Четвер, 27 червня 2024 р.
№26 (9021) Ціна договірна

ВІННИЦЬКА
РЕГІОНАЛЬНА ГАЗЕТА

e-mail:
pzorya2003@ukr.net

Подільська Зоря

АКТУАЛЬНО

Президент України Володимир Зеленський виступив зі зверненням з нагоди початку переговорів про вступ України до Європейського Союзу. Він зауважив, що це день, заради якого всі довго та наполегливо працювали. "Сьогодні офіційне, фактичне, реальне відкриття переговорів про вступ України до Євросоюзу. І наша українська делегація, представники Верховної Ради України, уряду, Офісу вже провели першу міжурядову конференцію України та Євросоюзу", - сказав Зеленський у спільному з головою Верховної Ради України Русланом Стефанчуком та прем'єр-міністром України Денисом Шмигалем відеозверненні. Президент зауважив, що до сьогодні ми були державою, яка здобула статус кандидата на вступ, але "повної впевненості ще не могло бути, чи реалізуємо цей статус. Україна неодмінно буде повноправним членом Євросоюзу. Питання тепер в технічній роботі України з Євросоюзом, в адаптації нашої системи до ЄС, і в політичній волі Європи".

Міністерство оборони України наразі не бачить підстав збільшувати до 150 днів термін оновлення даних військовозобов'язаними. Про це повідомив речник міністерства Дмитро Лазуткін. За його словами, вже 2,3 мільйона українців оновили свої дані, з них 1,8 мільйона - через застосунок Резерв+. Лазуткін зазначив, що оновити свої дані можна у Центрі надання адміністративних послуг, Територіальниому центрі комплектування та соціальної підтримки та у електронному кабінеті."У застосунку Резерв+ це можна зробити за 10 хвилин. До 16 липня є час, тоді 60 днів спливають", - зазначив представник Міноборони.

Із 25 червня українці після уточнення облікових даних у Центрі надання адміністративних послуг (ЦНАПі) зможуть отримати військово-обліковий документ із QR-кодом. Документ сформується, якщо в Єдиному державному реєстрі призовників, військовозобов'язаних та резервістів є вся необхідна інформація про заявника. "Військовозобов'язаний українець чи українка приходить до ЦНАПу надає актуальні дані про себе та підтверджує їх. Адміністратор вносить дані в електронну систему. Інформація автоматично підтягується в Оберіг і заявник отримує військово-обліковий документ із QR-кодом", - зазначає Мінцифри. За QR-кодом перевірятимуть дійсність документу. Документ дійсний 1 рік з моменту формування.

Президент Володимир Зеленський звільнив Сергія Борзова з посади голови Вінницької обласної військової адміністрації. Борзов працював головою Вінницької ОДА з червня 2020 року. До цього із серпня 2019 року очолював Державне управління справами президента. У соцмережах Борзов повідомив, що йде з посади через стан здоров'я.

На Вінниччині прикордонники зірвали "операцію" по переправлянню молодиків на молдовський берег Дністра. Четверо чоловіків планували човном перебратися за кордон. Коли їх виявили, то вони спробували дістатися плавзасобу водою... Молоді українці спокусилися на пропозицію незаконно потрапити за кордон за $10 000. Їх нібито не попередили організатори "подорожі" про водний шлях. Коли прикордонники викрили "туристів", і ті вирішили доплисти до човна, перевізник різко розвернув плавзасіб назад у бік Молдови. Троє чоловіків повернулися на берег, а четвертий таки продовжив долати річку вплав та згодом зник під водою. Прикордонники розпочали рятувальну операцію за допомогою катерів та, на жаль, врятувати молодика не вдалося.

На Вінниччині родина отруїлася грибами. Батьки кажуть, що збирали лисички, маслюки і печериці. Після вживання грибів дев'ятирічного Сашка терміново доправили до реанімації дитячої обласної лікарні. Аналізи свідчили про отруєння грибами, кажуть лікарі. І, найімовірніше, це були не печериці. Батько дитини теж у лікарні, він вживав ту саму страву. Дітям взагалі не можна давати гриби, вони не корисні, а лише перевантажують ферментну систему. Ці ферменти адекватно переварюють гриби лише від 14-річного віку, гриби - це не основна їжа, а смаколик, без якого можна обійтися. Та навіть в їстівних грибах може чаїтися небезпека, кажуть токсикологи. Вони накопичують важкі метали та інші шкідливі речовини.

Шановні жителі громади!

Щиро вітаю вас із визначним державним святом - Днем Конституції України! Це головний оберіг державності й демократії, гарант соборності нашої країни. Її прийняття назавжди закарбувало бажання українців жити у власній незалежній державі.

Ми незламний народ незламної країни. Віримо у Перемогу та знаємо, що наша країна стане вільною від окупантів, а в блакитному небі більше не буде ракет та чорного диму. Бажаю всім впевненості, сили, гідності та усвідомлення захищеності своїх прав, всього того, що дає нам Конституція і високе звання громадянина Української держави. З Днем Конституції!

Слава Україні! Героям слава!

28 червня ми відзначаємо **День Якушинецької територіальної громади.** Уже вісім років ми є однією родиною.

Ми разом радіємо успіхам і разом у часи печалі. Нас всіх об'єднує щоденна праця на благо нашої громади, спільна діяльність у допомозі нашим Захисникам і Захисницям, а ще єдина мрія - подолати ворога, здобути Перемогу, щоб жити в мирі і злагоді.

Щира вдячність керівникам підприємств, установ та організацій за спільну роботу, усім платникам податків, які в цей складний для країни час наповнюють бюджет громади, даючи їй сили продовжувати функціонувати та допомагати Збройним Силам України.

Серед жителів громади сотні захисників, які нині ведуть боротьбу із окупантом, інші наші мешканці активно долучаються та допомагають військовим: плетуть захисні сітки, готують смачні страви, відгукуються на різноманітні збори та навіть збирають дрони.

Адже триває війна і ми ні на хвилину не можемо про це забувати, маємо бути єдиними і згуртованими, спрямовуючи всі свої прагнення та дії на довгоочікувану Перемогу!

У День Якушинецької громади щиро бажаю всім жителям здоров'я, міцної волі та впевненості в завтрашньому дні. Нехай процвітає наша громада, народжуються нові покоління, панує суспільна злагода, взаємна повага та довіра.

Із повагою, Василь РОМАНЮК, голова Якушинецької територіальної громади.

З Днем Конституції України!

Головному документу нашої держави - 28 років. У час, коли Україна продовжує захищати свої цінності на полі бою, Конституція залишається визначальним фундаментом незалежності, єдності і прагнення до демократії.

Війна змусила нас переосмислити багато аспектів життя, але не похитнула нашу віру в демократичні ідеали. І зараз ми ще більше згуртовані навколо ідей свободи та незалежності. Наші захисники на передовій та кожен громадянин в тилу щодня демонструють приклад мужності, самовідданості та любові до Батьківщини.

Цього дня ми вшановуємо не лише Конституцію, але й пам'ять про всіх, хто віддав своє життя заради українського майбутнього. Дякуємо кожному і кожній, хто бореться за мирне небо, хто працює на відновлення нашої держави, хто допомагає ближнім у ці часи випробувань.

Нехай День Конституції нагадує нам про цінності, заради яких ми боремося. Разом ми обов'язково переможемо і збудуємо сильну Україну.

Слава Україні! Героям слава!

**Щиро - Михайло ДЕМЧЕНКО,
голова Стрижавської територіальної громади.**

Депутат інформує...

**Олександр МАСЛЕННІКОВ,
Вінницька обласна рада**

Дорога між Агрономічним та Медвежим Вушком майже зроблена, роботи проведені на 80% шляху. Днями зрушили з місця дуже важливу справу, яка чекала вирішення багато років.

Усі роботи було виконано за позабюджетні кошти. Дякую за співпрацю голові громади Сергію Сітарському, а також усім хто долучився до цієї справи.

До кінця поточного року плануємо повністю завершити роботи.

**ЗАМОВЛЯЙТЕ ПРИВІТАННЯ, ОГОЛОШЕННЯ У "ПОДІЛЬСЬКІЙ ЗОРІ" ТЕЛЕФОНОМ, ЕЛЕКТРОННОЮ ПОШТОЮ АБО VIBER.
ЗВЕРТАЙТЕСЬ: pzorya2003@ukr.net
(068) 840 38 18; (096) 185 00 63;
(063) 890-89-57.**

П'ять вінницьких університетів увійшли до рейтингу "ТОП-200 Україна 2024"

Оприлюднено результати щорічного рейтингування українських університетів "ТОП-200 Україна 2024", який проводить центр міжнародних проєктів "Євроосвіта". Цього року п'ять вінницьких вишів увійшли до списку.

Перше місце цьогорічного рейтингу посів Київський політехнічний інститут ім. Сікорського. На другій сходинці Київський національний університет ім. Шевченка. На третій сходинці рейтингу - Львівська політехніка.

Місця в рейтингу посіли вінницькі навчальні заклади:

23 місце: Вінницький національний технічний університет

28 місце: Вінницький національний медичний університет ім. М. І Пирогова

31 місце: Донецький національний університет імені Василя Стуса

126 місце: Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського

129 місце: Вінницький національний аграрний університет

Також у Вінниці розташовані інститути Західноукраїнського національного університету, який на 14 сходинці в рейтингу; Вінницький торгово-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету - 41 місце в рейтингу.

Рейтинг вишів вісімнадцятий рік поспіль розробляє Центр міжнародних проєктів "Євроосвіта" спільно з міжнародною групою експертів IREG Observatory on Academic Ranking and Excellence.

Наплив мобілізованих тільки в "учебках"

На сьогодні не відбувається напливу поповнення після вступу в дію закону про мобілізацію, бо ще проходить процес підготовки в навчальних центрах. Про це сказав сержант, рекрутер 21 ОМБр Олег Байдалюк.

Він розповів, що на сьогодні відчувається брак людей в батальйоні. За його словами, раніше внутрішні ротації були системними: на позиціях стояли військові одного з механізованих батальйонів 5 днів і їх змінюють інші військовослужбовці всередині цього батальйону, а через деякий час заходить інший батальйон.

"Бійці, яких змінили, відходять на тилові позиції: відпочивають, відновлюються. Останнім часом можливостей для такої внутрішньої ротації вже не було. Військові заходять на бойові позиції й вони вимушені там перебувати постійно. Нема ким замінювати. Внутрішніх ротацій обмаль. Саме через складну ситуацію з поповненням особового складу", - наголосив він.

Байдалюк зазначив, що після вступу в травні в дію закону про мобілізацію ще немає напливу мобілізованих, оскільки спочатку вони проходять підготовку у навчальних центрах півтора-два місяці.

"Тож наплив відчувають "учебки" за цим законом. Лише ув'язнених зараз там 2750, які згодились піти в армію", - сказав він. За його словами, колишнім ув'язненим також буде місце в їх підрозділі, бо йдеться про людей, які самі стали на захист. При цьому нагадав, що мобілізуватись можуть ув'язнені за неважкі злочини.

Байдалюк вважає, що рекрутинг це є оптимальна форма набору до бригади, бо дозволяє мотивованим людям потрапити на посади, які їх влаштовують.

"Якщо людина не готова бути зі зброєю у руках, у нього немає для цього бойового хисту, то завжди є тилові посади, які важливі для боєздатності підрозділу. Ти був електриком? Будь ласка, нам треба під'єднувати електромережі. Ти був зв'язківцем? Приходь до нас, нам треба під'єднати Starlink, зробити вузол зв'язку у польових умовах. Ти кухар? Будь ласка, хтось має годувати людей, які зі зброєю у руках захищають позиції. Будь-якій людині за будь-яким фахом ми знайдемо місце у нашій частині", - підкреслив він. При цьому додав, що саме до цього покликаний рекрутинг і це та форма набору до бригади, яка дозволить отримати людей мотивованих та заохочених. За його словами, тим хто вважає, що він не може бути умовно штурмовиком, є можливість знайти себе на таких тилових посадах.

Засоби маскування для бійців 120-ї бригади передало подружжя вінничан

Сотню тактичних карематів для сидіння, тактичні плащі-накидки (пончо), "кікімору" з оберегом для снайперів передала військовим родина з Вінниччини.

Як повідомили на сторінці 120 бригади територіальної оборони ЗСУ, подружжя вінницьких підприємців Руслана та Лілії Чайки передали військовим сотню тактичних карематів для сидіння, тактичні плащі-накидки (пончо), "кікімору" з оберегом для снайперів.

"З перших днів повномасштабної війни підприємці активно долучилися до допомоги нашій бригаді і продовжують допомагати.

Отримана допомога буде передана підрозділам в зонах бойових дій, де наші хлопці боронять Батьківщину", - йдеться у повідомленні.

Історія про Захисника-авіатора та батька двох дітей: у Вінниці презентували книгу Світлани Пенькової "Українські колібрі"

14 червня для вінничан презентувала книгу "Українські колібрі" її авторка, Світлана Пенькова. Подію присвятили Дню батька, адже твір розповідає історію полеглого українського пілота, батька двох дітей. Книга заснована на реальній історії Віктора Пенькового, полеглого чоловіка авторки.

Книга "Українські колібрі" присвячена полеглому чоловікові Світлани - Віктору Пенькову. Він прослужив в лавах Повітряних Сил України 33 роки, захищав територію України з 2015 року, а в листопаді 2022 року загинув під час виконання бойових завдань на Донеччині.

Під час презентації Світлана Пенькова розповіла, що ідея написати книгу виникла у неї на наступний день після страшної новини про загибель коханого чоловіка. До цього пані Світлана працювала за іншою спеціальністю, а потягу написання творів не мала. Беручи собі за мету відтворити життя чоловіка на сторінках книги, авторка пройшла ґрунтовне навчання у школі письменництва, а її наставником став український письменник Любко Дереш. Врешті, народилася книга "Українські колібрі".

Розповіла авторка і про символіку назви твору. Колібрі - це символ подружнього життя Світлани та Віктора. А ще колібрі - це нагадування про вертоліт, бортмеханіком якого був чоловік.

"Колібрі - це маленькі, але дуже сміливі пташечки, які ніколи не дадуть образити свою сім'ю, вони будуть боронити свою родину, навіть якщо ціною цієї боротьби стане життя. Цим вона і нагадує мого чоловіка. Книга - це історія про 23 роки нашого подружнього життя, про мого чоловіка, який мріяв про небо з самого дитинства. До цього була тяжка дорога, багато років навчання в авіаційних закладах. У 19 років він вже вступив до лав авіації та довгі роки служив борттехніком вищої категорії. На жаль, Віктор загинув при виконанні бойових завдань у Донецькій області у листопаді 2022 року. Я майже одразу зрозуміла, що маю передати історію Віктора нащадкам, адже він був великою людиною з дуже добрим серцем. У нас є двоє дітей, і та любов, яку він вкладав у них, дає їм сили рухатись далі", - розповіла авторка книги Світлана Пенькова.

Подія, серед іншого, мала на меті вшанувати незламний дух та непохитність українських жінок, які з перших днів війни стали на захист країни та своїх сімей, активно працюючи в тилу та на передовій. Задля цього відбувся збір коштів на підтримку діяльності ГО "Відроджена" Світлани Пенькової, яка займається проведенням терапевтичних заходів для жінок, що втратили на війні своїх чоловіків.

Також усі охочі мали змогу придбати книгу "Українські колібрі" з підписом авторки.

"СЛОНОВА ТРАВА" НА ВІННИЧЧИНІ

Цьогоріч у селі Кам'яногірка на Вінниччині вперше висадили міскантус, багаторічну траву, яку в народі називають "слонова трава". Аграрії задіяли під цю культуру 12 гектарів поля. Про це розповів Вадим Кричковський, співзасновник ТОВ "МІСКАНТУС ТЕХНОЛОДЖИ".

"Головне для цієї культури у перший рік захистити її від бур'янів і щоб навесні були опади для нарощення кореня, - пояснив Вадим Кричковський.

Міскантус невибагливий у догляді, не потребує живлення, не має шкідників та хвороб. Його можна збирати протягом 20 років методом скошування.

Цю культуру Вадим Кричковський вирощує разом із Вячеславом Шершуном. За словами голови фермерського господарства, ця культура насичує ґрунт гумусом. Тож, посадили її на земельній ділянці, яка зазнала змін у структурі.

"У нас є багато земель, які не хороші під вирощування сільськогосподарських культур та підлягають ерозії через дощі. Міскантус підходить для того, щоб захистити землю від ерозій", - додав В'ячеслав Шершун, голова фермерського господарства "Дзялів".

Вирощувати міскантус планують для виробництва паливних пелет та як підстилку для тварин.

"Починаючи з третього року ми щорічно можемо збирати врожай до 20 тонн сухої біомаси методом скошування та тюкування", - підкреслив Вадим Кричковський.

"Ця культура буде перероблятися у гранули, які потім будуть іти на підстилку чи енергетичну вже під споживача. Наш споживач сьогодні - Європа", - розповів В'ячеслав Шершун.

Якщо міскантус дасть хороший урожай, наступного року під нього виділять 200 гектарів.

За матеріалами Суспільного.

"КОЛОС" - ЦЕ ОРГАНІЗАЦІЯ, ЯКА НІКОЛИ НЕ ЗДАЄТЬСЯ!"

***Родіона ЮСУМБЕЛІ** не переплутаєш ні з ким - колоритна особистість! Голова Вінницької районної організації ВФСТ "Колос" - чоловік серйозний і емоційний від природи, - а, скажіть, що велике у цьому світі народжується без сильних емоцій?! І водночас, всі, хто його знає, скажуть, що Родіон Андрійович - людина товариська, доброзичлива, яка добре знає ціну дружній підтримці і даному слову.*

- Я звик з дитинства до труднощів, і в цьому мені... дуже пощастило! Народився і виріс у молдовському селі Виноградівка Тараклійського району - це за 12 кілометрів від Болграда Одеської області. Село багатонаціональне, але жили мирно, без серйозних конфліктів, тому що людей у нас цінували за вміння працювати і ставитись з повагою до ближнього. Батько займався виноградарством, а я постійно допомагав йому, і вже у п'ятому класі заробив собі на першу спортивну форму - це був мій перший професійний заробіток! Ці трудові навички і вміння організувати роботу залишились в мене на все життя, за що я щиро вдячний Богові і батькам - Царство їм небесне. Проживши значну частину життя, я переконався, що ця звичка до цікавої, творчої праці і є найдорожчим багатством, який тато і мама можуть дати своїм дітям.

- Як розвивалася Ваша спортивна історія?

- Пощастило, що батьки щоліта відправляли мене на Одещину в спортивний табір Ялпуг, де знаходиться найбільше прісне озеро в Україні. Заняття спортом подобались, я відчував, що стаю фізично сильнішим, а це дуже важливо у юнацькому віці з його конкуренцією, бо саме тоді людина дорослішає, оцінює свої здібності і починає розуміти, чого хоче досягти у житті. Виступав за шкільну збірну на змаганнях з футболу, волейболу, з багатоборства комплексу ГПО. Пізніше, під час навчання у вінницькому педінституті, захопився гандболом, і в 1982 році став з інститутською командою бронзовим призером чемпіонату України серед педвузів. Це вже новий етап - команда була напівпрофесійна, основу якої складали сильні гравці з багатьох міст України. Особливо хороша гандбольна школа була в Запоріжжі - звідти приходили хлопці всебічно підготовлені, технічні, і пробитися до складу було дуже непросто! Вважалося за велику удачу, навіть якщо тебе випустять на заміну, і зіграєш хоча б декілька хвилин, а якщо ще й заб'єш!.. Ну і любов до футболу нікуди не поділася - виступав у складі нашої місцевої команди "Кооператор", хлопці обрали своїм капітаном. Скільки захоплюючих баталій, приємних - і не дуже! - ігрових моментів, які ми з друзями із задоволенням згадуємо на наших футбольних посиденьках!

- Тепер - до нинішньої Вашої діяльності. Як змінилась спортивно-масова робота в умовах воєнного стану?

- Сьогодні жителів громад Вінницького району вже не треба переконувати, що спорт - найкращий спосіб подолати стрес і підтримувати себе у гарній формі. Особливо важливо це під час війни, коли переживань стало більше, і люди інстинктивно відчувають потребу більше рухатись, спілкуватись, посміхатись, щоб якось розвіятись після тривог! Це нормальна реакція людського організму, і спорт дає таку можливість. Всі чекають змагань як можливість відчути себе сильнішим, впевненішим, більш цілеспрямованим! З огляду на це маємо парадокс, коли в умовах війни кількість учасників змагань значно зросла! Насправді все це закономірно, і справа тут, напевно, у

тому, що в мирний час люди швидко звикають до комфорту - мовляв, пограю у волейбол чи теніс у будь-який час, а от війна, коли невідомо, що буде вже найближчим часом, змушує ставитись до свого фізичного стану більш серйозно.

- І Ваш вердикт як спортивного організатора...

- Мешканці громад стали більше цінувати можливість оздоровитись, з іншого боку - бюджет на спорт відсутній - під час війни кошти йдуть на потреби наших ЗСУ, тому мені як відповідальній особі залишається включати ініціативу і шукати можливості... Проводити масову спортивну роботу з нуля - справа дуже нелегка, але наш "Колос" - це організація, яка відома саме тим, що ніколи не здається і завжди знаходить вихід з будь-якої скрути! Щоб провести змагання, потрібно знайти людей, які можуть надати конкретну допомогу, і я радий, що такі помічники знаходяться, причому несподівано - і тоді тема розкручується, з'являються варіанти. Велика, справжня радість завжди приходить, коли її не чекаєш! Приміром, звертаюсь до фермера: шановний, допоможіть провести турнір! Той відповідає, що грошей немає, але є пшениця, але ж якось потрібно вирішувати ситуацію! Кажу - добре, дякую! Беру пшеницю, продаю - варіант тільки такий! Зате є результат: провели змагання, усі задоволені. Чи інший випадок - відомо, що без спортивних суддів змагань не буває, я запрошую їх провести турнір, але чую, що ми, мовляв, допомагаємо, але третій рік працюємо без подяки... Що робити - організовую символічні подарунки у вигляді... шампунів: здавалося б, дрібниця, а людям чисто по-людськи така увага дійсно приємна!

- Такі сьогодні реалії - цінується ініціатива!

- Дійсно, без неї не буде нічого - ні змагань, ні людської вдячності, так змушує працювати саме життя! У нас в Лука-Мелешківській громаді багато молоді займається у тренажерній залі, виникло питання трохи оновити обладнання, але грошей на це немає... Проходить час, справа не рухається з місця, хлопці - до мене, і разом вирішуємо зробити "банку" для внесків. Через деякий час вирішується - купили інвентар, поставили нові цілі. Чи такий приклад: у Лука-Млешківській, де я працюю, у футбольному турнірі взяли участь десять команд, попросилися навіть "легіонери" з інших районів. Кажу - якщо місцеві "за" - змагайтесь на здоров'я! Періодично проводимо змагання допризовної молоді району, до програми якої входить стрільба, вправи на розвиток сили, витривалості, координацію рухів - все це може знадобитись майбутнім захисникам України. Водночас, є організаційні проблеми, пов'язані з призовом молоді в ЗСУ. Команди, які давно сформовані, доводиться "латати", а деякі громади в Яришівці, Прибужжі - просто не можуть виставити команди, тому що всі пішли на фронт. Честь і хвала цим людям, але об'єктивна ситуація у спорті сьогодні саме така...

- Ще одна актуальна тема у громадах району - вимушені переселенці...

- Так, і тема досить невесела, адже сьогодні це люди морально вразливі і потребують особливого ставлення та підвищеної уваги. Коли до мене підходять переселенці з Херсонщини, Маріуполя, Бахмуту, я намагаюсь для вирішення конкретного питання зробити все, що в моїх силах. Тільки так можна ставитись до своїх співвітчизників, які втратили все, що мали у своєму житті - це страшний удар для будь-кого, тому всі ми повинні ставитись дуже уважно! Люди хочуть повернутись до нормального життя, і ми намагаємось бути особливо уважними до дітей переселенців: організовуємо змагання, допомагаємо придбати інвентар, а також обрати для них вид спорту, який найкраще підходить за фізичними здібностями, темпераментом, природними даними.

- Знаю, що, незважаючи на складну економічну ситуацію, "Колос" не стоїть осторонь у питанні допомоги землякам-військовим, які сьогодні захищають Україну...

- Так, на змаганнях бажаючі можуть внести свій вклад на зміцнення сил оборони. Звичайно, це крапля у морі,

але разом ми - сила, яка допомагає нашим хлопцям на передовій. Хочу відзначити сприяння обласної організації "Колоса" і його голови Сергія Пилиповича Татусяка, який завжди відгукується на наші ідеї, а також активну роботу його заступників Валерія Швеця, Світлани Коновалової. До речі, голова ГО "ВФСТ "Колос", наш земляк Олександр Петрович Мендусь також завжди знаходить можливість поспілкуватись, дати консультацію, адже розуміє, наскільки потрібне його авторитетне слово для вирішення проблем різного роду, а цих питань зараз дуже багато - спортивних, соціальних, побутових... Такі люди - золотий фонд українського спорту і нашого суспільства.

- У спортивній сфері завжди вистачало критиків. Чи стало їх менше у Вашій роботі зараз, у важкі для країни часи?

- Не скажу, що менше... Сьогодні багато хто, не маючи ні досвіду, ні ґрунтовних знань, постійно дає "правильні поради". Кажу їм - добре, приймається! Будь-ласка, зроби краще, організуй, як ти сам хочеш - я тобі подякую і поаплодую! Але як тільки доходить до справи - цих "ініціаторів" вже немає, спостерігають десь на відстані, а потім тихою сапою знов починають... Наша спортивна справа проста лише на перший погляд, насправді це безперервна - і на 99% чорнова! - робота, як з нічого влаштувати людям змагання, де є радість енергійного руху і можливість показати ігрове вміння, силу, інтелект! Я вважаю, що для України фізична культура і спорт - стратегічно важлива сфера, яка стане успішною лише за умови, що в ній працюватимуть справжні фахівці.

- Як Ваші діти?

- У мене дві дочки, тому я тримаю форму, щоб мої зяті їх не ображали - жартую... Слава Богу, на сьогодні все добре. Обидві обрали медицину - старша вже професорка, займається дерматологією, читає лекції і представляє в Україні відому іноземну компанію. Молодша донька - кандидат медичних наук, мене радує, що вона дівчина спортивна - входила до складу збірної ВДПІ з волейболу, та й зараз регулярно займається фізичними вправами. Обидві - в курсі нових світових розробок і винаходів, допомагають мені вести правильний спосіб життя, а ще - відчувати його радість і надихають на подальший розвиток.

- А що скажете про підростаюче покоління?

- Тема "Батьки і діти" - класична, вона завжди була і буде дуже гострою - скільки їй присвячено творів! Але ж саме наша молодь зараз захищає країну ціною свого здоров'я і самого життя! Світ навколо нас змінюється постійно, іноді здається, що не в кращий бік, але насправді підростаюче покоління - то завжди продукт епохи, щоб визрівши, цю епоху змінювати... З іншого боку, коли заходиш у трамвай чи тролейбус, і бачиш, як юні особи на страшному суржику виясняють стосунки, не звертаючи увагу на людей похилого віку і навіть не думають поступатись місцями старшим, це дуже неприємно... Думаю, що ця проблема очевидна, і настав час її терміново вирішувати. На щастя, є зовсім інші приклади виховання, де діти у сім'ях підкреслено ввічливо ставляться до батьків, вчителів, взагалі до дорослих. Разом з тим, треба розуміти, в якому стані знаходиться Україна, що кожен перебуває у постійному стресі, так що ці юнацькі проблеми - значною мірою також є продуктом війни. І все ж я оптиміст: мирне життя колись настане, а з ним - спокій, впевненість.

- Родіоне Андрійовичу, що є найголовнішим у Вашому житті?

- Якщо людина може виростити на своїй землі гарний врожай і живе в мирі і радості - це все, що потрібно для щасливого життя! Я впевнений, що так скаже будь-яка людина, яка досягла чогось власним розумом і своєю працею. І нам дуже пощастило, що "Колос" є справжнім символом розвитку і добробуту кожної окремої людини і української громади загалом - так було у всі часи нашої історії, і так буде зараз. До миру і нашої перемоги!

Станіслав МІХРОВСЬКИЙ.

Авторські вінки та прикраси, які носили наші предки: у Вінниці пройшов день Українського віночка

Днями,на фонтанній площі в Центральному парку ім. Миколи Леонтовича вперше відбулось свято - День українського віночка. Ідею такого проєкту запропонували представниці ГО "Народна територія щастя", зокрема засновниця Валентина Погребняк. У співпраці із Офісом туризму та відділом молодіжної політики міськради задумане вдалося успішно реалізувати.

Відвідувачі свята могли взяти участь у різноманітних майстер-класах, придбати на виставці віночки та прикраси для волосся від майстринь і виробників "BYVI", а також стати свідками презентації авторської колекції вінків та одягу від Валентини Погребняк.

Пані Валя - уродженка Бохоників, людина на Вінниччині та за її межами досить відома. Відома, насамперед, як волонтерка й засновниця ГО "Народна територія щастя". Але не всім, хто знає Валентину з "волонтерського" боку, відомо про те, що вона ще й талановита та багатогранна майстриня. Жінка створила більше тисячі ляльок-мотанок, більше десятка ростових ляльок-мотанок висотою 1,8 м в автентичному одязі кінця XIX - початку XX ст. Окрім мотанок в колекції майстрині зберігається багато унікальних та старовинних речей, буси, сорочки та спідниці, яким понад століття. Стародавній одяг пані Валентина викупила у колекціонерів з різних міст України. Майстриня постійно поповнює колекцію власних виробів з українською душею. А минулоріч взялася виготовляти воскові вінки - такі, в яких подільські дівчата та жінки ішли до шлюбу та одягали впродовж значної частини XX століття.

В колекції віночків пані Валентини уже декілька десятків таких виробів, кожен по-своєму особливий. Свій перший вінок жінка зробила аби відтворити мамин весільний вінок. Згодом почала створювати не тільки білі, але й кольорові прикраси.

- Колись, як я була маленька, я бачила в іконі мамин восковий весільний вінок, і я завжди мріяла до нього доторкнутись. Пройшли роки, ми виросли, і віночок десь подівся. Однак, він закарбувався в моїй пам'яті. І от в минулому році в мене виникла ідея відтворити цей мамин весільний вінок. І на сьогоднішній день я створила цілу колекцію парафінових вінків. Усі вони сьогодні є на виставці, і приклад маминого також, - зазначає Валентина Погребняк.

Місткиня зауважує, що робити віночки з воску і парафіну - дуже копітка робота.

- Нічого захмарного в процесі створення віночків немає: потрібні елементарні, всім доступні матеріали, бажання і час. Ну і ще певне естетичне бачення, адже йдеться про річ, яка має прикрасити дівчину, - розповідає майстриня. - Робота нескладна, але копітка. Простенький віночок можна зібрати за день, але це цілий день - від ранку до смерканку. Але все залежить від запланованої кількості елементів. Чимало часу витрачається на виготовлення квіточок, листочків. Але найбільше часу забирають восковиці. А подільські вінки славляться саме тим, що на них багато восковиць: є вінки, створені тільки з них. Тому, звісно, я ділю таку роботу на частини. До речі, кожен виріб має свій аромат, адже свічки в мене ароматизовані. Запах лаванди і персика. Всі вони ретельно упаковані і знаходяться під склом в спеціальних коробочках.

Також цього дня на локації проводився ярмарок молодіжного активізму - вінницька молодь мала змогу познайомитись з підрозділами міської ради, підприємствами й установами, а також громадськими організаціями, які працюють для молоді і з молоддю на території нашої громади.

Настрій учасникам і відвідувачам заходу створювали естрадно-духовий оркестр "ВінБенд" і гурти SunShine та Suo.

У НАС ЗБРОЯ РІЗНА, АЛЕ МЕТА ОДНА - ПЕРЕМОГА УКРАЇНИ

Доброю традицією для волонтерів ГО "Подільська ластівка" стало проведення потужних доброчинних заходів на підтримку ЗСУ. Відтак нещодавно в стінах Вінницького обласного клінічного медичного реабілітаційного центру відбувся черговий благодійний ярмарок. Аби придбати для однієї з штурмових бригад "Гвардії наступу" необхідний підсилювач сигналу антени для дронів. Адже саме ці пристрої збільшують дальність польоту в 3 рази та забезпечують якісну картинку в режимі реального часу. Коштують підсилювачі понад сотню тисяч гривень.

Задля його придбання продавали: короваї, різноманітне печиво, торти, рулети, пиріжечки,домашні напої до солодкого, фаршировані бублики (їх і на фронті "зацінили" бійці), кров'янка, налисники, сир плавлений, бринза, свіженьке смачнюче сало, квашені хрумкі огірочки, пастила, свіжий мед, яйця, городина, зелень. Все це приготовлене та вирощене невтомними руками господинь Вінниччини. Також на ярмарку можна було придбати екологічні шопери, створені неймовірної майстринею Анною.

Було гучно, смачно, атмосферно. Ярмаркували протягом декількох годин. Спільними зусиллями вдалося зібрати понад сто тисяч гривень, аби придбати підсилювач сигналу антену Alientech Deimox одній із штурмових бригад "Гвардії наступу".

За словами очільниці ГО "Подільська ластівка" Оксани Іванькової подібні заходи вже стали традиційними.

- Цьогоріч ми уже вдруге на базі вище згаданого медичного закладу проводимо благодійний захід. Це лікарня, в якій працюють неймовірно щирі, відкриті та працьовиті люди під керівництвом Світлани Голодюк. Велика медична сім'я у свою роботу та волонтерство вкладає душу і серце, вони є яскравим прикладом патріотизму, любові і поваги до людей. Відвідувачі мали можливість придбати: запашну випічку з печі, солодощі, мед, крафтову м'ясну продукцію, вироби ручної роботи, городину... За цією яскравою картинкою криється невтомна праця усіх моїх незламних людей доброї волі. Недоспані ночі, перебої з електроенергією та плідна підготовка протягом двох тижнів. Вони усі мої - ті, хто від перших днів став мега підтримкою для наших захисників, надійною опорою для мене, як волонтера. Я щаслива, що поруч зі мною ці люди! Вони не дають опустити крила, не дають впасти, їхні обійми зцілюють,а посмішка надихає йти далі. Ми пройшли багато, де було все, але найцінніше - те, що попереду. Дякую до неба усім Вам, за величезну пророблену роботу, українську щедрість та безкорисливість. Пишаюся усіма Вами. Дякую усім, хто завітав на благодійний захід. Вдячна за активність та небайдужість у цей складний для усіх нас час, - зазначила пані Оксана.

Бездріжджові паляниці на ярмарку продавав військовослужбовець Тимофій із позивним "Єнот". Боєць нині проходить реабілітацію після поранення. Він розповідає, що раніше такий хліб та інші смаколики пекли разом із бабусею.

Волонтери зазначають, що під час подібних заходів приємно радує атмосфера, отримується заряд енергії та віри, що все буде добре.

- Кожен має зробити все можливе для майбутнього країни. І тут немає великих чи маленьких справ - є одна спільна: наближення Перемоги.. Адже хлопці повинні відчувати міцний тил. На жаль, люди забувають, що у нас війна. Для багатьох її не існує, або вона десь далеко. Багато хто забуває про те, завдяки кому це "далеко", забуває дякувати та допомагати військовим. Хлопці так само стомилися, втім не дають задню. І це найкращий мотиватор для нас також не збавляти темпів. Ми разом! І в єдності наша перемога, - кажуть волонтери.

А вибачення просити страшно

Скільки себе пам'ятає, Марія завжди мріяла про синів. Тоді коли її подруги хотіли виховувати донечок-подруг, з якими можна буде разом куховарити і ділитися таємницями, вона уявляла себе мамою хлопчиків. Здавалося, Бог почув її прохання і нагородив двома синами.

Змалку і Андрій, і на п'ять років молодший Сергій видавалися їй найталановитішими і найкрасивішими. Мама балувала їх, як могла. Навіть коли у школі вчителі жалілися на їхні витівки, недбало махала рукою - то ж діти. Попри те, хлопці справді росли здібними та кмітливими, відвідували безліч гуртків, займалися спортом. Коли їм настав час вступати у виші, Марія Василівна зробила усе, аби сини здобули престижні професії. Благо, висока посада і зв'язки чоловіка дозволяли забезпечити нащадкам небідне майбутнє.

Проблеми у родині почалися тоді, коли Андрій привів додому кохану дівчину. Ой, не про таку невістку мріяли у цій сім'ї. Оля навчалася в училищі, родом з маленького села. Змалку її виховувала одна мама - батько поїхав на заробітки і пропав безвісти. Не лише своїм походженням, а й вродою дратувала Марію Василівну ця мініатюрна русява дівчина із великими очима. На фоні високого смаглявого і блакитноокого сина вона видавалася їй сірою мишкою. Жінка, як могла відговорювала Андрія від весілля. Але син чи вперше в житті вперто затявся на своєму.

Після одруження молодята поселилися у їхній квартирі. Незабаром невістка завагітніла, та навіть це не пом'якшило серце Марії Василівни. Допікала дівчині, як могла, хоча Оля мала добрий характер і була вправною господинею. Але свекруха тільки й вишукувала привід, аби висварити її. Одна із таких дрібниць і стала початком життєвої трагедії Марії Василівни.

Якось Оля, залишившись вдома сама, як завжди, почала готувати обід. Аж тут задзеленчав телефон - то дзвонила її мама, цікавилася доньчиним самопочуттям. Дівчина трохи поговорила із ненькою і не відразу відчула, що квартиру окутав запах згорілої їжі. Виявилося, Оля забула відставити каструлю з вогню і вона добряче обсмалилася.

Як же кричала на неї Марія Василівна, коли повернулася додому. Зривала на ній всю злість і роздратування, звинувачувала у смертних гріхах, обзивала простачкою і

селючкою. Оля не захищалася, тільки беззвучно плакала. Ввечері додому прийшли син і чоловік, намагалися заспокоїти Марію Василівну, але марно. А вночі Андрій викликав "швидку" - його вагітній дружині стало погано.

У лікарні зробили все можливе, аби не допустити передчасних пологів. Пацієнтці ж порадили уникати стресів. На наступний день син перевіз нехитрі маєтки молодої сім'ї на орендовану квартиру, обірвавши усі зв'язки із матір'ю. Марія Василівна не дуже й тужила. Вважала, що Андрій недовго проживе з Олею і ще не раз пошкодує про своє рішення. Але не так сталося, як гадалося. З розповідей знайомих подружжя видавалося цілком щасливим, згодом надбало власне житло. Окрім найстаршого Северина, у них народилося ще двоє хлопчиків. А зближуватися з батьками так ніхто і не поспішав.

Після сварки з Андрієм усі свої надії Марія Василівна покладала лише на Сергія. І він, якоюсь мірою, їх виправдав. Одружився на красивій і заможній дівчині. Але молодша невістка була гоноровою, знала собі ціну і зразу дала зрозуміти: ніхто нею командувати не буде. Молодята почали жити окремо і навідувалися до батьків хіба раз у кілька місяців. Згодом помер чоловік Марії Василівни і жінка залишилася одна-єдина у великій трикімнатній квартирі.

А сьогодні рівно рік, як Сергій із родиною виїхали закордон. Тепер син запевняє її, що більше вони на Україну не вернуться. Тяжко ведеться Марії Василівні одній. Самотньо. Навіть слова нема до кого сказати. Багато разів думала подзвонити до Андрія, попросити пробачення в Олі, та страшно. Ану ж після стількох років забуття, її простити уже не зможуть?

Адріана ЗИМНЕНКО.

"Назви її Марією!"

Мені було шістнадцять років, коли зустріла свого майбутнього чоловіка. Він старший від мене на сім років, уже працював, а я навчалася в училищі. У сімнадцять я вийшла заміж. Жили ми в Тернополі, винаймали кімнату.

Завагітніла я в дев'ятнадцять. Вагітність була бажаною. І я, і чоловік почувалися щасливими. Перші тижні минали добре, поки я не побачила кров'янистих виділень. Двічі перенесла загрозу викидня. Лежала і лікувалась удома, бо в лікарні не було місць. Та й лікарі говорили, що із загрозою в лікарню класти не будуть.

На вісімнадцятому-дев'ятнадцятому тижні вагітності я прийшла на планове УЗД. Лежала на кушетці. Лікар глянув на мене, а потім сказав медсестрі, щоб вона покликала інших лікарів. Я не розуміла, для чого. Вони прийшли, разом спостерігали за зображенням на моніторі, перемовлялися про щось між собою, а потім вийшли з кабінету. Залишився тільки той, котрий робив УЗД. "Це перша вагітність?" - запитав. "Так", - відповіла я. "Вам потрібно робити аборт!" - сказав, як відрізав.

Я розхвилювалася: "Що сталося? Що з дитиною?" Лікар, довго не думаючи, пояснив: "У вашої дитини замість мозку вода, а в хребті дірки не сумісні із життям. Правильно, по-медичному це називається Spina Bifida і гідроцефалія". "А хто в мене - хлопчик чи дівчинка?" - поцікавилась я. "Для чого вам це знати, якщо ви однаково будете робити аборт?!" - грубо відповів мені лікар.

…Я не могла повірити в те, що почула! На обстеження прийшла сама, плакала, місця собі не знаходила. Лікар дав мені направлення у Львів до генетика, аби шукати причину, чому так сталося.

Вийшовши з лікарні, я крізь сльози ледве пояснила чоловікові ситуацію. Він також не міг повірити, адже все було добре. Наступного дня ми поїхали до Львова (щиро дякую людині, котра тоді нас послухала і завезла машиною), там також зробили УЗД і попросили мене вийти з кабінету. З лікарем залишилися моя мама і чоловік. Чекаючи в коридорі, я не знала, що й думати. Пізніше мене покликала до кабінету медсестра. І я відразу побачила заплакану маму, котра старалася не показувати своїх сліз. Очі в чоловіка теж були вологими.

"Потрібно робити аборт, поки не пізно, - сказала лікарка. - Діти із такими діагнозами не живуть. Ви можете навіть не доносити дитину до дев'яти місяців. Ви ще молоді… Ще завагітнієте і все буде добре".

Після цього ми пішли на консультацію до генетика. Сказати точної причини вона не могла, назвала декілька і говорила невпевнено. Ми поїхали додому. Мусили вирішити долю дитини, адже був дев'ятнадцятий тиждень вагітності. Аборти можна робити лише до двадцять першого.

А тоді я вже добре відчувала рухи дитинки. Рідні, близькі не знали, що казати мені та як втішати. Я їх розуміла, бо це була не та ситуація, щоб роздавати поради.

Надворі квітував червень, я переважно перебувала в селі. І от одного разу чоловік ішов додому пішки (не пам'ятаю, з якої причини, але це приблизно сім кілометрів шляху) - й ми з ним говорили по телефону про нашу дитину. Після цієї розмови і він, і я залишилися наодинці зі своїми важкими думками. І коли чоловік прийшов додому, ми сіли й таки розповіли одне одному ці думки. Я сказала, що хочу залишити дитину. І він був такої ж думки.

Ми повідомили лікарям, що відмовляємося від аборту. Вони одразу дали підписати нам необхідні документи, тобто ми з чоловіком узяли на себе всю відповідальність за здоров'я дитини. Якби щось трапилося, то претензій ні до кого не матимемо, адже були поінформовані.

Пізніше я намагалася піти на консультацію до інших лікарів, але вони, почувши діагнози дитини, відмовлялися мене приймати. Проте ми з чоловіком вірили, що все буде добре, і надіялися на Бога. Щовечора почали разом молитися вервечку. Багато інших молитов і дев'ятниць я молилася сама вдома.

На двадцять сьомому тижні вагітності ми пішли у приватну клініку на УЗД й дізналися, що в нас буде дівчинка. Були дуже раді цій звістці.

А однієї ночі мені приснився сон: усе навкруги біле, я ніби бачу постать людини, але не можу розгледіти лиця. Тримаю на руках маленьку дитинку і чую голос, що говорить до мене: "Назви її Марією!" Прокинувшись, я розповіла свій сон чоловікові - й ми одноголосно сказали: так і назвемо.

Через певний час ми знову прийшли на планове УЗД в ту ж приватну клініку. Нам повідомили, що дітей із такими діагнозами оперують у Києві. Почали дізнаватись, у якій саме лікарні й що потрібно робити. Наша з чоловіком надія на те, що все буде добре, не згасла, ми знайшли цю лікарню і почали збирати документи, щоб отримати направлення до Києва. Бо це все не так просто, як думали.

Потрібно було направлення від головного лікаря перинатального центру. Ох і набігалися ми за ним, як сьогодні пам'ятаю. Але все-таки добилися свого. Їдучи до Києва, ми не знали, як добратися, що нас там чекає. Але сестра нашої невістки, котра мешкає в Києві, нам допомогла із проживанням і добиранням. Ми дуже вдячні їй за все.

Приїхали в інститут нейрохірургії ім. А. П. Ромоданова. Завідувач відділення нас прийняв, глянув на направлення і запитав, як я відчуваю рухи дитини, активна вона чи ні. Я відповіла, що дівчинка жвава, що відчуваю її рухи.

Лікар сказав, що це дуже добре, і дав направлення на додаткове обстеження. Не пам'ятаю, як воно називається. Мені робили УЗД і одночасно запихали в живіт довгу голку, щоби взяти кров у дитини, аби визначити групу крові та чи є синдром Дауна. Ту голку мені запихали тричі. Було дуже боляче, бо без наркозу. Після процедури лікар сказав, що можна йти в палату, а мені в очах потемніло. Йшла, тримаючись за медсестру. Коли лягла, ще довго не чула рухів дитини.

Через годину я пішла до чоловіка - і ми разом запитали в лікаря, чи можна вже йти, бо ж поїзд незадовго. Він мене відпустив,

але сказав, щоб я ходила поволі, адже після такої процедури не бажано вставати певний час.

Ми забігли у поїзд в останню хвилину. Живіт болів, бо поспішали. А ще взяли квитки в експрес, де тільки сидячі місця, тож навіть прилягти не було де. Дуже хотілось їсти. Ще снідали чаєм і канапкою, а на годиннику - вісімнадцята вечора. Грошей, що залишилися в гаманці, вистачило на дві пачки вафельок.

У поїзді навпроти нас сиділи вже старші чоловік і жінка. Ми з ними розговорилися. З'ясувалося, що жінка працює в Америці дитячим педіатром, а в Україну приїхала в сімейних справах. Наталя (так звати жінку) розповіла, що дітей із такими діагнозами оперують у Європі.

Ці люди побачили, що ми з чоловіком не маємо грошей, і замовили нам чай. А потім дали триста доларів зі словами: "Беріть, вони вам будуть потрібні". Ми обмінялися номерами телефонів і разом вийшли в Тернополі. Пані Наталю і пане Василю, ми завжди про вас пам'ятаємо і молимося за вашу родину.

…Через два тижні прийшли результати. Жодних додаткових діагнозів не було виявлено. Вагітність протікала добре. Одного разу я поїхала до священника-монаха, із ним поговорила про свою ситуацію із дитинкою. Він мене розрадив, сказавши, що я зробила правильно, що не взяла на душу тяжкого гріха.

За два-три тижні до пологів ми поїхали у Київ до нейрохірурга. Він порадив мені народжувати в столиці, зателефонував до іншого лікаря, а потім дав мені адресу лікарні, де моя дитинка мала з'явитися на світ.

Та лікарня була за десять хвилин ходи від інституту нейрохірургії. Я поїхала додому, зібрала речі для себе і дитинки й лягла в лікарню на 37-38-му тижні вагітності. Чоловік поїхав додому.

Лікарі вирішили робити кесарський розтин, а пізніше з'ясувалося, що треба буде зібрати пуповинну кров, бо вона буде потрібна дитині під час операції. У цьому мені допомогла медсестра. Вона зателефонувала в банк пуповинної крові й усе влаштувала.

У пологовому був дуже добрий і люб'язний медперсонал. У вівторок лікар мене оглянув і сказав, що я ще не народжуватиму. А в середу завідувач лікарні призначив операцію на п'ятницю, бо саме того дня в інституті нейрохірургії виписували дитину, тобто звільнялося місце для моєї. З четверга на п'ятницю я була в палаті самісінька, багато молилася, не знала, що мене чекає. Вранці приїхали чоловік із моєю мамою…

І ось я вже в операційній залі, все готово. Лежу, руки тремтять, сльози котяться. Відчуваю: живіт починають чимось змащувати, щось холодненьке тече у вену через катетер. А я подумки молюся. Лікарка-анестезіолог щось до мене говорить, а я глянула на неї, сказала ще кілька слів молитви і заснула.

Прокинулася вже в реанімації. Не пам'ятаю, як відійшла від наркозу. Але жінки розказували, що дуже плакала. Прийшовши до тями, зателефонувала мамі. Вона сказала, що пуповинну кров зібрали до останньої краплі, а дитинка дуже гарна, і голівка в неї нормальна, як у звичайних дітей. Не завбільшки з тіло, як нас лякали. Я плакала від щастя і дякувала Богу, що почув наші спільні молитви. Spina Bifida все ж таки був на спинці, тож без операції не обійшлося.

Народила я донечку 27 вересня, у велике свято Чесного Хреста і водночас у строгий піст. Марія народилася в п'ятницю - і її одразу забрали "швидкою" в інститут нейрохірургії. Моя мама була біля дитини, а чоловік розривався між мною і фондом, який безкоштовно надав нам послугу зі збору пуповинної крові. Потрібно було заповняти бланки і підписувати чимало документів.

Маленьку забрали в реанімацію, вона пробула там до понеділка. У понеділок їй зробили першу операцію на грижу Spina Bifida, знову забрали в реанімацію. І тільки в середу Марію привезли в палату до моєї мами. Я тоді вже ходила, дуже просила медсестру відпустити мене до дитинки - і вона дозволила.

Прийшовши до палати своєї донечки, я заплакала від щастя. Побачила ті маленькі пухкенькі щічки, маленькі ручонятка, на одній з яких був катетер. Вона спала. Та щойно я присіла біля неї -прокинулася і глянула на мене голубими оченятками. І я зрозуміла, як ми правильно вчинили, що довірилися Богові й залишили дитинку.

У п'ятницю мені зняли шви і виписали. Я вже була біля донечки постійно, моя мама також, а чоловік уранці приходив і сидів увесь день у коридорі, бо до палати його не пускали. Ми із мамою по черзі виходили й розказували, що говорить лікар і як почувається Марія.

Одного вечора лікар все ж дозволив зайти до палати чоловікові. Одягнувши спеціальний одяг, він переступив поріг і… не стримав сліз.

Минуло три тижні. В дитинки почала ззаду збільшуватися голівка. Лікар сказав, що в Марії прогресує гідроцефалія, потрібне шунтування. Після нього все внормувалося - і через два тижні нас виписали з лікарні.

Удома ми охрестили донечку Марією і кличемо її так донині. Скоро їй виповниться сім років, уже закінчує перший клас. Наша Марія розумна, активна. Дякувати Богу, в нас усе добре.

Я нітрохи не шкодую, що пройшла такий непростий шлях. Бо тепер знаю: Бог ніколи не покине у важку хвилину того, хто з Ним у молитві. А що тільки лікарі мені не говорили! Щоб я йшла на аборт, що дитинка не житиме з такими діагнозами…

Проте ми з чоловіком твердо вирішили зберегти нашій донечці життя і вірили, що все буде добре, бо все в Божих руках. Вірте, люди, й ви. Моліться, не втрачайте віри і надії - і Бог почує вас.

Кулінарні цікавинки

Фарширована картопля в духовці

Нам потрібно: 300 г фаршу свинячо-яловичого, 1,5 кг картоплі, 2 цибулини, морквина, сіль, перець чорний мелений, цибуля зелена.

Приготування. Для початку вибираємо картоплю однакового розміру і форми. Картоплю необхідно вимити й очистити. Далі виймаємо з бульб серединку. Для цього можна використовувати чайну ложку. Намагаємося зробити поглиблення побільше, щоб помістити достатню кількість фаршу. Приступимо до підготовки фаршу. Нарізаємо цибулину кубиками і додаємо в фарш. Солимо і перчимо за смаком. Фарш необхідно злегка відбити, щоб з нього вийшло зайве повітря і він добре тримав форму. На сковороді обсмажуємо до золотистого кольору нарізану цибулю, додаємо натерту на крупній тертці моркву і готуємо до м'якості. Наповнюємо підготовленим фаршем бульби картоплі. Укладаємо нашу фаршировану картоплю в форму для запікання в один шар. Викладаємо на фаршировану картоплю обсмажену цибулю і моркву, заливаємо підсоленою кип'яченою водою. Далі необхідно поставити форму в духову шафу, розігріту до температури 220°С, і випікати 45-50 хвилин. Готову фаршировану картоплю слід дістати з духовки і посипати нарізаною зеленою цибулею.

Котлети з печінки та рису

Нам потрібно: 600 г печінки свинячої, 1 скл. рису, яйце, цибулина, 1-2 зубчики часнику, 1 скл. борошна, сіль і перець за смаком, 0,5 скл. олії.

Приготування. Відваріть склянку рису в солоній кип'ячій воді до повної готовності. Співвідношення рису і води 1:2. Печінку вимийте, видаліть протоки. Замочіть на хвилин 30-40 в холодній воді. Очистіть цибулю і часник. Подрібніть печінку з цибулею і часником, додайте сіль. Маса повинна вийти максимально однорідною, без великих грудочок. Перелийте печінковий фарш у глибоку миску. Додайте у фарш сире яйце, перець чорний мелений, рис. Ретельно перемішайте фарш до однорідності. Можна скористатися товкачем для пюре, щоб рівномірно розподілити рис. Додайте борошно, попередньо просіяне. Знову перемішайте фарш, простежте, щоб маса була без грудочок. Фарш готовий. Розпочніть смаження котлет. Розігрійте олію на сковороді, кількість на порцію смаження котлет приблизно 1-2 столових ложки. Столовою ложкою набирайте густий фарш і викладайте на сковороду, надаючи форму кола або овалу. Смажте на повільному вогні з кожного боку по кілька хвилин до повної готовності печінки. Подавайте їх гарячими з різними соусами.

Трикутні котлети

Нам потрібно: вафельні коржі, фарш, цибуля ріпчаста, зелень, спеції, яйця.

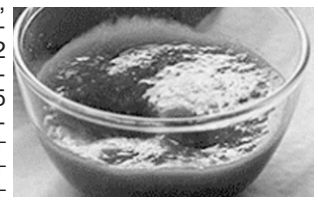
Приготування. Беремо коржі, а далі все просто і можна імпровізувати (м'ясо, курка, риба). Готуйте фарш. Кількість довільна, якщо фаршу мало, можна намазати тонше, якщо хочете менш борошняні котлетки, пом'ясистіші - робіть м'ясний шар товще - на ваш смак і бажання. Розподілити готовий фарш по коржу, накрити зверху другим, акуратно притиснути по всій поверхні і дати полежати хвилин п'ятнадцять, щоб коржі трохи зволожилися від фаршу і не кришилися при нарізці. Потім нарізати як піцу або торт - трикутними шматочками. Вмочити в яйце і смажити з двох сторін на сковороді на середньому вогні до готовності. Скільки смажити залежить від товщини вашої котлетки - чим товще м'ясний шар - тим довше. Можна прикрити кришкою.

Фаршировані перці «Пазурі дракона»

Нам потрібно: 6 зелених перців, 6 скибочок бекону, 500 г будь-якого фаршу, середня цибулина, 1 зубок часнику, сіль і перець - за смаком. **Для глазурі:** 1/2 скл. меду, 100 г соусу барбекю, 6 ст.л. олії.

Приготування. Вимийте і почистіть перці. Розріжте уздовж з одного боку. Наріжте цибулю дрібно, часник роздавіть, перемішайте з фаршем і посоліть, поперчіть. Наповніть перці і обгорніть беконом. Закріпіть зубочистками або невеликими шпажками. Розпаліть гриль до середнього вогню. Змажте решітку олією і запікайте під кришкою близько 45 хвилин. 1-2 рази переверніть. Для глазурі змішайте мед, соус і олію. Соус «Барбекю» можна взяти вже готовий, а можна приготувати його самостійно. Після цього змастіть перці глазур'ю й залишіть ще на 10 хвилин.

Соус «барбекю»



Нам потрібно: лимон, апельсин, цибулина, 5 зубчиків часнику, перець чилі, 2 гілочки кінзи, 2 гілочки розмарину, 5 гілочок чебрецю, 5 лаврових листочків, 3 гвоздики, 100 г цукру, 5 г солі, 3 г чорного меленого перцю, 2 г кмину, 3 г насіння кропу, 15 г копченої паприки, 100 г томатної пасти, 7 г гірчиці (дижонська), 40 мл олії, 100 мл яблучного оцту, 100 г яблучного соку, 150 мл води.

Приготування. Подрібніть цибулю, часник і перець чилі, обсмажте на олії протягом 5 хвилин. Покладіть в ступку листки чебрецю, лавровий лист, гвоздику, сіль, чорний мелений перець, кмин, насіння кропу, копчену паприку, цедру апельсина, здрібнені кинзу й розмарин. Перетріть і додайте в сковорідку до овочів. Додайте цукор, сік апельсина й лимона, воду, гірчицю, томатну пасту, яблучний оцет і яблучний сік. Перемішайте, доведіть до кипіння і тушкуйте 10 хвилин.

Риба в картопляній скоринці

Нам потрібно: 4 тушки тілапії (або іншої білої риби), 2 яйця, 4 картоплини, 2 ст.л. борошна, і ще борошно для обвалювання, олія, сіль.

Приготування. Картоплю тремо на крупній тертці. Віджимаємо руками, щоб пішла зайва волога. Додаємо яйця, борошно, сіль і перемішуємо. Тушки риби обвалюємо з двох сторін у борошні. З двох сторін притискаємо до риби картопляну масу. Акуратно кладемо рибу на сковорідку з розігрітою олією. Смажимо на середньому вогні. Коли з одного боку скоринка підрум'ниться, перевертаємо на інший. Зменшуємо вогонь і смажимо до готовності.

Макарони, запечені з помідорами

Нам потрібно: 300 г макаронів, зубчик часнику, 10 перця горошком чорного, 100 сиру, 150 г майонезу.

Приготування. Зваріть макарони, покладіть їх на дно посуду для випікання. Поріжте помідори тонкими скибочками і покладіть їх на макарони. Потріть сир. Посипте макарони з помідорами тертим сиром і перцем. Часник поріжте великими скибочками та укладіть зверху на запіканку. Помажте поверхню страви тонким шаром майонезу і за-пікайте в духовці до готовності 10-20 хвилин. Подавайте в гарячому вигляді, можна прикрасити зеленню.

Малосольні огірочки в контейнері

Нам потрібно: 1 кг огірків, сіль - за смаком, перець запашний - за смаком, чорний перець - за смаком, 2-3 зубчики часнику, свіжа зелень.

Приготування. Щоб зробити смачні малосольні огірочки, за цим рецептом, необхідно заздалегідь приготувати простий пластиковий контейнер, який повинен мати кришку. Беремо свіжу зелень, ретельно миємо і перекладаємо на дно підготовленого контейнера. Часник очищаємо і розчавлюємо, але не нарізаємо, завдяки чому він передасть більше аромату. Перекладаємо часник в контейнер до зелені. Викладаємо в контейнер запашний перчик і роздавлені горошини чорного перцю. Огірки миємо й розрізаємо вздовж на дві половинки, перекладаємо в контейнер до решти інгредієнтів і приправляємо сіллю. Контейнер щільно закриваємо кришкою і гарненько трясемо його, перемішуючи таким чином інгредієнти. Приблизно через 10 хв. огірки будуть в розсолі з власного соку, солі і зелені. Залишаємо огірочки при кімнатній температурі приблизно на 1 год. Потім, у разі необхідності, змиваємо зайву сіль і можна подавати до столу.

Ікра з кабачків

Нам потрібно: 3 кг кабачків, 1 кг моркви і цибулі, 2 ст.л. томатної пасти, 1,5 ст.л. солі, 1 ст.л. цукру, 1 ч.л. лимонної кислоти, олія.

Приготування. За необхідності кабачки очистити від серцевини і шкірки, нарізати кружками, на олії обсмажити до зарум'янювання, укласти в миску. На тій же сковороді обсмажити натерту на крупній тертці моркву з цибулею, нарізаною півкільцями, до м'якості та легкого рум'янцю. Перекрутити злегка остиглі овочі через м'ясорубку або подрібнити блендером/комбайном, укласти в каструлю, покласти цукор і сіль, томат-пасту й кислоту, довести до кипіння і 15 хв. відварити. У гарячому вигляді ікру розкласти по стерилізованих банках, закупорити і укутати до остигання ковдрою.

Консервований зелений горошок

Нам потрібно: лущений зелений горох, для заливки на 1 л води - 1/2 ч.л. цукру, 1/2 ч.л. солі.

Приготування. Із зеленого горошку видалити залишки стручків, ретельно промити. Залити горошок холодною водою, всипати цукровий пісок і сіль. Довести до кипіння і варити 20-30 хвилин. Рідину після варіння горошку відокремити, процідити через кілька шарів марлі. Горошок укласти в скляні стерилізовані півлітрові банки, залишивши 2 см. вільного простору від краю. Проціджену рідину, що залишилася після варіння горошку, нагріти, влити в банки. Стерилізувати заповнені банки в киплячій воді 30-40 хвилин і закатувати.

Пиріг з кабачків

Нам потрібно: 500 г кабачків, цибулина, 200 мл молока, 100 г сиру твердого, 3 яйця, 200 г борошна, 1 ч.л. розпушувача для тіста, 2 зубчики часнику, сіль та спеції.

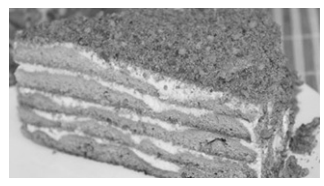
Приготування. Потрібно обирати молоді кабачки, які не мають твердого великого насіння. Наріжте овоч тонкими кружельцями, попередньо очистивши його від шкіри. У мисці збийте 3 яйця, додавши до них сіль та перець. При бажанні можна додати приправу, яка підходить до овочевих страв. У збиті яйця насипте дрібно порізану цибулю та часник. До маси додайте молоко та потертий сир. Все ретельно перемішайте. В окремій посудині змішайте борошно з розпушувачем тіста. Після цього, додайте суміш до маси, перемішавши все до однорідності. Форму для запікання змастіть олією та посипте сухариками для панірування. Викладіть один шар кабачків, заливши їх частиною тіста. Повторюйте це, поки не закінчаться овочі. Залишки тіста вилийте у форму. Ви-пікайте пиріг упродовж 35-40 хвилин при температурі 180 градусів. Нарізайте пиріг після охолодження.

Пухеники

Нам потрібно на 4 порції: 1,5 скл. борошна, 1,5 скл. води, 6 яєць, 1/4 скл. цукру, 1 ст.л. масла вершкового, 2 скл. олії, 3 ст.л. сухарів мелених, 1 ст.л. ванільного цукру.

Приготування. Воду разом з вершковим маслом і цукром довести до кипіння, всипати борошно і, прогрівати суміш на слабкому вогні, вимішувати до тих пір, поки вона не перестане прилипати до стінок каструлі. Охолодити тісто до 60-70 °С, вбийти яєчні жовтки по одному, кожен раз вимішуючи тісто до однорідної консистенції. Поступово додати збиті в піну яєчні білки. За допомогою ложки відділити невелику кількість тіста, опустити його в розігріте масло і смажити до золотистого кольору. Готові пухеники посипати сухарями, змішаними з ванільним цукром. Подавати гарячими з варенням.

Лінивий тортик



Нам потрібно: 2 кг печива сухого, 500 мл молока, 50 г борошна, 200 г цукру, 4 яєчні жовтки, 1 г ванілін, 80 г вершкового масла.

Приготування. Молоко ділимо на 2 рівні частини. Одну частину ставимо на повільний вогонь, в іншу додаємо борошно, цукор, жовтки, ванілін і все ретельно перемішуємо. Потім додаємо отриману суміш в закипіле молоко і доводимо до кипіння, постійно помішуючи. Коли крем почне густіти додаємо вершкове масло. Після того, як масло розтопиться, варимо ще хвилину і знімаємо з вогню. Накриваємо пакетом або серветкою і чекаємо поки охолоне. Потім викладаємо пласт печива і змащуємо кремом і так до тих пір, поки не скінчиться крем. Торт прикрашаємо крихтами печива. Ставимо на ніч у холодильник, щоб просочився.

Мафіни з чорною смородиною

Нам потрібно: 3 яйця, 1 скл. цукру, 200 мл масла, 1,5 скл. борошна, 1 ч.л. соди, смородина.

Приготування. Розтопити масло. Яйця збити з цукром, можна додати ванілін для аромату. У цю масу влити олію і поступово підсипати муку з содою. Підготувати формочки і змастити їх маслом. Розлити тісто і помістити в кожну ємність смородину на свій смак. Відправити в розігріту духовку на 40-50 хвилин, випікати при 180 градусах.

Чорничне морозиво

Нам потрібно: 1 скл. чорниці, 200 г сметани, 15 г ванільного цукру.

Приготування. Усі інгредієнти збити у блендері. Для більш солодкого смаку можна додати кілька ложок згущеного молока. Суміш залийте у формочки для морозива і відправити в морозильну камеру.

ПОРАДИ НА ВСІ ВИПАДКИ ЖИТТЯ

Чим відчистити пралку від неприємного запаху, нальоту і цвілі?

Дотримуватися чистоти пральної машинки дуже важливо: бруд і накип шкодять не тільки самій техніці, але і можуть назавжди зіпсувати речі.

Помітили, що одяг після кожного прання стає сірішим і має неприємний запах? Тоді, схоже, проблема не в миючих засобах, а у вашій техніці.

Першою ознакою того, що вже «час»- наявність нетипових звуків - техніка, наприклад, може моторошно бурчати або «зриватися з місця « (навіть за умови, що машинка надійно прикріплена до підлоги). Примітно, що і прального порошку ви витрачатимете більше.

В ідеалі машинка повинна проходити чистку кожні 1-3 місяці в залежності від засобів, які ви для цього використовуєте.

Накип дуже підступний. Він роз'їдає вашу техніку фактично зсередини. Причина тому - занадто жорстка вода з високим вмістом магнію і кальцію та постійне прання за високої температури. Найкраще з накипом боротися тими ж кислотами.

В інших випадках допомагають відбілювачі. Налийте 0,5 л відбілювача у відділення для миючих засобів і запустіть прання без білизни за 60°С.

Наступні поради, як почистити пральну машину в домашніх умовах:

Лимонна кислота. Найдоступніший спосіб, як почистити пральну машину від цвілі. Цей же метод хороший для усунення неприємного запаху. За високих температур сік прибирає не тільки легкий наліт, але і «камінь», що утворився на стінках техніки. Засипте 30 гр кислоти у відсік для порошку, запустіть режим прання на максимальних показниках (це створить надзвичайне навантаження на техніку - але це добре). Після того перевірте, чи не залишився накип на барабані і шлангу зливу. Наступного разу повторюйте процедуру тільки через три місяці.

Оцет, сіль і сода. Бюджетний варіант, якщо цікавитеся, як почистити пральну машину від бруду. Дві чашки звичайного столового оцту змішайте зі склянкою води і харчової солі. Залийте розчин у відділення для порошку і поставте на прання за максимальної температури. Приділіть особливу увагу лотку і ущільнювальній гумці - в них дуже багато бруду і цвілі. Якщо не хочете експериментувати з технікою, тоді скористайтеся спеціальними очисниками.

Запам'ятайте, що після такої чистки барабан слід повторно прополоскати у відповідному режимі, щоб змити залишки використаних вами засобів.

Також враховуйте, що машинку не рекомендують очищати відбілювачем і хлоркою перед або після чищення оцтом. Ці два засоби не можна змішувати - їхнє поєднання дуже агресивне для металу. Також не радять наливати оцет у дозатор відбілювача.

Від яких шкідників захистять чорнобривці

Багато досвідчених дачників знають, що на їхніх ділянках завжди можна побачити чорнобривці. Не стільки через їхній гарний вигляд, скільки через корисність цих квітів. Як чорнобривці захищають город від шкідників.

Чорнобривці ефективно відлякують довгоносика, тому садити їх поруч із полуницею - чудовий варіант. Також рослини можуть захистити капусту від білявки та совки. Висаджування чорнобривців біля цибулі допоможе уникнути цибулевої мухи. Якщо посадити їх поруч із картоплею, це знизить ризики ураження колорадським жуком і капустянкою.

Чорнобривці також допоможуть у боротьбі з нематодою і попелицями. Навіть дротяники не люблять цю квітку. Тож вирощування чорнобривців на ділянці не тільки додасть їй краси, а й допоможе захистити рослини від різних шкідників.

Чим небезпечна попелиця

Листова попелиця швидко послаблює молоді рослини, висмоктуючи їх клітинний сік. Одночасно вона виділяє ще й отруту, через яку листя скручується, деформується і відмирає, пагони зупиняються в рості, верхівки викривляються. Солодкі виділення - відходи забруднюють листяну поверхню, порушують нормальну життєдіяльність рослин.

Боротися з попелицею надзвичайно складно: розмножується вона стрімко і безупинно. Тому треба постаратися позбутися її швидше, чим вона позбавить нас урожаю.

Що варто враховувати в боротьбі з попелицею.

Перш ніж кинутися на ворога, нам потрібно зрозуміти, «звідки у цієї проблеми ноги ростуть», щоб правильно, з розумом підійти до боротьби зі шкідником.

Попелиця харчується соком рослини, протикаючи її шкірочку своїм хоботком. Старе тверде листя їй «не по зубах», їй потрібні найніжніше молоденьке листя і бутони. Виходить, імовірні місця поразки - найбільш молоді частини рослин. Простіше кажучи, верхівки кущів і нижній бік листочків. Тому наше завдання - захистити молоді пагони та листя.

Її найчастіше переносять мурахи. Їм потрібний солодкий сироп, який попелиця дає, харчуючись соком рослини. Тому мурахи будуть безупинно доставляти на молоді листочки все нових і нових сокопийць. Мало того, будуть ще й захищати їх від усіх ворогів. Тому наше завдання - розлучити їх, перепинити мурахам доступ до попелиці.

Рецепти:

300 г господарського мила на 10 л води. Можна замінити рідким милом, тоді необ-хідно всього 125 мл на 10 літрів води;

250-300 г попелу кип'ятити в 10 л води 30 хвилин перед обприскуванням можна додати 40 г мила, а можна промивати рослини і просто попельним розчином;

30-35 г здрібнених головок ріпчастої цибулі (можна додати й цибульної лушпайки) настояти в 1 литрі води 5 годин. Додати 4-5 г господарського мила. Процідити. Довести об'єм настою до 1 літра;

200 г здрібнених головок часнику настоювати 4-5 діб в 1 л води під кришкою. Застосовувати в концентрації 25 мл настою на 10 літрів води;

100 г сухої трави і суцвіть ромашки аптечної настоювати 12 год. в 1 л води. Обприскувати в концентрації 1:3 з додаванням мила з розрахунку 4 г на 1 л розчину;

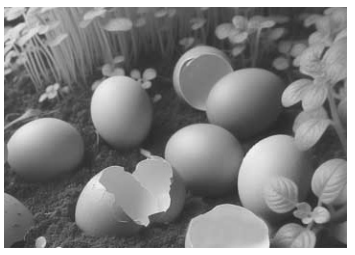
1 кг бадилля картоплі (брати тільки здорове, не ушкоджене хворобами!) подрібніти і настоювати в 10 литрах води 3 години;

1 кг сухої трави деревію звичайного (зібраної на початку цвітіння) витримувати на водяній бані 30-40 хвилин в 2 л води. Довести об'єм відвару до 10 літрів і витримати в темному місці не менше 2-х діб.

Міфи та правда про користь яєчної шкаралупи на грядках

Звичка не викидати шкаралупу від яєць вже є в багатьох дачників. Але чимало фахівців вважають, що користі від неї насправді нема. Хто ж насправді має рацію?

Однозначної відповіді на це питання немає. Прихильники органічного землеробства впевнені у тому, що це чудова заміна мінеральних добрив та пестицидів, оскільки шкаралупа яєць на 93% складається з карбонату кальцію. Натомість їхні противники стверджують, що карбонат кальцію нерозчинний у воді, тож для розчинення шкаралупок будуть потрібні слабкі кислоти ґрунтів, і на цей процес підуть місяці, а то й роки.



Переважно суперечки виникають щодо використання яєчної шкаралупи як добрива або розкислювача ґрунту, і в цьому питанні однозначної відповіді немає.

Водночас є два незаперечні аргументи на користь використання яєчних шкаралупок на городі. По-перше, це дешево та екологічно. По-друге, вона дійсно допомагає в боротьбі зі шкідниками, зокрема, капустянкою, гусеницями, слимаками та равликами.

Для капустянки потрібно приготувати приманку. Робиться вона з товченої шкаралупи і нерафінованої соняшникової олії. Одна чайна ложка шкаралупи змішується з половиною чайної ложки рослинної олії. Суміш прикопують по периметру грядки або вносять у посадкові лунки. Капустянку приваблює запах насіння. З'ївши приманку, вона приречена на загибель, тому що перетравити яєчну шкаралупу не може, так само, як і вивести її з організму.

Для відлякування слимаків, гусениць і равликів знадобляться великі осколки шкаралупи, з яких створюють перешкоду навколо рослин або грядок. Обов'язкова умова: перепона має бути суцільною, без дірок. Перебратися через неї м'якотілим шкідникам буде непросто, а якщо і вдасться, то від пошкоджень на слизовій оболонці вони загинуть.

Втрачене свідоцтво на право власності на будинок в смт Вороновиця, вул.Подільська,35, видане 20 червня 1995 року №6, на ім'я Сіненко Анатолія Олександровича, вважати недійсним.

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

Повідомлення
про проведення громадських слухань

Якушинецька сільська рада повідомляє, що відповідно Рішення Якушинецької сільської ради 32 сесії 8 скликання №1234 від 21.07. 2023 р. «Про надання дозволу на розроблення детального плану території в с. Зарванці» та Рішення Якушинецької сільської ради 37 сесії 8 скликання №1478 від 23.02. 2024 р. «Про внесення змін до рішення 32 сесія 8 скликання №1234 від 21.07. 2023 р.» на громадське обговорення подається детальний план території обмеженої вулицею Зарічна, автошляхом М-30 та межею с. Зарванці Вінницького району Вінницької області, для будівництва торгово-офісних та готельно-ресторанної будівель. Площа території, що проектується – 7,83 га. Замовник проекту – Якушинецька сільська рада. Розробник проєкту – ДПТ Кооперативно-державний проектно-вишукувальний інститут «Вінницяагропроект», м. Вінниця, вул. Келецька 51, кабінет 320.

Ознайомитись та надати протягом 30 днів відповідні пропозиції та рекомендації можна у приміщенні Якушинецька 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. 06 серпня 2024 року у приміщенні Якушинецької сільської ради за адресою: с. Якушинці, вул. Новоселів, 1А.

"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. 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 посилання на «Подільську зорю» обов'язкове. Матеріали, позначені (Р), 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. №242826.
Наклад - 1500.
Газета віддрукована у ФОП Голуб Сергій Юрійович
Тел. (0432) 55-63-97.

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свій ювілейний день народження святкуватиме:

95-річчя відзначатиме жителька с.Вінницькі Хутори **- Тетяна Кіндратівна ДАХНОВСЬКА** (2 липня).

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

Із повагою,

Петро ВАСИЛИНИЧ, голова Вінницької районної організації ветеранів.

ПЕРЕДПЛАТІТЬ «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.

27 червня - ясно, без опадів, t вдень +24...+29°С, вночі +15...+22°С. **28 червня -** ясно, без опадів, t вдень +24...+28°С, вночі +17...+22°С. **29 червня -** ясно, без опадів, t вдень +25...+30°С, вночі +17...+23°С. **30 червня -** ясно, без опадів, t вдень +27...+31°С, вночі +19...+24°С. **1 липня -** ясно, без опадів, t вдень +27...+33°С, вночі +21...+25°С. **2 липня -** хмарно, без опадів, t вдень +24...+29°С, вночі +20..+24°С. **3 липня -** хмарно, без опадів, t вдень +25...+30°С, вночі +19...+23°С.

Від березових бруньок до мухоморів

Олексій Василевич із Вінниці близько 40 років збирає лікарські трави. Працює чоловік за енциклопедією та розпочинає збір трав о 5 ранку. Завжди одягає спеціальний фартух з великими кишенями та бере гострий ніж. Останніх десять років на збір із ним їздить і син Федір. За його словами, за останні 10 років багато чому навчився.

"Хвощ польовий багатий на кремній, використовується при ниркових хворобах. Дивина скипетаровидна має ранозагоювальну дію, відхаркувальну", - ділиться Федір Василевич.

Збирають рослини в різних місцинах якомога далі від доріг. Їх одразу в'яжуть у спеціальні пучки.

"То на полі, то на болоті... Зараз збираємо Іван-чай - листочки й квіточки. Він має заспокійливу сечогінну дію, при простуді дехто просто п'є, як чай, тому і називають Іван-чай", - пояснює Олексій Василевич.

Зібране сушить удома на горищі. Каже, що сушіння та зберігання - процес не з простих. Важливо, аби в рослині зберігалося не менше 10-12% вологи. В подрібненому вигляді цілющі властивості зберігаються не довго. Реалізовує зібрані трави на вінницькому ринку, де має постійних клієнтів.

Багато років працює за старою українською енциклопедією. По ній вивчав, як виглядає та чи інша трава та її вплив на організм людини. Втім, порад, що попити, наприклад, для серця, не дає.

"Я їх посилаю до кардіолога. А тоді приходять і даю траву. Не раджу, не маю права, освіти медичної немає. Все інше шарлатани. Я можу лише сам собі приписати, дітям, дружині", - говорить чоловік.

Приходить багато років, аби купувати трави, збори та мазі вінничанка Лариса Леонтьєва. Навіть антигельмінтні рослини. Їхню дію вже перевірила і на собі, і на дітях, і на онуках.

"Чаї беру різні, мазі в них брала для своєї мами. Беремо для сім'ї, для дітей, онуків", - додає Лариса Леонтьєва.

Реалізовує Олексій Василевич все, чим багата українська природа, навіть сушені мухомори. Загалом має до сотні трав: від березових та соснових бруньок, пилку і до різноманітних трав.

"Минулий рік поїхали по мухомори, лише ніжки стирчали, капелюшків не було. Якщо мухомор зрізаєш, а в ніжці черв'яки поїли - він їстівний. Черв'як не їстиме отруту", - каже травник.

Крім того, виготовляє різні настоянки та мазі. Рецепти тримає в секреті. Завдяки їм, каже, що у свої 72 роки майже немає зморшок.

"Універсальна мазь - від опіків, ревматизму болів запальних процесів, при опіках. Я після гоління використовую, змащую, щоб шкіра не була пересушена, помітив зморшки почали зникати", - розповів Олексій Василевич.

За матеріалами Суспільного.

Жіночий клуб за інтересами "Лілея" відкрили у Вінниці

Новий жіночий клуб "Лілея" створили на базі вінницького підприємства незрячих. Його членами в першу чергу будуть вінничанки із порушеннями зору, члени міської організації Українського товариства сліпих.

Керівником клубу обрали Нелю Кривецьку, лікаря-офтальмолога. Вона в першу чергу буде опікуватися організацію зустрічей із цікавими гостями.

На першому засіданні клубу виступала поетеса Світлана Плюшко, лікар-офтальмолог за фахом. Вона презентувала збірочку віршів "Очиця". Переважно це була лірика. У віршах поетеса описує власні емоції і переживання.

-Засідання клубу проводитимемо раз у квартал. Будемо, приміром, займатися рукоділлям і читати вірші. Проводитимемо різні зустрічі із цікавими людьми, спілкуватимемося між собою і питимемо чай. Приміром, очікуються майстер-класи із в'язання тощо, - прокоментувала активістка клубу "Лілея" Наталя Слюсарчук.

Михайло МИХАЙЛОВ.

Астрологічний прогноз на 1 - 7 липня

ОВЕН (21.03-20.04). Ви сповнені сил і ентузіазму, однак не будуйте занадто сміливих планів. Важливо продумати їхню реалізацію. Ініціатива та заповзятливість додадуть розмаху у справах. Постарайтеся, щоб навколишні побачили результати вашої діяльності. У вихідні буде складно всидіти на одному місці. Поїздки можуть завершитися цікавим знайомством. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Намагайтеся не панікувати. Треба готуватися до раптових змін ситуації. З'явиться можливість одержати потрібну інформацію, що дозволить розширити ваші можливості. Не перевантажуйте себе роботою. У вихідні будьте напоготові, постарайтеся не вплутуватися в жодні афери. Сприятливий день - четвер, несприятливий - п'ятниця.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Розпочинається новий етап у житті. Це важливий період для професійного зростання та духовного вдосконалювання. Ваша товариськість і позитив знайдуть своє гідне застосування. Можливі приємні зустрічі та подорожі. Якщо у вихідні забудете про відпочинок і попрацюєте, надалі перед вами відкриються більші можливості. Але таки постарайтеся знайти час, щоб провести його з коханою людиною. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

РАК (22.06-22.07). Ви станете більш розсудливішими, і будете вирішувати багато проблеми раціональними методами. Стежте за конкурентами, не бовтайте зайвого, щоб вашою інформацією ніхто не зміг скористатися з корисливою метою. Близькі люди підтримають ваші ідеї. У вихідні вдома на вас можуть очікувати гарні новини. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

ЛЕВ (23.07-23.08). У вас усе буде виходити, реалізуються ваші професійні задуми. Подумайте про додатковий заробіток, ця думка вдала та своєчасна. Насичений контактами і новими знайомствами період. Вихідні будуть теж досить плідними, якщо докладете зусиль. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - субота.

ДІВА (24.08-23.09). Кількість справ на роботі все збільшується, навіть може почати видаватися, що ви ввесь час проведете в працях без права на відпочинок, їжу та сон. Не переживайте, усі проблеми вирішаться, якщо виявите зібраність, уважність і зосередженість. Не соромтеся попросити про допомогу, це значно прискорить справи. У вихідні діти порадують своїми успіхами. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Не відмахуйтеся від цікавих думок і оригінальних ідей, що відвідають вас. Якщо виникнуть якісь хвилюючі вас неясності, постарайтеся їх дипломатично прояснити. Гарний час для початку нової справи, вона просто приречена на успіх. Завершивши справи, ви зможете подумати про відпочинок. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Атмосфера на роботі буде комфортною та доброзичливою. Ваші успіхи будуть помічені й винагороджені начальством. Можете розраховувати на премію. Постарайтеся об'єктивно подивитися на себе, не занижуйте свою самооцінку. У вихідні бажано провести більше часу в сімейному колі. Ви й так рідко буваєте вдома, порадуйте радість людям. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Усе сприяє діловим успіхам, сприятливий час для одержання прибутку. Постарайтеся не дати спокусам опанувати вами. Просування службовими сходами нині багато в чому залежатиме тільки від вас самих. Начальство оцінить ваші зусилля. З'явиться можливість добитися значних успіхів, але будьте вкрай обережними й не ухвалюйте поспішних рішень. У вихідні зможете подолати будь-які перешкоди. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Необхідно діяти разом з надійними партнерами, чим би ви не займалися. Поодинці навряд чи вдасться втриматися на плаву. Імовірні деякі тертя з колегами або в колі власної родини, але вам удасться спокійно та коректно вирішити всі непорозуміння. У вихідні постарайтеся забезпечити собі максимальний спокій і відпочинок за містом. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Будьте мудрішими та розсудливішими, якщо ви поступитеся лідируючою роллю колезі, то від цього тільки виграєте. Сприятливий час для особистого життя, а робоча запопадливість зараз ні до чого. Порадує та виявиться досить корисною з фінансової точки зору зустріч зі старими друзями. У вихідні більше часу присвятіть спілкуванню з дітьми. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

РИБИ (21.02-20.03). Не слід ухвалювати швидких рішень, краще пустіть все на самоплив, і доля сама підкаже найбільш безболісний вихід зі складної ситуації. Дні відносного спокою чергуються з такими, коли необхідно багато чого зробити, щоб добитися успіху. Домашній затишок - необхідна умова нормальному життя, так що вам варто постаратися собі його забезпечити хоча б у вихідні. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.