною паличкою. Якщо від вашої форми погано відстає готовий корж, то застелити її пергаментним папером. Ще гарячим корж скрутити в рулет і остудити. Для крему зварити манку, додавши до молока манку і цукор. Варити 7-8 хв. Трохи остудити і додати масло кімнатної температури і добре перетерти, в ідеалі маконом, але не міксером. Корж розкрутити, полити соком вишні. Змастити кремом. На основу викласти вишню і закрутити рулетом. Сметану збити з цукром і згущувачем, змастити рулет зверху і по боках, викласти коктейльну вишеньку. Поставити в холодильник, щоб застигло і дати трохи там постояти, щоб просочилося.

Вишневий пиріг з кокосовою глазур'ю

Нам потрібно для тіста:

2 яйця, 100 г вершкового масла, 5 ст.л. цукру, 150 г сметани, 10 г розпушувача тіста, сіль, 1 скл. борошна. **Начинка:** 400 г вишні, 2 ст.л. крохмалю, 2 ст.л. кокосової стружки. **Глазур кокосова:** 100 г сметани, 2 ст.л. цукру, 4 ст.л. кокосової стружки.



Приготування. З'єднати яйця, розм'якшене вершкове масло і цукор. Все збити міксером. Додати сметану і знову все перемішати. Потім додати просіяне борошно та розпушувач. Ретельно перемішати (тісто має бути густе, але повинно литися). Тісто вилити у форму (діаметр 23 см) застелену пергаментом. З вишні видалити кісточки і присипати крохмалем. На тісто викласти вишню. Присипати кокосовою стружкою. Випікати в розігрітій до 180°C духовці 20 хвилин. Тісто має «схопитися», а стружка зарум'яниться. Кокосова глазур: У мисочці розмішати сметану, цукор і кокосову стружку. Дістати пиріг з духовки. Розподілити по пирогу кокосову глазур. Випікати ще 20-30 хвилин. Готовий пиріг повинен бути золотистого кольору. Подавати охолодженим.

Яблучно-медовий пиріг

Нам потрібно: 4 яблука, 1,5 шт. лимона, 350 г борошна, сіль, 1,5 ч.л. розпушувача тіста, 150 г вершкового масла, 200 г цукру, 2 яйця, 170 мл молока, 200 г вишні, 2 ст.л. меду.



Приготування. Яблука почистити і нарізати дольками, полити соком половинки лимона. Яйця поділити на жовтки і білки. Жовтки збити із 120 г масла і 150 г цукру, натираємо цедрю лимона. Борошно просіюємо із сіллю і розпушувачем. По черзі додаємо в масляну масу, то борошно, то молоко, після кожного разу добре перемішуємо. Білки збиваємо у піну, акуратно додаємо до тіста. Викладаємо тісто у змазану маслом форму, зверху викладаємо яблука і вишні, маленькі кусочки масла, яке залишилося і посипаємо цукром. Печемо у розігрітій духовці при 180°C - 45 хвилин. За цей час розігріваємо в сковорідці мед із соком одного лимона. Поливаємо ним ще гарячий пиріг.

Вишневий сорбет

Нам потрібно: 500 г вишні без кісточок, 200 г цукрової пудри.



Приготування. Приготувати у блендері пюре з вишні. Додати пудру і розмішати. Вилити в пластиковий контейнер і заморозити. Дістати з морозилки і набирати за допомогою ложки для морозива.

Сто кілометрів на велосипеді, щоб вивезти пітбуля із зони бойових дій

Війна вбиває і нищить. Від агресії гинуть люди і тварини. Але людяність не можна знищити нічим, а випробування лише підсилюють її прояви. Володимир Товпиґа вивіз на велосипеді з Краматорська до Близнюків свого улюбленого пітбуля Герду. Про справжню дружбу між чоловіком та собакою читайте в матеріалі.

Початок вторгнення москo-вигів. 2014 рік

Володимир Товпиґа та його старший брат Артем виростили в Краматорську Донецької області. Щоліта вони із задоволенням приїжджали до села Вільне Друге, що на Близнюківщині, де жили їхні бабусі Валентина та Віра. Діти стали дорослими, і кожен обрав свій життєвий шлях. Артем пішов захищати рідну землю до лав Збройних сил України, а Володимир здобув спеціальність будівельника.

Кожен із них є самодостатньою людиною, але братська любов – це вічна цінність. Володимирі було 26, коли в його налагоджене життя у 2014 році ввирвалася війна. Він згадує: «Я не міг повірити, що прийшла така біда на нашу землю. Чув вибухи, але було не страшно, мабуть, вмів якось собі це пояснити. У квітні мені треба було їхати у Слов'янськ, щоб поміняти запчастину на скутер, а сусіді каже: «Хлопче, там війна. Куди ти поспішаєш?». Це був перший дзвіночок про небезпеку. А далі я був свідком захоплення Краматорського відділку поліції. Поруч з ним школа, на стадіон якої я ходив займатися спортом. Зараз мені здається, що його просто здали. А далі події почали стрімко розвиватися: у Краматорську з'явилися «зелені чоловічки», почали без вісти пропадати багаті люди, на металолізі вирізали цілі оптові бази. Тобто, запанував реальний бандитизм. Було запроваджено комендатську годину, а при владі опинилися лише ті, хто хотів легких грошей. Вони продавалися за дріб'язок. А пропаганда робила свою брудну справу. У Краматорську чулося лише расейське радіо та й передачі показували їхні, з цих інформаційних джерел щоденно повторювали, що Донбас розпродали і тут буде видобуток сланцевого газу, а люди лише заважають розвитку бізнесу. Мені здавалося, що ми ізольовані від світу і світла, яке дає вільне життя».

На той час Товпиґа працював на заводі, який продовжував функціонувати завдяки відкатам тимчасовій владі.

Загалом Володимир мав великий досвід роботи на різних місцях, бо знається на багатьох будівельних спеціальностях.

Собака – найвірніший друг!

У житті героя цієї розповіді є друг, вірний, відданий і люблячий – це пітбуль Герда. Чоловік взяв собаку на виховання ще малесеньким щеням і сам почав її дресирувати, готуючи до участі в собачих боях. То Герда була загартованою, вмілою та розумною істотою, яка ще й неодноразово рятувала життя свого господаря. «Був випадок, коли в мене хотіли забрати гроші, але я встиг дати команду: «До мене! Захищай!» і жоден із нападників не посмів підійти до мене й близько, – розповідає Володимир. – До слова, Герда вміла на гілках висіти, долати бар'єри різної висоти, чудово плавати тощо. А зараз їй вже 12 років, вона старенька, але залишається такою ж відданою, як завжди».

Артему, брату Володимира, теж подобалася Герда, то й він вирішив завести пітбуля. Так вже сталося, що в сім'ю Товпиґів влився кра-

сунчик Сафар, який виявився молодшим братом Герди. Домашні улюбленці жили біля своїх господарів, відповідаючи на людську турботу собачою любов'ю та вірністю.

Повномасштабне вторгнення армії РФ розлучило Сафара з Артемом, а Герда деякий час блукала Донеччиною зовсім сама.

Все глибше в пекло

Артем Товпиґа служив в зоні АТО, то знав про підступність русні не з чужих вуст. Він і попередив рідних про можливі страшні події, які й почали розгортатися в Україні з 24 лютого минулого року. Володимир напередодні поїхав у село Малотаранівку до мами Валентини Григорівни, в якій вже деякий час жив Сафар. Прокинувшись люди в той чорний ранок від сильних вибухів. Володимир згадує: «Хоча ми й знали, що скоро таке буде, але готові не були. То доки мама збирала документи, я майстрував у підвалі лежанки, заносив туди воду та їжу. А далі щодня все частіше почалися прильоти. На вибухи собаки реагували по-різному. Сафар доволі спокійно, а Герда дуже боялася і весь час рвалася кудись бігти. З братом ми тримали постійний зв'язок і вирішили маму відправити у Кіровоградську область до родичів. Московити стрімко наступали і вже були під Слов'янськом, то брат наказав мені брати собак і їхати на Близнюківщину».

Але до від'їзду сталася ще одна дуже страшна подія. Провівши маму, дня через два, 8 квітня, Володимир у справах поїхав до Краматорська. А ось повернутися вирішив на таксі, бо електричку та автобусний рейс відмінили. Таксист стояли біля залізничного вокзалу, де цього дня було багато людей, що евакуювалися через Краматорськ. Чоловік намагався домовитися за ціну, але таксист назвав невід'ємну суму, то Володимир пішов до міста, шукаючи інший транспорт.

І фактично в цей час відбулася терористична атака збройних сил росії проти цивільних людей. Залізничний вокзал було атаковано ракетою 9M79K-1 «Точка-У» з касетними боеприпасами 9N24.

Варто зазначити, що після початку повномасштабного російського вторгнення Краматорський вокзал став великим пересадковим пунктом для евакуації біженців із районів ведення бойових дій. Вночі проти 5 квітня 2022 року російські війська здійснили авіаналіт на шляхопровід поруч зі станцією Барвінкове в Ізюмському районі Харківської області. Зруйнувавши шляхопровід, російські війська заблокували єдиний виїзд по залізниці з міст Слов'янськ, Краматорськ і Лиман. Внаслідок обстрілу виявилися заблокованими три евакуаційні поїзди у Слов'янську та Краматорську. То пасажирів заблокованих поїздів розмістили на вокзалі. В момент атаки на вокзалі перебували тисячі людей, які чекали на евакуацію через загрозу поновлення бойових дій. Внаслідок удару, за даними СБУ, загинула 61 людина, а 121 отримала поранення.

Володимир Товпиґа розповідає: «То було страшне видовище. Таксист, який заломив високу ціну, а міг би виїхати разом зі мною, згорів відразу. Потерпілих було безліч. Разом з військовими та рятувальниками виносили поранених та вбитих ті, хто вцілів. Я теж допомагав, розгрібаючи закривавлені тіла. Все робив ме-

ханічно, бо сприйняти побачене і пропустити через серце було не можна. В голові билася думка: «Як добре, що мама вже поїхала». А через деякий час у Малотаранівці впала авіабомба, вибуховою хвилею та скалками в батьківському будинку побило фронтон, дах і повністю знесло шиферний забор».

Пошуки Герди

Артем все більше наполягав на від'їзді Володимира у безпечне місце, і врешті молодший брат зважився. Почали завантажувати речі в автівку, а тут черговий прильот. Коли вже Володимир позвав собак, то виявилось, що Сафар на місці, а Герда, злякавшись вибуху, втекла. Протягом трьох годин стримував водія Товпиґа в надії на повернення своєї улюблениці. Він сів на велосипед і майнув в пошуках собаки по селу, але Герда так і не повернулася.

«Я приїхав у Близнюки, а потім у Вільне Друге. Вивантажився, розмістив Сафара, а душа болить, бо подумки уявляю, як Герда повертається до порожнього дому і як їй страшно самій, – каже Володимир. – То, трішки устаткувавшись, почав телефонувати сусідам, які залишилися в селі, але мені повідомили, що Герда так і не прийшла в той день. Зранку я знову почав активні телефонні пошуки собаки і розмістив оголошення в соціальних мережах. І тут надійшло повідомлення про те, що бачили схожого за описом пітбуля в селі Пчолкіно».

Володимир попросив знайомого слідкувати за Сафаром, вкинув велосипеда в «Газель», що прямувала до Краматорська, і поїхав до будинку мами. Шукав Герду по всіх населених пунктах, що були поруч з Малотаранівкою, але все марно. А тут ще й товариш з Близнюків в телефонній розмові сказав, що Сафар засумував і перестав їсти та пити. Для Товпиґи то був шок – він не міг втратити двох собак одночасно. Вже сутеніло, коли чоловіку повідомили, що бачили пса, схожого на Герду в Городещині за 10 км від його дому. Комендантська година не додавала рішучості відразу ж рвонутися на пошуки, але знову виручила братська солідарність. Артем домовився з побратимами, і вони повезли Володимира в Городещину.

Він каже: «Зараз згадую ту ніч з посмішкою, а тоді розумів, що це мій останній шанс знайти свою стареньку любимку. Як ошпарений я бігав по селу, вишукуючи слід Герди. Там була довга історія, бо собаку прив'язали і не дуже хотіли віддавати, але, дякуючи дитині, яка бачила пса, я дізнався адресу, зайшов у двір і відразу побачив її. Герда теж мене впізнала, і додому я вже повертався, міцно тримаючи її за нашійник».

Дорога до Близнюків

На той час електрички з Краматорська вже не ходили. Щоб доїхати на таксі до Близнюків, і думки в чоловіка не було, бо занадто дорого, а ще й не кожен візьме в автівку з собакою. То Володимир приладнав ящик до багажника велосипеда, посадив туди Герду та й поїхав...

«Шестиліткова фляга води, тормо-



зок, приторочені до велика, величезна собака в коробку. Ну, турист, – посміхається Товпиґа. – А поперед сто кілометрів спекотного шляху повз військові блокпости. Герда нервується, бо чути канонаду, в коробці сидіти не хоче, то декілька разів довелося падати, але якось поїхали. До виїзду з Краматорська я їхав, вона бігла. А потім вже більш-менш всілася. Проїхав три блокпости. Військові в шоці, сміються. Питають: звідкіля прямую і куди? А коли пояснював, що в Харківську область, то взагалі не дуже вірили, але скрізь пропустили».

Крутив педалі герой цієї розповіді 11 годин поспіль, бо треба було рятувати Сафара, який навідріз відмовився від їжі. В Олександрівці закінчилася вода, попросив напиться у чоловіка, який порпався у своєму гаражі, але той зачинив перед подорожнім двері. Дала напиться Володимиру маленька дівчинка, за що він їй неймовірно вдячний.

Втім, всі негаразди та фізичну втому забрала неймовірна радість собак, які зустрілися. Сафар і Герда не могли «наговоритися» один з одним, «розповідаючи» про свої пригоди, і вдячно тулилися до господаря, намагаючись довести йому вічну вірність та собачу любов.

Сьогодні

Минув рік з того часу, коли Герда ступила на близнюківську землю. Разом з Сафаром вони охороняють свого господаря і з нетерпінням чекають його повернення з роботи. Маючи золоті руки та чисту відкриту душу, Володимир Товпиґа легко знаходить підрибок. Він каже: «Я живу з собаками у Вільному Другому в будинку моїх бабусь, які вже залишили цей світ. Займаюся своєю професійною діяльністю, роблячи ремонти. Вільний час проводжу з собаками. Герда стала зовсім старенькою та пасивною, але вона залишається моєю улюбленою. Мама довго не витримала життя в іншому місці, то зараз поїхала у Малотаранівку, адже утримує город, незважаючи на мої умовляння. Артем героїчно воює, знищуючи російських орків на Сумському напрямку. Життя триває. Як буде далі – не знаю! Впевнений в одному: ніколи не залишу собак напризволяще і не дозволю їх скривдити».

Ірина ВОРОНКІНА.

Кисло не буде: чим корисна вишня?

Якщо стоїть питання, що зараз з'їсти - цукерку або смачну вишеньку? Віддайте краще перевагу останньому. Чому?

Які вітаміни містяться у вишні?

У м'якоті вишні присутні вітаміни групи В, які позитивно позначаються на вашій шкірі, а також зміцнюють волосся і нігті. Ця група вітамінів просто необхідна людині для зміцнення нервової системи в повсякденній суєті життя.

Природний вітамін А, який міститься у вишні, служить відмінною профілактикою для проблем із зором і зміцнює кістки і зуби, а ось вітамін С захищає організм від вірусів і запальних інфекцій.

Медики рекомендують вживати вишню в їжу у профілактичних цілях, а також при лікуванні недовіри чезрез поєднання у ній таких корисних речовин як магній, залізо і кобальт.

Вишня - як «сердечні ліки»

Ви ось знаєте, що в народі вишня називається «серцевою ягодою»? Ви запитаете, чому?

А все тому, що цей кисло-солодкий плід благотворно впливає на серцево-судинну систему людини. Наявність вітаміноактивних дубильних речовин у поєднанні з аскорбіновою кислотою укріплює кровоносні капіляри, підвищує їх тонус, а також допомагає людям з підвищеним артеріальним тиском. Фахівцями були по-



мічені такі факти, що якщо в раціоні хворого серцевими захворюваннями регулярно була присутня вишня, то у них знижувалася частота і сила приступів.

Ягода в боротьбі з раком

З останніх досліджень вчених було виявлено, що еллагова кислота, яка міститься у вишні, блокує розвиток ракових клітин і запобігає розвитку онкологічних захворювань.

Протипоказання до вживання вишні

Незаперечно, вишня дуже корисна, але, на жаль, медики не рекомендують цей продукт людям із підвищеною кислотністю шлунка, гастритом, із хронічними захворюваннями легень і виразковою хворобою.

Але якщо у вас немає протипоказань, у день сміливо можете вживати до 400 г вишні, тому що поживна цінність ягоди набагато більше, ніж калорії, які містяться (52 ккал на 100 г).

Як вживати вишню дітям?

Вишню можна давати дитині з 1 року, починаючи з однієї ягідки. І якщо у малюка не з'явилися ознаки алергії, то поступово можна збільшити до 40-50 г.

Дітям із 3 років рекомендовано вживати 100-150 грамів у день.

Агрус, ожина і малина, яка ягода корисніша?

КОРИСТЬ АГРУСУ

У цьому продукті присутні більше 50 міліграм аскорбінової кислоти, чого не скажеш про малину й ожину.

У своєму складі ця ягідка багата вітамінами групи В1, РР, солі калію, кальцію, натрію, міді. Величезна кількість пектинів і дубильних речовин робить агрус воістину королем серед ягід.

Цей продукт завдяки своїм властивостям володіє сечогінною дією, м'яким проносним і жовчогінним. Вживання цієї ягоди в їжу допомагає при недовіри.

Медики рекомендують додавати у свій раціон агрус при серцево-судинних захворюваннях, анемії, атеросклерозі, а також як освіжаючий сік, який нормалізує обмінні процеси в організмі.

Калорійність агрусу 43 ккал на 100 г продукту.

І ще: агрус - один із перших у списках проти ожиріння.

Дитині агрус можна давати з 9-10 місяців по 2-3 ягідки. Але постарайтеся при цьому не поєднувати з іншими ягодами, які ще не вживав ваш малюк.

КОРИСТЬ МАЛИНИ

У кожній ягоді є свій корисний набір вітамінів і мінералів.

Ось малина, наприклад, може бути свого роду жарознижувальною «таблеткою», маючи у своєму складі саліцилову кислоту.

У вміст цього продукту входить вітамін С, залізо, кальцій та інші корисні речовини.

Дітям до 1,5 року медики не рекомендують додавати в раціон. Ягода має яскраве забарвлення і тому може бути алергеном. Потрібно відзначити, що малина багата клітковиною і може спровокувати у дитини діарею.

Правильніше за все малину можна починати давати з 3 років. Але і тут ви повинні бути обережні з денною нормою - не більше 50 г.

КОРИСТЬ ОЖИНИ

Ожина - це унікальне джерело вітамінів і мікроелементів. У ягоді міститься глюкоза, фруктоза, каротин, аскорбінова кислота, магній, калій, залізо і фосфор.

Також у цьому продукті присутня така речовина як поліфенол, який вважається потужним антиоксидантом. Він здатний запобігти появі онкології і затримати старіння вашого організму.

Ожина нормалізує кров'яний тиск, усуває запальні процеси, знижує температуру.

Ягоди ожини використовують як заспокійливий засіб при неврозі, дратівливості, а також при менопаузі і гормональних збоях.

Дітям можна давати цю ягоду з 1,5-2 років у перетертому вигляді або ж ожиний морс.

І вводите ягоду в вигляді прикорму обов'язково після консультації із педіатром!



Додаток 3 до Порядку передачі документації для надання висновку з оцінки впливу на довкілля та фінансування оцінки впливу на довкілля

Дата:

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

Реєстраційний номер 6247

(реєстраційний номер справи про оцінку впливу на довкілля планованої діяльності)

ОГОЛОШЕННЯ

про початок громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля

Повідомляємо про початок громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля планованої діяльності, зазначеної у пункті 1 цього оголошення, з метою виявлення, збирання та врахування зауважень і пропозицій громадськості до планованої діяльності.

1. Планована діяльність

ТОВ «СХК «ВІННИЦЬКА ПРОМИСЛОВА ГРУПА» планує реконструкцію комплексу будівель і споруд за адресою: Вінницька область, Вінницький район, с. Жадани, вул. Залізнична, будинок 32. Предметом діяльності підприємства є приймання, зберігання та відвантаження дизельного пального (ДП) та карбамідно-аміачної суміші (КАС). На території підприємства розташовано: насосна станція з трьома насосами для приймання ДП з залізничних цистерн; насосна станція з насосом для приймання ДП з автоцистерн; склад для зберігання ДП (8 наземних ємностей РГС-75, об'ємом 75 м3 кожна); склад для зберігання КАС (9 наземних резервуарів по 200 м3); складу зберігання РКД (2 наземні ємності по 200 м3); наливна естакада для відвантаження КАС та РКД на автотранспорт; 2 паливно-роздавальні колонки (ПРК) для відпуску ДП; господарсько-складські будівлі; дві свердловини для забезпечення виробничих потреб підприємства; насосна станція пожежогасіння з резервуарами для води; автомобільні ваги; басейн-випаровувач. З метою розширення діяльності ТОВ «СХК «ВІННИЦЬКА ПРОМИСЛОВА ГРУПА» планує реконструкцію комплексу будівель і споруд, що передбачає: реконструкцію існуючої господарсько-побутової будівлі під виробничі приміщення та встановлення в ньому комплексу обладнання для приготування рідких комплексних добрив (РКД) «ГИДРОН Turbo-3 Вп» та двох твердосплавних (дрова та паливної гранули) котлів типу «KT-2E-N» (потужністю 200 та 250 кВт); встановлення резервуару для зберігання аміачної води (наземний резервуар об'ємом 75 м3); реконструкцію існуючого навісу під склад для зберігання сухих мінеральних добрив (МД) (загальний річний обсяг зберігання мінеральних добрив (I-III типів) становитиме 20582,4 т у потоковому режимі при одночасному зберіганні 1180 т). Режим роботи щодо виготовлення та зберігання РКД сезонний (весна-осінь) п'ять днів на тиждень з 8-ми годинним робочим днем, щодо приймання та зберігання ДП - впродовж року п'ять днів на тиждень з 8-ми годинним робочим днем. Кількість робітників згідно штатного розкладу на промисловому майданчику - 15 осіб. Територія діяльності підприємства складається з двох земельних ділянок загальною площею 2,37 га: земельна ділянка №1(кадастровий номер 0521282000:04:001:0213; площа 2,33 га; цільове призначення - для будівництва та обслуговування будівель торгівлі) та земельна ділянка №2 (кадастровий номер

0521282000:04:001:0212; площа 0,04 га; цільове призначення - для будівництва та обслуговування будівель торгівлі). Земельні ділянки є власністю Іллінецької міської ради та орендуються ТОВ «СХК «ВІННИЦЬКА ПРОМИСЛОВА ГРУПА» згідно Договору оренди землі.

(загальні технічні характеристики, у тому числі параметри планованої діяльності (потужність, довжина, площа, обсяг виробництва тощо), місце провадження планованої діяльності)

2. Суб'єкт господарювання
ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «СХК «ВІННИЦЬКА ПРОМИСЛОВА ГРУПА» 33623350

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

Україна, 21022, Вінницька обл., Вінницький р-н, місто Вінниця, вул.Зуліньського Сергія, будинок 54-А
місцезнаходження юридичної особи або місце провадження діяльності фізичної особи - підприємця (поштовий індекс, адреса), контактний номер телефону)

3. Уповноважений орган, який забезпечує проведення громадського обговорення

Міністерство захисту довкілля та природних ресурсів України вул. Митрополита В.Липківського, 35 м. Київ, 03035 OVD@mepr.gov.ua +38(044) 206-31-40 Грицак Олена Анатоліївна

(найменування уповноваженого органу, місцезнаходження, номер телефону та контактна особа)

4. Процедура прийняття рішення про провадження планованої діяльності та орган, який розглядатиме результати оцінки впливу на довкілля

Дозвіл на виконання будівельних робіт, Дозвіл на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря стаціонарними джерелами Державна інспекція архітектури та надбудування України, Управління розвитку території та інфраструктури Вінницької ОДА Закон України «Про регулювання містобудівної діяльності», Закон України «Про охорону атмосферного повітря»

(вид рішення про провадження планованої діяльності, орган, уповноважений його видавати нормативний документ, що передбачає його видачу)

5. Строки, тривалість та порядок громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля, включаючи інформацію про час і місце усіх запланованих громадських слухань

Тривалість громадського обговорення становить 25 робочих днів з моменту офіційного опублікування цього оголошення (зазначається у назві оголошення) та надання громадськості доступу до звіту з оцінки впливу на довкілля та іншої додаткової інформації, визначеної суб'єктом господарювання, що передається для видачі висновку з оцінки впливу на довкілля.

Протягом усього строку громадського обговорення громадськість має право подавати будь-які зауваження або пропозиції, які, на її думку, стосуються планованої діяльності, без необхідності їх обґрунтування. Зауваження та пропозиції можуть подаватися в письмовій формі (у тому числі в електронному вигляді) та усно під час громадських слухань із внесенням до протоколу громадських слухань. Пропозиції, надані після встановленого строку, не розглядаються.

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

Громадські слухання відбудуться

1 Дата та час: 17.07.2024 10:00;

1 Лінк: <https://mepr.webex.com/mepr-ru/j.php?MTID=mbe989bd70024682e0462b45324a87786> Номер наради: 2376 396 1848 Пароль: 3R2wWWWJTWq8;

(зазначити дату, час, місце та адресу проведення громадських слухань)

6. Уповноважений центральний орган або уповноважений територіальний орган, що забезпечує доступ до звіту з оцінки впливу на довкілля та іншої доступної інформації щодо планованої діяльності

Міністерство захисту довкілля та природних ресурсів України вул. Митрополита В.Липківського, 35 м. Київ, 03035 OVD@mepr.gov.ua +38(044) 206-31-40 Грицак Олена Анатоліївна

(зазначити найменування органу, місцезнаходження, номер телефону та контактну особу)

7. Уповноважений центральний орган або уповноважений територіальний орган, до якого надаються зауваження і пропозиції, та строки надання зауважень і пропозицій

Міністерство захисту довкілля та природних ресурсів України вул. Митрополита В.Липківського, 35 м. Київ, 03035 OVD@mepr.gov.ua +38(044) 206-31-40 Грицак Олена Анатоліївна

(зазначити найменування органу, поштову та електронну адресу, номер телефону та контактну особу)

Зауваження і пропозиції приймаються протягом усього строку громадського обговорення, зазначеного в абзаці другого пункту 5 цього оголошення.

8. Наявна екологічна інформація щодо планованої діяльності

Звіт з оцінки впливу на довкілля планованої діяльності на 519 аркушах.

Звіт з ОВД

Додатки до звіту

(зазначити усі інші матеріали, надані на розгляд громадськості)

(зазначити іншу екологічну інформацію, що стосується планованої діяльності)

9. Місце (місця) розміщення звіту з оцінки впливу на довкілля та іншої додаткової інформації (відміни від приміщення, зазначеного в пункті 6 цього оголошення), а також час, з якого громадськість може ознайомитися з ними

1. ТОВ «СХК «ВІННИЦЬКА ПРОМИСЛОВА ГРУПА» (адреса: Вінницька область, Вінницький район, с. Жадани, вул. Залізнична, будинок 32; тел.: (097)503-48-92, ел.адреса: p.mazur@agro-corp.com.ua; контактна особа - Мазур Наталія Анатоліївна) 2. Іллінецька міська рада (адреса: Вінницька обл., м. Іллінці, вул. Соборна, 19, тел.: (067)955-74-86, ел.адреса: oksana.illintsi@gmail.com, контактна особа - Тищик Оксана Євгеніївна, начальник організаційного і інформаційного відділу Іллінецької міської ради).

(найменування підприємства, установи, організації, місцезнаходження, дата, з якої громадськість може ознайомитися з документами, контактна особа)

{Додаток 3 із змінами, внесеними згідно з Постановою КМ № 824 від 14.09.2020, № 967 від 08.09.2023}

Відлякуємо комарів

Із настанням тепла людей все частіше атакують комарі. Укуси таких комах можуть бути небезпечними. Проте, щоб уберегтися від комарів, не обов'язково купувати дорогі засоби.

Алергологи запевняють, що комах відлякує запах гвоздики, базилика, анісу й евкаліпту. Можна купити будь-яку аромаолію з цих рослин та намастити нею відкриті ділянки шкіри або ж додати 5-10 крапель в одеколон.

Якщо ви на пікніку, то додайте у вогонь кілька крапель цих масел. Вдома можна запалити свічку, або ж додати олію на сковорідку.

Необхідно людям менше користуватися дезодорантами та парфумами, оскільки цей аромат приваблює комах. Через це ризик укусу комах збільшується в рази.

До слова, укус комарів може бути небезпечним, адже слина цих комах, навіть не несучи інфекції, спричиняє в організмі "імунну бурю".



Отруєння грибами смертельно небезпечно!

Щорічно у районі реєструються випадки отруєння грибами, в тому числі із смертельними наслідками.

Щоб не отруїтися дикорослими грибами:

Найкраще відмовтеся від їх споживання, як від продукту взагалі, а споживайте штучно вирощені печериці, гливи, купуючи їх у магазинах.

Не купуйте гриби на стихійних ринках чи у продавців на узбіччях автошляхів. Безпечніше купувати гриби на стаціонарних ринках, де вони проходять відповідний контроль.

Якщо все ж вирушили до лісу на тихе полювання, то обов'язково врахуйте таке:

- ніколи не кладіть у кошик грибів, яких не знаєте; остерігайтеся пластинчатих грибів;

- не збирайте старих, перезрілих або дуже молодих грибів, у яких нечітко виражені морфологічні ознаки, а також тих, що ростуть поблизу швидкісних трас чи на радіаційно забруднених територіях;

- під час посухи грибів краще не брати взагалі. У спекотну погоду змінюється обсяг речовин в організмі гриба, він втрачає воду, накопичує токсини;

- уважно перевірте зібрані гриби перед тим, як розпочинати готувати страву або робити заготовки;

- не вживайте сирих грибів. Відібрані гриби спочатку промийте та відваріть декілька разів у підсоленій воді (не менше трьох раз) протягом 30 хвилин;

- готові страви з грибів зберігайте на холоді в емальованому посуді, але не

більше доби;

- гриби - не дитяча їжа, тому не давайте страв із них малолітнім дітям;

- не можна вживати грибів вагітним та жінкам, що годують груддю;

- ніколи не застосовуйте «домашніх» методів визначення отруйності грибів з використанням цибулини або срібних ложок - вони помилкові.

Срібло темніє від взаємодії з амінокислотами, що є як у їстівних, так і в отруйних грибах, а колір цибулі змінюється під впливом ферменту тирозинази, який також міститься в усіх грибах.

Якщо після споживання грибів почуваєтеся погано чи помітили нездорові ознаки у своїх близьких (нудота, блювота, головний біль, галюцинації, біль у животі):

Негайно викликайте «швидку допомогу». До її приїзду промийте шлунок 1-2 л розчину марганцівки або сольового розчину, можна зробити очисну клізму. Пийте багато рідини.

Навіть при полегшенні стану обов'язково зверніться до найближчої лікувальної установи.

Недоїдених грибів не викидайте. Їх аналіз допоможе лікарям швидше визначити вид отрути, яка потрапила в організм.

Не займайтеся самолікуванням! Бо чим більше токсинів потрапить у кров, тим важчим буде перебіг отруєння.

Краще недорахувати кількох грибів у кошику, ніж поставити під загрозу здоров'я, а інколи і життя своєї родини та своє власне життя.



Повідомлення про проведення громадських слухань

Якушинецька сільська рада повідомляє, що відповідно до 37 сесії 8 скликання від 23.02.2024 № 1471 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території за адресою: Якушинецька ТГ Вінницький район Вінницька область» на громадське обговорення подається детальний план території для будівництва внутрішньогосподарських об'єктів сільськогосподарського призначення, за адресою: Якушинецька ТГ Вінницький район Вінницька область. Площа території, що проектується – 0,5000 га. Замовник проекту – Якушинецька сільська рада. Розробник проекту – ТОВ «АП-ЛАН» (23222, Вінницька область, Вінницький район, с. Якушинці, вул. Богдана Хмельницького, буд. 1, корп. Б).

Ознайомитись та надати протягом 30 днів відповідні пропозиції та рекомендації можна у приміщенні Якушинецької сільської ради (відповідальній посадовій особі замовника – начальнику відділу архітектури та містобудування Томашевській Марині Валеріївні) та на офіційному веб-сайті Якушинецької громади.

Громадські слухання щодо вказаного проекту шляхом презентації його основних матеріалів відбудуться о 10.00 год. 23 липня 2024 року у приміщенні Якушинецької сільської ради за адресою: с. Якушинці, вул. Новоселів, 1А.

Якушинецька сільська рада.

Втрачене Свідоцтво на право особистої власності на жилий будинок, виданий виконавчим комітетом Писарівської сільської ради 19.11.1987 року згідно рішення виконавчого комітету Вінницької районної ради №167 від 23.05.1987 року на ім'я Кравченко Євгенії Петрівни, вважати недійсним.

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



"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 друковані аркуші.
Формат А-3.
Розповсюджується
у Вінницькій області.
Видавець: Товариство з
обмеженою відповідальністю
"Редакція Вінницької
регіональної газети
"Подільська зоря".

Редакція не завжди поділяє точку
зору авторів публікацій. Відповідаль-
ність за надруковані та вкладені в
газету листівки, матеріали, рекламу і
оголошення несуть автори та
рекламодавці. Редакція залишає за
собою право редагувати та скорочу-
вати текст. При передруці матеріалів
посилання на "Подільську зорю"
обов'язкове. Матеріали, позначені
публікуються на правах
реклами.

РОЗРАХУНКОВИЙ РАХУНОК:
№24653020760000026007300901415,
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. №242825.

Наклад - 1500.

Газета віддрукована
у ФОП Голуб Сергій
Юрійович

Тел. (0432) 55-63-97.

ВІННИЦЬКА ОБЛАСНА ВІЙСЬКОВА АДМІНІСТРАЦІЯ РОЗПОРЯДЖЕННЯ

03.06.2024

Вінниця

№ 54-р

Про внесення змін до Тарифів на платні послуги, які надаються Університетською клінікою Вінницького національного медичного університету ім. М. І. Пирогова
Відповідно до статей 6, 39 Закону України «Про місцеві державні адміністрації», постанов Кабінету Міністрів України від 17 вересня 1996 року № 1138 «Про затвердження переліку платних послуг, які надаються в державних і комунальних закладах охорони здоров'я та вищих медичних навчальних закладах», від 25 грудня 1996 року № 1548 «Про встановлення повноважень органів виконавчої влади та виконавчих органів міських рад щодо регулювання цін (тарифів)», з метою встановлення економічно обґрунтованих тарифів на платні послуги

ЗОБОВ'ЯЗУЮ:

1. Внести до Тарифів на платні послуги, які надаються Університетською клінікою Вінницького національного медичного університету ім. М. І. Пирогова, затверджених розпорядженням начальника Вінницької обласної військової адміністрації від 16 жовтня 2023 року № 67-р, зареєстрованих у Центральному міжрегіональному управлінні Міністерства юстиції (м. Київ) 27 жовтня 2023 року за № 200/1058, зміни, що додаються.

2. Департаменту правового забезпечення Вінницької обласної військової адміністрації подати це розпорядження на державну реєстрацію до Центрального міжрегіонального управління Міністерства юстиції (м. Київ).

3. Це розпорядження набирає чинності після державної реєстрації у Центральному міжрегіональному управлінні Міністерства юстиції (м. Київ) з моменту його оприлюднення.

4. Контроль за виконанням цього розпорядження покласти на першого заступника начальника Вінницької обласної військової адміністрації Наталю Заболотну.

Начальник Вінницької обласної військової адміністрації

Сергій БОРЗОВ.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Розпорядження начальника Вінницької обласної військової адміністрації
03 червня 2024 р. № 54-р

Зміни до Тарифів на платні послуги, які надаються Університетською клінікою Вінницького національного медичного університету ім. М. І. Пирогова Доповнити Тарифи новим розділом III такого змісту:

№	Назва послуги	Одиниця виміру	Тариф, грн, без/з ПДВ
1	2	3	4
III.	Оздоровчий масаж, гімнастика, бальнеологічні процедури з метою профілактики захворювань та зміцнення здоров'я дорослого населення		
1.	Оздоровчий масаж:		
1)	масаж голови	1 послуга	61,25
2)	масаж обличчя	1 послуга	64,73
3)	масаж шиї	1 послуга	64,73
4)	масаж комірцевої зони	1 послуга	84,77
5)	масаж верхньої кінцівки, надпліччя й ділянки лопатки	1 послуга	104,81
6)	масаж верхньої кінцівки	1 послуга	84,77
7)	масаж плечевого суглоба	1 послуга	71,71
8)	масаж ліктьового суглоба	1 послуга	68,23
9)	масаж променево-зап'ясткового суглоба	1 послуга	68,23
10)	масаж кисті і передпліччя	1 послуга	64,73
11)	масаж грудної клітки	1 послуга	124,84
12)	масаж спини (від VII шийного до I поперекового хребця)	1 послуга	88,26
13)	масаж передньої черевної стінки	1 послуга	68,23
14)	масаж попереково-крижової ділянки	1 послуга	71,71
15)	сегментарний масаж попереково-крижової ділянки	1 послуга	84,77
16)	масаж шийно-грудного відділу хребта	1 послуга	104,81
17)	масаж ділянки хребта	1 послуга	124,84
18)	масаж спини (від VII шийного хребця до V поперекового хребця)	1 послуга	108,30
19)	сегментарний масаж шийно-грудного відділу хребта	1 послуга	137,88
20)	масаж нижньої кінцівки	1 послуга	91,75
21)	масаж нижньої кінцівки і попереку	1 послуга	108,30
22)	масаж кульшового суглоба	1 послуга	75,22
23)	масаж колінного суглоба	1 послуга	75,22
24)	масаж гомілковоступневового суглоба	1 послуга	64,73
25)	масаж ступні і гомілки	1 послуга	68,23
2.	Електролікування:		
1)	електрофорез лікарський з:		
	гепарином	1 послуга	156,61
	дексаметазоном	1 послуга	103,93
	кальцію хлоридом	1 послуга	100,96
	лідазою	1 послуга	137,53
	лідокаїном	1 послуга	98,87
	бішофітом	1 послуга	127,15
	новокаїном	1 послуга	98,92
	еуфіліном	1 послуга	99,44
	екстрактом алое	1 послуга	105,42
	атропіном	1 послуга	99,25
	адреналіном	1 послуга	102,61
	мезатомом	1 послуга	105,42
	нікотиновою кислотою	1 послуга	114,01
	фібринолізином	1 послуга	102,68
	димедролом	1 послуга	100,18
2)	нервово-м'язова електростимуляція	1 послуга	108,08
3)	діадинамотерапія	1 послуга	107,33
4)	магнітотерапія (низькочастотна)	1 послуга	78,88
3.	Світлолікування:		
1)	ультрафіолетове опромінення загальне	1 послуга	51,18
2)	ультрафіолетове опромінення місцеве	1 послуга	51,18
3)	лазеротерапія низькочастотна	1 послуга	51,18
4)	лазеротерапія високочастотна	1 послуга	51,18
5)	лікування ультразвуком:		
	ультразвукова терапія	1 послуга	81,13
	ультрафонофорез	1 послуга	193,60
4.	Інші фізіотерапевтичні процедури:		
1)	інгаляції	1 послуга	80,95
2)	озонотерапія	1 послуга	224,86
3)	галотерапія	1 послуга	202,18
4)	синглетно-киснева терапія	1 послуга	76,99
5)	парафіно-озокеритові аплікації	1 послуга	66,71
Директор Департаменту охорони здоров'я та реабілітації державної адміністрації			Вінницької обласної Ольги ЗАДОРЖНА.

"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 друковані аркуші.
Формат А-3.
Розповсюджується
у Вінницькій області.
Видавець: Товариство з
обмеженою відповідальністю
"Редакція Вінницької
регіональної газети
"Подільська зоря".

Редакція не завжди поділяє точку
зору авторів публікацій. Відповідаль-
ність за надруковані та вкладені в
газету листівки, матеріали, рекламу і
оголошення несуть автори та
рекламодавці. Редакція залишає за
собою право редагувати та скорочу-
вати текст. При передруці матеріалів
посилання на "Подільську зорю"
обов'язкове. Матеріали, позначені
публікуються на правах
реклами.

РОЗРАХУНКОВИЙ РАХУНОК:
№24653020760000026007300901415,
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. №242825.

Наклад - 1500.

Газета віддрукована
у ФОП Голуб Сергій
Юрійович

Тел. (0432) 55-63-97.

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свої дні народження святкуватимуть: 90-річчя відзначатиме жителька с.Щітки - **Ніна Микитівна ЛАВРЕНЮК** (20 червня).

День народження святкуватимуть очільниці ветеранських організацій с.Лаврівка - **Віра Григорівна ВЕСЕЛКІНА** (20 червня) та с.Путлівці - **Надія Костянтинівна КУЛИК** (21 червня).

Від імені активу Вінницької районної та місцевих ветеранських організацій щиро зичу іменинницям 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.

20 червня - ясно, без опадів, t вдень +23...+25°C, вночі +14...+15°C. **21 червня** - ясно, без опадів, t вдень +20...+24°C, вночі +13...+17°C. **22 червня** - ясно, без опадів, t вдень +27...+29°C, вночі +16...+19°C. **23 червня** - хмарно, без опадів, t вдень +26...+29°C, вночі +18...+20°C. **24 червня** - хмарно, без опадів, t вдень +23...+27°C, вночі +17...+19°C. **25 червня** - ясно, без опадів, t вдень +23...+29°C, вночі +18...+21°C. **26 червня** - ясно, без опадів, t вдень +21...+23°C, вночі +15...+18°C.



Із ювілеєм!

14 червня свій славний 60-й день народження відзначив очільник первинної ветеранської організації с. Стадниць, добре знааний на терені краю поет, викладач у ВДПУ ім. Коцюбинського - **Ярослав Олексійович МОРОЗ**.

Ярослав Олексійович народився в селі Безіменне, що на Козятинщині в родині вчителів-філологів. Батько Олексій Феодосійович пройшов дорогами Другої світової війни, був поранений. Після лікування повернувся в стрій, демобілізований у 1950 році. Мати Галина Олексіївна разом зі своєю матір'ю у роки Другої світової - врятували єврейського хлопчика від розстрілу. Адже родина знаходилася в окупації.

У Безіменному пройшло дитинство пана Ярослава. Із золотою медаллю він закінчив місцеву школу, у 1981 році вступив до ВДПУ ім. М. Островського на факультет фізики та математики. Із 1986 року працював вчителем у рідній школі, а з 2004 і до сьогодні він трудиться викладачем на кафедрі фізики, недотики навчання фізики та астрономії у рідній альма-матері.

Із 2003 року Ярослав Олексійович пише та друкує вірші на шпальтах місцевих видань. Поезії різноманітні, хоча переважна їх частина - це патріотичні вірші.

За словами пана Ярослава він із юності має активну життєву позицію, із радістю співпрацює із працівниками стадницького осередку культури, бере участь у різноманітних концертах, тематичних заходах, тощо. Уже багато років Ярослав Олексійович очолює у Стадницькій первинну ветеранську організацію. Працює самовіддано, вкладаючи у роботу душу сили, уміння та досвід. За цей час йому вдалося згуртувати представників ветеранської спільноти, організувати облік ветеранів всіх категорій, постійно проводити різноманітні заходи. Ветерани активно працювали з молоддю, відродилася художня самодіяльність та спортивні змагання.

Щиро вітали ювіляра із знаменною датою голова Вінницької районної організації ветеранів Петро Василич, представники міської ветеранської організації.



Вони щиро вітали іменинника, дарували квіти та вітальні листівки, грошові та солодкі подарунки й почесні грамоти, побажали міцного здоров'я, благополуччя, затишку у родині, Божого благословення, життєвого оптимізму та бадьорості духу й зустріти ще не один ювілей.

**Нехай душа у Вас ніколи не старіє,
На білій скатертині будуть хліб і сіль,
Своїм теплом Вас завжди сонце гріє
Слова подяки линуть звідусіль.
В житті нехай все буде, що потрібно,
Без чого не складається життя,
Любов, здоров'я, щастя, дружба
Та вічна нестаріюча душа.
Смійтеся більше, та менше сумуйте,
Щораз багатійте, ще краще газдуйте,
Хай думи ніколи спочину не знають,
Хай легко, мов крила, дітей пригортають,
Здоров'я міцного Вам зичимо щиро,
Ласки від Бога, від людей добра
На многії і щасливі літа.**

Креативний відпочинок у школі "Юннат"

До 27 червня у Вінниці триватиме робота літньої профільної школи "Юннат". Вона діє на базі обласної станції юних натуралістів. Природознавчий дитячий табір відвідують 70 дітей шкільного віку.

Зміна складається з екологічного, креативного і патріотичного тижнів.

- Готуємо захоплюючі заходи для дітей. Щодня щось нове і оригінальне. Приміром, квест "Гумарн-шоу", онлайн-конкурси "Галерея української краси" і "Пухнасті в кадрі", конкурс рекламних відеороликів юних тік-токерів, арт-хаб гуртів тощо, - сказала начальник літньої профільної школи "Юннат" Світлана Павлюк.

Однією із найперших пройшла гра-мандрівка "Пошук скарбів правдивих юннатів". Її розробила культурний організатор станції Валентина Мельник. Діти під час гри мали



пройти чотири зупинки, де знайомилися із дендрарієм, акваріумною залогою, відділом екзотичних тварин тощо. І, зрозуміло, за підказками знаходили свій "скарб",

тобто солодощі.

Дев'ятирічний Владислав Злагода у літній школі "Юннат" відпочиває вдруже. Каже, що у ній подобаються круті майстер-класи, а також спілкування з природою і тваринами.

- У таборі я перебуваю в команді "Зелений клан". Це наша природознавча родина. Подобається вивчати живу природу. Вдома у нас є рибки і котик, - розповів Владислав Злагода.

Володимир ПРИСЯЖНЮК.



Астрологічний прогноз на 24 - 30 червня

ОВЕН (21.03-20.04). Ваші бажання та задуми виконуватимуться тією мірою, в якій вони щирі й не суперечать інтересам інших людей. Не варто заперечувати свої промахи, постарайтеся вчасно виправляти допущені помилки. Не дратуйтеся з дрібниць. Перемініть свій гнів на милість, і більш конструктивно підійдіть до вирішення проблем. Бажано не слухати пліток і пересудів. Зменште свою спритність у вихідні. Вам більше підійде пасивний відпочинок. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Будьте зібраними, і ви зможете встигнути зробити багато чого, практично не відчувачи втоми. Може надійти важлива ділова пропозиція, не відмовляйтеся від неї, вона відкриє перед вами цікаві перспективи і вплине на хід подій. Знайдіть час для спілкування з приємними людьми. У вихідні сходіть в гості до батьків, організуйте пікнік з друзями. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Може підвищитися соціальна активність, у вас з'явиться можливість управляти ситуацією, впливати на прийдешні події. Постарайтеся слухати навколишніх і розуміти їхні потреби. У вихідні бажано перебувати з найближчими, займайтеся родиною, приділіть увагу дітям. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

РАК (22.06-22.07). Намагайтеся побороти гостре бажання ввлутатися в авантюру, якщо таке виникне. Прислухайтеся до порад близьких людей, вони допоможуть вам вирішити навіть тупикові, на перший погляд, питання. Сміливо будуйте та реалізуйте плани. Не упускайте свій шанс, використовуйте сприятливий для вас час. Не плануйте зустрічей на вихідні, буде набагато корисніше виспатися та відпочити. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ЛЕВ (23.07-23.08). Не відмовляйтеся від допомоги друзів, але й не намагайтеся перекласти всю відповідь-

дальність на інших. У професійній царині постарайтеся не форсувати події. Зараз необхідні не тільки прямота та цілеспрямованість, але й терпіння та дипломатія. У родині можливі розбіжності та взаємні претензії. Уникайте сварок, просто забудьте на час про спірні питання. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

ДІВА (24.08-23.09). Інтуїція - вірний і надійний друг. Варто навчитися їй довіряти, принаймні - на цей період. Не варто працювати занадто багато, вашу службову заповідність не оцінять. Не намагайтеся робити десять справ одночасно. Вам може здатися, що відчуваєте затишок перед бурєю. Цілком можливо, що так воно і є, накопичуйте сили та заспокоюйтеся, щоб легше було тримати себе в руках, коли вона настане. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Насичений подіями, діловими й особистими зустрічами період. Гарний час для рішення наболілих питань. Ваші плани з великою ймовірністю будуть порушені, тож можна їх і не будувати. Вихідні - сприятливий час для рішення сімейних негараздів. У спілкуванні з близькими людьми постарайтеся уникати іронічних коментарів. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Очікує безліч різноманітних приємних подій. Ваші творчі та ділові проекти принесуть прибуток. Зможете виявити свої таланти, що дозволить швидко й ефективно виконати будь-яке завдання начальства. У вихідні обміркуйте, що ж вам хотілося б змінити у найближчому майбутньому. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Початок тижня може викликати розчарування. Однак ви будете повільно, але

вірно просуватися до намічених цілей. На вас чекають приємні сюрпризи. Сприятливий час для обговорення справ з колегами, початку нових проєктів. Можете стати генератором нових ідей, але не варто хвалитися своїми успіхами, цим ви можете викликати заздрість навколишніх. Сприятливий день - четвер, несприятливий - середа.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Постарайтеся створити для себе оптимально зручний режим роботи, що дозволить ощадливо використовувати час і сили. Краще не починати нових справ, й подумати не тільки про роботу, але й про особисте життя. Тримайте свої емоції під контролем. Вихідні добре б провести за містом на природі. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - понеділок.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Вам дуже придадуться ініціатива і рішучість. З'явиться можливість виходу на більш високий професійний рівень з гарними кар'єрними перспективами. Не варто призначати важливі зустрічі, бо, незважаючи на всі старання, ви неодмінно спізнитесь. У вихідні виявіть більше м'якості й турботи стосовно близьких людей. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

РИБИ (21.02-20.03). У своїх починаннях одержите розуміння й схвалення від начальства. Не бійтеся перешкод, які будуть виникати на вашім шляху, вони цілком переборні. Можуть порадувати звістки здалеку. Ви можете одержати привабливу ділову пропозицію. Важливо вчасно відреагувати й ретельно усе прорахувати. У вихідні постарайтеся знайти час для спілкування з родичами. Сприятливий день - середа, несприятливий - четвер.