

Подільська Зоря



Шановні жителі Вінницького району!

Щиро вітаю вас із Днем вишиванки - святом нашої національної єдності, культури та незламного духу. Вишиванка - це символ української ідентичності, зв'язок поколінь і оберіг, що нагадує про нашу силу, гідність і любов до рідної землі. Нехай це свято надихає нас зберігати традиції, цінувати свободу та вірити в перемогу. Бажаю вам миру, сили, єдності та гордості за те, що ми - українці.

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

Актуально

Керівник Офісу президента Андрій Єрмак заявив, що Україна готова до будь-якого формату переговорів з Росією, але для цього є умова - повне припинення вогню країною-асесоркою. Пряма мова очільника ОП: "Ми цього не боїмося, бо саме Україна вже продемонструвала відкритість і чесність. Тепер слово за Росією". Він додав, що президент Володимир Зеленський поїде до Туреччини, навіть якщо глава рф Володимир Путін відмовиться від прямого контакту. "Це буде чіткий сигнал для всього світу: Москва не хоче миру, не готова до серйозних переговорів", - вважає Єрмак. Він також висловив сподівання, що "стратегічний партнер" України США збережуть свою роль у процесі.

Президент Франції Емманюель Макрон розповів, що Євросоюз не може конфіскувати заморожені активи Російської Федерації через відсутність правової бази. Макрон також додав, що у майбутньому "важливо не дати Росії їх повернути в разі розпаду спільного на Заході санкційного режиму". Раніше міністр закордонних справ Франції Жан-Ноель Барро заявляв, що у Євросоюзі існує сильна єдність щодо продовження санкцій, які дозволяють залишити замороженими російські активи.

Президент Володимир Зеленський хоче приїхати на інтронізаційну месу новообраного Папи Лева XIV у Ватикані 18 травня, зокрема, для зустрічей з іноземними лідерами. Глава ОП заявив, що Зеленський також має намір провести зустрічі з іншими світовими лідерами на полях церемонії. Під час телефонної розмови з Папою Левом із Зеленським, понтифік висловив готовність сприяти таким зустрічам і пообіцяв "зробити все можливе" для досягнення справедливого та тривалого миру. Інтронізаційна меса відбудеться в неділю, 18 травня, на площі Святого Петра у Ватикані. Очікується, що на ній будуть присутні численні світові лідери.

Україна завершила всі необхідні процедури для запуску Американсько-Українського фонду відбудови. Сьогодні передала ноту Тимчасовій повірній у справах США в Україні Джуді Девіс. "Можна сміливо сказати, що вдалося виконати завдання, яке поставив перед нашою переговорною командою Президент Володимир Зеленський, адже маємо рівноправну Угоду, спрямовану на майбутнє. Угоду, яка поважає національні інтереси України, передбачає спільне з Америкою управління та інвестування. В Угоді немає положень про борг і є зобов'язання інвестувати виключно в Україну", - зауважила міністерка економіки.

Укрзалізниця запустила додатковий рейс Вінниця - Київ, який курсуватиме 18 та 25 травня. Особливістю рейса стане те, що він курсуватиме у складі купейних вагонів, але з місцями для сидіння. Розклад руху потяга: з Києва - відправлення о 08:33, прибуття до Вінниці о 11:46, з Вінниці - відправлення о 17:39, прибуття до Києва о 20:42. Невелика підказка під час вибору місця: непарні місця - біля вікна, парні місця - ближче до дверей купе.

В Україні в квітні найбільші показники з реєстрацій електромобілів продемонструвала Львівська область - 828 од. (93% вживані). Крім цього, в Києві було зареєстровано 677 од. електрокарів (69% вживані); в Дніпропетровській обл. - 486 од. (75% вживані); в Київській обл. - 475 од. (79% вживані); в Рівненській обл. - 351 од (94% вживані). В частині нових авто найпопулярнішим електромобілем на ринках Львівщини, Києва та Київської області став BYD Song Plus EV. В Дніпропетровській обл. частіше обирали VOLKSWAGEN ID.Упук, а на Рівненщині - WELTMEISTER EX5. В сегменті ввезених з-за кордону вживаних авто: - TESLA Model Y - в м. Києві і області та на Дніпропетровщині; - TESLA Model 3 - у Львівській обл.; - HYUNDAI Kona Electric - у Рівненській обл. Нагадаємо: В Україні у квітні 2025 року автопарк поповнили 5792 од. автотранспортних засобів на акумуляторних джерелах живлення (BEV). Відносно квітня минулого року попит на електромобілі зріс на 37%.

У Вінницькій обласній лікарні імені Миколи Пирогова започаткували можливість платного прийому лікарями. Пацієнти зможуть обирати зручний час відвідування. Це додатковий сервіс для тих, хто цінує свій час і хоче швидко потрапити на прийом до спеціаліста. Платний запис на прийом відкрито до: Офтальмолога; Невролога; Отоларинголога (ЛОР); Сексопатолога; Сурдолога; Судинного хірурга. Графік прийому: Понеділок - П'ятниця: 15:00 - 19:00. Субота: 09:00 - 15:00. Для запису потрібно зателефонувати до кол-центру: (0432) 67-14-29, (0432) 66-13-31, 067-194-82-59. Або зверніться до реєстратури консультативної поліклініки.

Віддали життя за Україну!

Пекущий біль і гіркий смуток війни чорним крилом вчергове торкнувся Лука-Мелешківської громади.



Із фронту прийшла жаклива новина - ще один наш славний син, ще один Герой віддав життя за свободу і незалежність України.

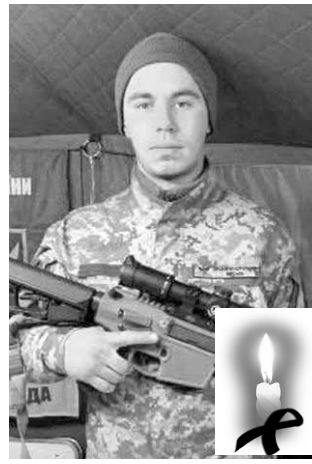
30 квітня під час виконання бойового завдання із стримування військової агресії поблизу населеного пункту Малинівка Покровського району Донецької області загинув **Тарас Павлович СЕРГА**, 02 червня 1981 року народження...

Щирі співчуття рідним, близьким та побратимам Захисника, нехай Господь допоможе пережити страшну втрату...

Вічна слава і пам'ять Герою, який до останнього подиху, захищав Батьківщину та кожного з нас!

Невблаганна смерть забрала ще одне молоде життя, **Валентина Ігоровича ФЕДОРОВА**, який виконуючи бойове завдання, вірний військовій присязі, виявивши стійкість і мужність, загинув 14.06.2024 року.

Висловлюємо щирі співчуття рідним та близьким Федорова Валентина, Героя, який загинув за Україну, за її незалежність та наше світле майбутнє. У скорботі та молитві низько схилимо голови, вшановуючи пам'ять вірного Сина України! Хай Господь дарує Царство Небесне та вічний спокій душі Валентина! Вічна Слава Герою!



У Стрижавській громаді жалоба. На фронті, боронячи Україну, загинув наш земляк - **Василь МІЦІЄВ** із Переорок.

Василь народився 11 червня 1973 року в селі Копайгороді Барського району. Закінчив місцеву школу, згодом вступив до вищого професійного училища №7, де здобув фах столяра. Після навчання проходив службу в армії - моряком. Повернувшись додому, працював на меблевій фабриці.

Понад 20 років прожив у Переорках, де його добре знали як доброго, щирого, працьовитого чоловіка. Василь завжди поважав кожного, любив людей, допомагав по господарству, ремонтував техніку. Був дуже чуйним, розповіда-

ють рідні. Коли після поранення перебував у госпіталі, навіть там не залишався осторонь і допомагав побратимам.

Пригадують, Василь любив тварин - часто підбирав безпритульних, забирав додому, доглядав за ними. Займався спортом, захоплювався боксом.

Під час повномасштабної війни вступив до лав Збройних сил України. Виконував бойові завдання як навідник 2 мотопіхотного відділення 3 мотопіхотного взводу 2 мотопіхотної роти військової частини А 2980.

12 січня 2024 року, під час штурмових дій противника поблизу населеного пункту Первомайське Донецької області, Василь загинув. Понад рік вважався безвісти зниклим. Лише після проведення обміну тілами, згідно з Порядком передачі та репатріації тіл, а також за результатами ДНК-експертизи, було встановлено, що серед переданих тіл - Василь Міцієв.

У загиблого Героя залишилися мати Раїса, син Дмитро та донька Дар'я.

Щирі співчуття рідним, близьким та побратимам Василя. Розділяємо ваш біль і сумуємо разом із вами всією громадою.

Вічна пам'ять і слава Герою!

ОБЕРЕЖНО ШАХРАЇ

В Україні останнім часом процвітає нова шахрайська схема, яка направлена на видурювання грошей у довірливих людей. Принцип цієї схеми дуже простий - Вам приходить СМС, або ж телефонний дзвінок чи "листівка щастя" - де вказано, що ви виграли приз.

Потім людина дзвонить на колл-центр. Затим людині, яка назвала свою адресу припинити лист, що вона за крок від виграшу з каталогом з тим непотребом, який продавали з 10-кратною націнкою. Мовляв, щоб отримати приз, замов. Людина замовляє, реально отримує товар,

**ОБЕРЕЖНО,
ШАХРАЇ!**

а всередині новий каталог зі словами: "Ви ось-ось виграли, але потрібно зробити замовлення. І так по-колу.

Тож будь уважні та обережні: ретельно перевіряйте інформацію, яку вам повідомляють; не поспішайте виконувати вказівки незнайомих людей; не перераховуйте кошти на чужі карткові рахунки; не довіряйте повідомленням незнайомих про грошову реформу, обмін купюр тощо.

Якщо ви стали жертвою шахраїв, то негайно повідомте про це в поліцію за телефоном "102".

Передплатити «Подільську зорю» можна у декілька кліків зі свого смартфона або комп'ютера!

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





Депутат інформує...

Олександр МАСЛЕННИКОВ,
Вінницька обласна рада

Днями на запрошення директора Богдана Кравця завітав до Ільківської школи.

На прохання педагога-організатора Лідії Ситник профінансував придбання колонки з бездротовою мікрофоною системою.

Також у закладі успішно діє туристич-

ний гурток для його вихованців потрібно було закупити дві палатки. Цю проблему теж допоміг вирішити.

Наші діти повинні мати гідні умови для розвитку, навчання та самовдосконалення.

Із задоволенням допомагаю у цьому навчальним закладам.



Україна - Європа, єдині, незламні

9 травня у Вінницьких Хуторах, з нагоди Дня пам'яті та перемоги над нацизмом у Другій світовій війні та Дня Європи в Україні, відбувся культурно-мистецький захід "Україна - Європа, єдині, незламні". Його організували вихованці та педагогічний колектив комунального закладу "Вінницько-Хутірська дитяча школа мистецтв" у співпраці з закладом культури "Вінницька централізована клубна система".

Розпочалося все з благодійної ярмарки, під час якої діти презентували вироби, створені власноруч. Вдалось зібрати майже 5000 гривень, які будуть передані на потреби Збройних сил України. Окрім того, учениця школи мистецтв Марія Корнійчук провела майстер-клас з виготовлення свічок - символу світла, віри та незламності.



ся мистецький концерт "Україна - Європа, єдині, незламні". Глядачі насолоджувались патріотичними й сучасними піснями, яскравими хореографічними номерами у виконанні зразкового аматорського колективу "Мальви" під керівництвом Олени Попової та Анни Павлюк. Теплу атмосферу доповнили виступи вокального ансамблю "Веселі дзвіночки".

"Цьогоріч ми відзначаємо 80-ту річницю перемоги над нацизмом у Другій світовій війні. Це день, коли разом з усією європейською спільнотою вшановуємо пам'ять загиблих, віддаємо шану Героям, які боролися проти тоталітаризму. Водночас, для України це й нагадування про незавершену боротьбу - вже у XXI столітті, з новими загрозниками, що знову прагнуть зруйнувати наші міста, культуру та майбутнє", - зауважила директорка закладу культури "Вінницька централізована клубна система" Тетяна Казанська-Гавриш.

Завершився захід емоційними словами вдячності Збройним силам України за можливість жити та творити.

"Наш проєкт - це добра справа, яку ми зробили своїми силами. Він став чудовою нагодою поєднати мистецтво, ініціативу та підтримку", - додала директорка дитячої школи мистецтв Тетяна Висоцька.



"Найцінніше - це відчуття єдності. Ми разом творимо добро. Наші діти - це приклад того, як любов до країни можна проявляти в дії: через творчість, через допомогу. Це день, коли ми об'єднуємося заради Перемоги, заради майбутнього", - зазначила директорка Вінницько-Хутірської дитячої школи мистецтв Тетяна Висоцька.

Після ярмарки всі охочі завітали до актової зали будинку культури, де відбув-

Гончарство у темряві, як ветерани творять нову реальність із глини

У Вінниці триває унікальний реабілітаційний курс для військових, які втратили зір. Проєкт "Гончарство у темряві" поєднує мистецтво, терапію та шлях до економічної незалежності.

Іван Шостак, ветеран, який сам пережив поранення і повну втрату зору, сьогодні навчає інших:

"Глина не підкорюється одразу. Вона вимагає терпіння. Але в її тиші ти відчуваєш, що знову можеш щось створювати. Це як мовчазна розмова з собою".

Іван пройшов свій шлях - від фронту, де снаряд забрав йому зір, до першої персональної виставки власних керамічних виробів. Тепер він передає навички іншим, допомагаючи їм відчути себе сильними, здатними, потрібними.

Колишній військовий Іван Шостак допомагає своєму учню вилити чашу. Його рухи впевнені, хоча він нічого не бачить. Іван опанував гончарну справу за чотири місяці. Зараз у його у власному доробку 300 виробів. Проводив власну виставку робіт. Каже, гончарство допомогло йому реабілітуватись і соціалізуватись після втрати зору.

"На війну я потрапив ще у 2015 році, підписав контракт на три роки. Провернувся додому, займався будівництвом. Коли почалася повномасштабна війна, чекав народження другого сина, - розповідає Іван. Після того, пішов по мобілізації й потрапив у 79-ту десантно-штурмову бригаду. Нас штурмували. Іде три групи на зав-



Вікторія Ніколаєва, засновниця артпростору "ЕтноЧари".

Після завершення курсу всі учасники отримають стартові набори - гончарне коло, глину, інструменти. Це дасть змогу працювати вдома або створити власну майстерню.

У проєкті об'єдналися: Центр комплексної реабілітації "Поділля", Артпростір "ЕтноЧари", Місцеві митці та підприємці.

"Роботодавці бояться брати незрячих людей через стереотипи, а успішних історій працевлаштування в Україні досі небагато. Ми сподіваємося, що цей проєкт поштовхом до розвитку ветеранів. Вони надалі зможуть працювати, рухатись і заробляти, перетворивши гончарство на професію", - зазначає Юлія Бабаєва, керівниця мультидисциплінарної команди Центру комплексної реабілітації "Поділля".

У школі гончарства військові пройшли уже шість занять. Руслан родом із Львівщини уже виготовив горняк, попільничку та квіти. Мріє зіптити пивний келих. Каже, тут відчуває себе натхненим та потрібним. "Я служив у першому батальйоні спецпризначення, отримав поранення на Донеччині. Втратив не лише зір. Спершу було дуже складно. Не хотілося виходити за межі чотирьох стін. Через пів року до мене прийшло сприйняття, що життя продовжується. Життя буде в темряві. Я пройшов курс реабілітації, навчився працювати з тростинки, опанував шрифт Брайля. Мене навчили працювати на комп'ютері", - говорить Руслан.

"Наше завдання за цих 45 днів навчити базовим елементам, наприклад, робити чашечки різних форм, тарілочки, блюдечка і при бажанні - вази. Це ті речі, які можна продавати, забезпечувати свою родину. Хочемо також налагодити співпрацю з локальними майстернями, де проживають ветерани. В ідеалі, було б дуже добре, якби ще хтось в родині окремо займався випалом та оздобленням. Адже раніше гончарство - це було сімейним ремеслом. Ми будемо надалі теж консультувати та підтримувати наших учасників", - підсумовує засновниця артпростору "ЕтноЧари" Вікторія Ніколаєва.

За матеріалами Медіа.



дання, доходять одиниці. Одного дня було дуже тихо. Мене це здивувало. Я пішов подивитися і побачив, що окупанти готуються до штурму. Побачили мене й почали стріляти. Біля мене розірвався снаряд. Вибило праве око і розрізало ліве, сильна контузія. Коли мене привезли в шпиталь у Дніпро, лікар відверто сказав, що не буду бачити".

Іван не відразу прилаштувався до життя у темряві. Згодом зібрався із силами і почав відвідувати курси реабілітації, а також орієнтуватися у просторі за допомогою тростинки. А ще йому сподобалось працювати із глиною. Його наставницею стала вінницька мисткиня Вікторія Ніколаєва. Зараз Іван передає свої навички іншим військовим у навчальному проєкті "Гончарство у темряві".

У проєкті беруть участь ветерани з усієї України: з Дніпра, Львівщини, Житомирщини, Кропивницького. Протягом 45 днів вони освоюють основи гончарства: чашки, тарілки, блюдця, вази - усе те, що можна створити й продавати.

Ціль курсу - не лише навчити ремеслу, а й дати старт економічній реабілітації.

"Наше завдання - щоб ці вироби могли стати джерелом заробітку. Щоб учасники мали змогу працювати, забезпечувати родину, а згодом - навіть відкрити власну справу", - зазначає

А пам'ять про Героїв житиме вічно...

Білими Ангелами в небеса відлітають найкращі, безстрашні, мужні Герої, що віддали свої життя за свободу рідної землі. Вони не зможуть більше промовити теплих слів своїм рідним та близьким. Не бачитимуть, як зростають їх діти, а хтось взагалі їх ніколи не матиме.... Вони любили життя, Україну та загинули за мир і спокій на рідній землі. Символом вічної пам'яті про загиблих воїнів на терені краю стають меморіальні дошки та Алеї пам'яті.

8 травня, в День пам'яті та перемоги над нацизмом, коли вшановують українських Героїв Другої світової війни та Героїв, які зараз боронять Україну від російських агресорів, відбулося урочисте відкриття меморіальної дошки випускника Бохонницького ліцею **Артура Шепеля**, який віддав своє життя за незалежність та територіальну цілісність України.

Вшанувати світлу пам'ять бійця, згадати його подвиг, висловити співчуття та щире вдячність родині загиблого завітали очільник територіальної громади **Сергій Сітарський**, начальники відділів та



та Норвегії. Після навчання виконував бойові завдання в Донецькій області, захищав Херсон, Запоріжжя.

Загинув 30 грудня 2024 року в районі населеного пункту Костаніно-польське Донецької області, в результаті мінометного обстрілу та ворожих скидів.

Право відкрити меморіальну дошку було надано рідним Героя. Присутні хвилиною мовчання



управління сільської ради, бойові побратими, педагогічний та учнівський колективи навчального закладу й односельчани героя.

Артур Шепель вступив на військову службу 12 січня 2023 року. Одразу після призову відправили в місто Миколаїв, 505 батальйон, 37 бригада морської піхоти, потім навчання у Великобританії

вшанували світлу пам'ять про воїнів, загиблих у боротьбі за свободу, територіальну цілісність та незалежність України. Військовий капелан відслужив заупокійну молитву та здійснив чин освячення.

Ми повинні пам'ятати про наше минуле, щоб разом будувати краще майбутнє. Світла пам'ять Герою, рідним щирі співчуття та подяка!



8 травня у селі Парпурівці Лука-Мелешківської громади відкрили Алею пам'яті Героїв, які віддали своє життя в боротьбі за майбутнє та незалежність України. Символічно, що відкриття пройшло в день, коли Україна згадує тих, чие життя забрала Друга світова війна. Тут увіковічили пам'ять про чотирьох Героїв-односельців - **Олександра Колісника, Дмитра Бевза, Руслана Ружицького та Максима Кибала**.

Олександр Колісник загинув 23 лютого 2024 року в районі населеного пункту Синьківка Харківської області, під час виконання обов'язків військової служби по відсічі збройної агресії російської федерації. Герою навіки залишилося 52.

2 лютого 2024 року під час виконання бойового завдання поблизу населеного пункту Терни Донецької області, загинув Дмитро Бевза 1976 року народження.

Руслан Ружицький захищав Україну на посаді мінометника в 3-у батальйоні оперативного призначення бригади "Червона калина". Героїчно загинув під час боїв поблизу села Вербова Запорізької області. Посмертно нагороджений орденом



"За мужність" III ступеня

Максим Кибал добровольцем долучився до війська у перший день повномасштабного російського вторгнення. У складі 120-ї окремої територіальної оборони захищав вільну та незалежну Україну на бахмутському та харківському напрямках. Був старшим солдатом роти вогневої підтримки. Свій останній бій воїн прийняв 23 травня 2024 біля села Стариця Чугувського району. Йому було 33 роки.

На відкритті Алеї були присутні родини загиблих, представники ради ветеранів, односельчани, керівництво Лука-Мелешківської громади, представники відділу освіти, вчителі і учні КЗ "Хижинецький ліцей" та небайдужі мешканці громади.

Перед присутніми виступив голова Лука-Мелешківської ТГ Богдан Августович і представник Національної Гвардії України "Червона калина" капітан Владислав Подольняк.

Затим настоятель храму великомученика Димитрія Солунського ієрей Володимир освятив банери та здійснив заупокійну молитву за загиблими бійцями. Присутні зі сльозами на очах поклали квіти та вшанували пам'ять героя хвилиною мовчання.

1 травня у селі Волово-дівка Вороновицької громади відбулося урочисте відкриття Алеї Слави полеглим Героям. Цей пам'ятний захід став важливим символом вшанування мужності та самопожертви земляків, які віддали своє життя за свободу та незалежність України.

На відкритті зібралися родини загиблих воїнів, представники місцевої влади, духовенства, громадські активісти та мешканці села. У скорботній тиші звучали імена Героїв, чий портрети відтепер прикрашають алею - **Вадима Луценка та Віталія Вжеша**. Вадим Луценко пішов на захист Батьківщини добровольцем 1 листопада 2022 року у складі 81 окремої десантно-штурмової бригади, 90 окремого аеромобільного батальйону, перша рота, перший взвод. Загинув під час виконання бойового завдання, звільняючи населений пункт Білогорівка, Луганської області. Віталій Вжеша десантник 95-ї окремої десантно-штурмової аеромобільної бригади. Працелюбний, відповідальний, щирий та відвертий, завжди готовий прийти на допомогу - таким його знали й назавжди запам'ятали близькі рідні та друзі.

Присутні вшанували їхню пам'ять хвилиною мовчання та покладан-



ням квітів.

Виступаючи наголошували на неocenному подвигу захисників, їхньому патріотизмі та відданості Україні. Відкриття Алеї Слави стало не лише актом вшанування, але й важливим кроком у збереженні пам'яті про Героїв для майбутніх поколінь.

Цей день назавжди залишиться в історії Волово-дівки як день пам'яті, шани та глибокої вдячності тим, хто ціною власного життя виборював мирне майбутнє для України.

8 травня у селі Обідне Вороновицької громади відбувся захід, присвячений Дню пам'яті та примирення, а також вшануванню пам'яті загиблих у військових діях, відкриття Алеї пам'яті. Жителі громади зібралися, щоб віддати шану тим, хто віддав своє життя, захищаючи рідну землю та борючись проти нацизму у Другій світовій війні, а також згадати усіх полеглих у нинішній російсько-українській війні. Тут увіковічили

пам'ять про Героїв-односельців - **Василя Пращука, Юрія Юрченка, Олександра Качалки**.

Василь Пращук призваний до лав ЗСУ у березні 2022 році. Призначений до лав ЗСУ. 3 квітня по жовтень приймав участь у боях за Херсонську область. Згодом - у Донецькій області. Загинув 15 листопада 2022 року.

Юрій Юрченко - старший солдат військової частини А2960. Загинув під Авдіївкою під час виконання бойового завдання.

Олександр Качалка був молодшим сержантом, водієм взводу протитанкових ракетних комплексів 1 стрілецького батальйону військової частини А2573, прикомандирований до 81 десантно-штурмової бригади. Виконуючи бойове завдання, пов'язане із захистом нашої Батьківщини, потрапив під скидання ворожим БПЛА у районі оборони населеного пункту Білогорівка Луганської області.

Ще одним моментом заходу стала презентація офіційних символів села Обідне - прапора та герба. Ці символи уособлюють історію, традиції та дух громади, єднаючи її мешканців. Підняли прапор мати загиблого воїна Юрченка Юрія - Юрченко Марія, та донька

загиблого воїна Качалка Олександр - Ірина.

Під час заходу звучали слова скорботи та вдячності. Учасники хвилиною мовчання вшанували пам'ять загиблих воїнів та цивільних жертв. Були покладені квіти до меморіалу та пам'ятних знаків, встановлених на честь героїв.

Представники місцевої влади, духовенства та боець Кузьменко Олександр, наголосили на важливості збереження історичної пам'яті та необхідності боротьби за мир.

Захід став символом єдності громади у скорботі та спільному прагненні до мирного майбутнього. Червоні маки, як символ пам'яті, майоріли на одязі дітей, нагадуючи про високу ціну миру та важливість пам'ятати уроки історії.



Доброта, що пахне випічкою: у Вінницько-Хутірському ліцеї відбувся благодійний ярмарок



- усі разом готували, прикрашали, продавали, і, найголовніше, не перестають вірити в Українську Перемогу.

Шкільні коридори перетворилися на справжній ярмарковий майданчик, де панувала дружна та патріотична атмосфера. Учасники ярмарку пропонували власноруч приготовлені смаколики: домашню випічку, вареники, борщ, різноманітні солодощі та напої.

Продавали наїдки здебільшого матусі. Вони зізнаються - хочуть в такий спосіб долучитись до допомоги рідним, друзям, знайомим, які зараз на передовій.

Днями учні, батьки та вчителі Вінницько-Хутірського ліцею вкотре об'єдналися задля доброї справи - благодійного ярмарку на підтримку Збройних Сил України. 9 травня ярмаркувала молодша школа.

Цей ярмарок, як і попередні, що проводився у закладі, яскравий, колоритний, смачний і запашний. Але за кожною табличкою з назвою класу, та шматочком торта, або ж піци, велика енергія вдячності тим, хто ціною свого життя тримає наше небо.

Школярі, вчителі, батьки



- Хочеться, щоб у кожному смаколику відчувалося, що ми з вами, наші захисники, ми чекаємо, ми вдячні. Щоразу долучаємося до добродійних ярмарок усією сім'єю. Випікаю домашні кондитерські страви, щоб смакувало. Намагаємося підтримувати наших хлопців, яким так важко на передовій та зробити щось більше, ніж просто ярмарок, щось, що зігріє серця тих, хто нині тримає небо над нами", - розповідають батьки ліцеїстів.

Ярмарок продовжиться 15 травня - участь у ньому візьмуть учні 5-11 класів.

Амбулаторія у Вінницьких Хуторах отримала потужний генератор для безперебійної роботи закладу та надання своєчасної допомоги пацієнтам

Потужний генератор на випадок блекаутів отримала амбулаторія №9 Центру первинної медико-санітарної допомоги №5, що знаходиться у Вінницьких Хуторах. Прилад був закуплений у межах програми GIZ (Німеччина) та переданий закладу як гуманітарна допомога. Генератор зможе забезпечити потреби амбулаторії під час вимущених відключень світла, зокрема, й щодо опалення закладу.

Обладнання іспанського виробництва надійшло від Німеччини як гуманітарна допомога у партнерстві з Центром громадського здоров'я за участі Міністерства охорони здоров'я України.

Потужність генератора складає 48,1 кВт. Загалом, нині таких генераторів в Україну прийшло 5. Крім Вінницької громади, такі генератори також отримав Літин, Коломия,

Тернопіль і Верховина.

"Потреба в такому потужному генераторі виникла для амбулаторії №9, яка знаходиться за адресою: вул. Богачька, 11А. Підрозділ обслуговує понад 6 тисяч мешканців. Генератор може повністю забезпечити потреби центру: електроопалення, освітлення, водопостачання, роботу офісної техніки тощо. Тож амбулаторія зможе працювати та приймати пацієнтів навіть під час відключення світла", - зазначає директорка КНП "Центр первинної медико-санітарної допомоги №5" Наталія Роман.

До останнього часу в цій та іншій амбулаторіях ЦПМСД №5 були в наявності менш потужні генератори.

"Наразі майже всі центри первинної медико-санітарної допомоги міста забезпечені генераторами, які дозволяють закладам працювати безперебійно, приймати пацієнтів та надавати якісні медичні послуги навіть в умовах відключень світла. Ми повинні бути готові до будь-яких викликів і забезпечити безперебійну роботу медичної інфраструктури під час воєнного стану", - говорить директор департаменту охорони здоров'я міської ради Олександр Шиш.

Маленькі кроки - великі справи

Під такою назвою у КЗ "Ліцей №1" селища Стрижавка завершився щорічний весняний благодійний ярмарок - свято щирості, творчості та небадужості. Захід традиційно об'єднав учнів, вчителів та батьків навколо доброї справи.

Протягом кількох днів учні готували випічку, напої та інші смаколики, які з любов'ю презентували на ярмарку. Шкільне подвір'я наповнилося веселим дитячим сміхом й ароматами домашніх страв. Актив-



матики, який збирає FPV-дрони. Спільними зусиллями вдалося зібрати 164749 грн. Кожен внесок - це маленький крок, що справді здатен змінити чиєсь життя.

Дякуємо всім учасникам, організаторам та гостям ярмарку за небадужість, доброту та активну позицію. Нехай такі заходи й надалі гуртують нас навколо спільної мети - робити добро. Наближаємо ПЕРЕМОГУ разом!

ну участь взяли всі класи ліцею, а також вчителі й батьки, які допомагали з організацією та оформленням торгових точок.

Цьогорічна мета ярмарку - зібрати кошти на закупівлю матеріалів для плетіння маскувальних сіток, а також на підтримку ініціативи Ігоря Вітюка, вчителя інфор-



Ярмарок та святковий концерт

Днями чимало людей зібралося на подвір'ї Шітецької гімназії. Тут можна було придбати різноманітні смаколики домашнього приготування. Завдяки благодійному ярмарку та донатам за святковий концерт присвячений Дню матері вдалося зібрати понад 10 тисяч гривень на допомогу ЗСУ. Святковий концерт до Дня матері, організували фахівці місцевого закладу культури. Учасники підготували щирі виступи: пісні, танці, вірші, кожен номер - як подяка за материнську турботу й силу.

Дякуємо усім, хто долучився до організації та проведення спільного заходу гімназії та клубу. Особлива подяка усім матусям, які у свій святковий день готували з дітьми смаколики на ярмарок.

Ще раз вітаємо Вас зі святом! Разом ми сила! Разом до перемоги! Слава Україні! Героям слава!



Не руйнуй своє та їхнє життя

Марійка швидко йшла додому з пакетом продуктів. Надворі було холодно й вітряно.

– Ох зараз як прийду додому, – мріяла Марійка. – Вип'ю гарячого чаю з лимоном, з'їм булочку з маком і залізу на диван під пледик...

Варто було подумати про теплу затишну квартиру, як ноги самі понесли швидше.

Ось і її під'їзд. Марійка потягнула на себе двері і мало не наскочила на свою сусідку, тітку Світлану.

Дівчина її не дуже любила. Тітка Світлана завжди чомусь пильно розглядала Марійку, примруживши свої маленькі чорні оченята.

– Обережніше! – пробурчала тітка Світлана.

– Вибачте, – сказала винувато Марійка. Світлана стала в дверях і не рухалася з місця.

– От ніяк не можу зрозуміти, на кого ти схожа, – раптом сказала вона. – Батько кароокий, мати блакитноока, а ти... І волосся у тебе інше...

– Ну і що? – здивувалась Марійка. – Хіба діти обов'язково мають бути схожі на батьків?

Вона не хотіла здатися невічливою, і не знала, як забрати з дороги сусідку.

Марійка озирнулася, сподіваючись, що хтось підійде до під'їзду, але виручити її не було кому.

Щось у погляді тітки Світлани стурбувало Марійку. Хотілося швидше піти від неї, від її пильних очей.

– Не обов'язково, – сусідка зітхнула.

– Тільки я в цьому будинку живу з самого початку, разом із батьками твоєї матері заселилася сюди. Твоя мати росла на моїх очах. Потім заміж вийшла, а через два роки тебе принесла з пологового будинку.

Марійка нетерпляче слухала, притупуючи на місці, не розуміючи, до чого хилить сусідка.

– З пологового будинку тебе принесла, а вагітною я не бачила її. От і думай, чому на батьків не схожа, – сусідка, нарешті, відійшла вбік, впускаючи Марійку у під'їзд.

Марійка спочатку застигла від здивування.

Вона піднялася на дві сходинки і аж стрепенулася, коли ззаду зачинилися вхідні двері.

І раптом її осяяла несподівана здогадка! Вона навіть зупинилася посеред сходів.

– Та ні, вона так говорить аби мене зачепити, – думала дівчина. – Просто живе одна, ні чоловіка, ні дітей, от і розносить плітки. Не бачила – це нічого не означає...

Вона повільно піднялася на третій поверх старої панельної п'ятиповерхівки, увійшла в квартиру, роздяглася, взяла сімейний альбом, сіла з ногами на диван і почала роздивлятися фотографії.

Ось Марійка в ковдрі з мереживним куточком, ось вона робить перші кроки, ось перший її бантик на рідкому світлому волоссі.

Ось вона першокласниця з величезним букетом, за яким її майже не видно... А поряд її мама й тато, посміхаються, з любов'ю дивляться на неї.

Марійка почула поворот ключа в замку і швидко витерла сльози.

– Марійко, ти чого сидиш без світла?

– батько увійшов у кімнату й клацнув вимикачем.

Марійка примружилася.

– Що трапилося? Ти плакала? – батько сів поруч із нею на диван. – Ти дивилася альбом? Дай–но.

Він узяв альбом і почав гортати.

– Тату, я вам що, нерідна? – раптом запитала Марійка.

– Марійко, з чого ти взяла?! – батько підвів на неї очі.

Марійка помітила в них розгубленість, і від цього їй стало страшно.

Вона відкинула плед, скочила з дивана.

– Тату, скажи. Я маю право знати! – крикнула Марійка тремтячим голосом, не спускаючи з батька очей.

Вона чекала, що він розвіє її сумніви, скаже, що це неправда... Але він відвів погляд, опустив голову...

– Все зрозуміло! – Марійка вибігла в коридор, одягла шапку, взула чоботи, схопила шубу.

– Марійко, стривай! Куди ти? Я все поясню...

Але Марійка вже вибігла з квартири, примруживши дверима.

Вона бігла вниз сходами, одягаючи на ходу шубу і ковтаючи сльози.

– Він побоявся подивитися мені у вічі. Значить, правда. Я їм нерідна. Чужа... А чия ж тоді?

Вона вибігла надвір. Ні рукавиць із собою, ні грошей... Марійка квапливо пішла геть. Через два будинки вона забігла до сусіднього двору, сіла на присипану снігом лавку і заплакала, сховавши обличчя в долонях.

– Ти чого плачеш? У тебе щось сталося?

Марійка раптом побачила Романа зі своєї школи.

– Ану, ходімо до мене, розкажеш усе! – сказав він.

– Нікуди... Я... Не піду, – схлипуючи, сказала Марійка.



– Ходімо, змерзнеш і заслабнеш. Я все рівно не відчеплюся. Ходімо, – повторив він, взяв Марійку за руки і поставив на ноги. – Та не бійся ти, батьки гуляти пішли. Чай поп'ємо, розкажеш, що за біда в тебе така. Може зможу допомогти.

Марійка пішла за Романом. Вона увійшла у звичайну квартиру, щоправда, більш сучаснішу і більшу, аніж у її батьків.

Роман дав їй пухнасті мамині капці, накинув на плечі свій товстий в'язаний джемпер. Поки грівся чайник, він ставив на стіл чашки, цукорницю, робив тости.

– Тебе Марійка звуть? – запитав він, наливаючи гарячий чай у чашку.

– Так, – відповіла Марійка, не підводячи голови.

– І що трапилося в тебе, Марійко? Чому з дому втекла?

Марійка не хотіла розповідати малознайомому хлопцю. Він навчався у паралельному класі, спортсмен, і більше нічого вона про нього не знала.

То з якого дива вона розповідатиме йому щось? Але тримати у собі це було нестерпно. І Марійка розповіла, що сьогодні знайомка дізналася від сусідки.

– І все? І через це ти втекла? – недовірливо спитав Роман.

– Тобі легко казати. У тебе батьки справжні, – різко відповіла Марійка. – Я не втекла. Просто... Не могла дивитись на батька.

Вона закрила обличчя руками і заплакала.

– Вони сваряться на тебе? – співчутливо запитав Роман.

– Ні, – пробурмотіла Марійка.

– Гульбанять?

– Та ти що?! Ні звісно!

– То чого тобі не вистачає? Не сваряться, не гульбанять, люблять тебе, дбають, одягають. Батьки не ті, що народили, а ті, що виростили, душу вклали, – Роман підвівся з-за столу і підійшов до вікна, поклавши руки в кишені штанів.

– І взагалі, звідки ти знаєш, що ця тітка не вигадала все це сама? – не повертаючись, спитав Роман.

– Але батько не зміг дивитися мені в очі! Він не сказав, що це неправда! – вигукнула Марійка.

– І що ти збираєшся робити? Втечеш? Правильно. Адже вони чужі тобі. Шукати меш своїх батьків? А якщо вони далеко? Ти маєш гроші на це? – тихо й спокійно спитав Роман, дивлячись у вікно на засніжений двір.

Марійка розгублено дивилася на його спину. Вона зрозуміла, що він має рацію. А Роман раптом підійшов до неї, нахилився і обійняв.

– Ти чого?! – Марійка відсунулась від нього.

– А що таке?! Ти нічия. То будеш моя! Марійка позадувала до дверей.

– Уяви, що твої батьки теж в юності закохалися один в одного, – продовжував Роман. – Закохалися і пізнали всі радості дорослого життя. Коли твоя справжня мати дізналася, що вагітна, то дуже злякалася, сказала про це своєму хлопцю. Він зля-

кався, втік, кинув її розбиратися з усім. А потім її мама помітила все, влаштувала сварку. Та було вже пізно.

Марійка вперлася спиною в двері, як заморожена слухала Романа, не зводячи з нього заплаканих очей. А він продовжував говорити жорсткі слова.

– Літо, канікули. Батьки відправили недолугу дівчину до бабусі в інше місто, подалі від сторонніх очей. Там вона й народила. І залишила новонароджену доньку у пологовому будинку. А що? Навіщо ти їй? Вона ще сама дитина. Потрібно закінчити школу, вступити в інститут, попереду ціле життя.

Потім вона закохалася у хлопця. Його батько був багатим бізнесменом. Батьки вважали, що дівчина сина порядна і чиста, гідна наречена їхньому синові. Зіграли гарне весілля. Вона народила двох дітей. Якось запитала чоловіка, як він поставився б до чужої дитини? І він сказав, що ніколи не прийме. Вона злякалася, що може втратити його, дітей, сім'ю та благополуччя. І забула тебе...

Скажи спасибі, що не в дитбудинку ти росла, що тебе забрали і виховали хороші люди, які, мабуть, не могли мати своїх дітей.

Ти росла в любові і турботі. Якесь тітка щось лягнула, а ти готова все перекреслити, відплатити їм втечею та не любов'ю. Молодець, – сказав Роман, різко відвернувшись від Марійки і знову відійшов до вікна.

Марійка стояла збентежена, не знаючи, чим відповісти на слова Романа.

– Що не подобається? Уяви, знайдеш ти свою матір. А вона виявиться поганою людиною. Може вона гульбанить, наприклад... Зрадіє тобі спочатку. А потім продасть твою шубку, чобітки, щоб купити собі біленької. Змусить тебе заробляти... Замість того, щоб навчатися. І життя з твоїми теперішніми батьками здасться тобі раєм, – Роман дивився у вікно.

– Ні твоя мати, ні твій батько тебе не шукали. Значить, ти не потрібна їм. Так живи далі, Марійко, і радуйся, що в тебе є батьки, які люблять тебе. Не руйнуй своє та їхнє життя. Зможуть, то розкажуть тобі все, а не зможуть... Просто забудь.

– Ти так говориш, наче знаєш... – Марійка сіла на стілець.

Вона раптом зрозуміла, що наробила. Батьки, напевно, переживають, шукають її, однокласники дзвонять...

– Гарну картинку я тобі намалював, правда? – Роман посміхнувся. – У житті ще гірше буває, повір. Виростеш, якщо не передумаєш, знайдеш свою матір. А поки що живи, і не засмучуй своїх батьків.

– Тобі добре говорити, у тебе рідна мати, – прошепотіла Марійка.

– А ось і ні, – тихо сказав Ромка. – Тільки вона не знає, що я знаю.

– Як це? – Марійка підвела на нього очі.

– А ось так. Моєї мами не стало під час пологів. Акушерка з пологового відвідувала маленького хлопчика у дитбудинку, а потім забрала до себе. Я випадково почув її розмову із сестрою. Я буду їй вдячний все життя, що взяла мене, що я не ріс у дитбудинку. Вона, вже зі мною, вийшла заміж.

Марійка підійшла до вікна і стала поруч з Романом. Вони довго дивилися на своє відображення у темному склі.

– Спасибі тобі. Я все зрозуміла. Я піду? – сказала Марійка.

– Іди, – відповів Роман.

Марійка одяглася і вибігла надвір. Вона не відчувала холоду, морозу, їй було жарко. Вона бігла додому, до батьків, які, напевно, переживають.

Вона натиснула на кнопку дзвінка, і двері одразу відчинилися, немов мама стояла і чекала її за дверима. Вона була заплакана і була дуже нещасною.

– Марійко... – прошепотіла вона.

Марійка кинулася до матері, обійняла її і заплакала.

– Вибач, мамо. Я вас люблю. Ви найкращі... – крізь сльози говорила вона. Мати гладила її по спині і примовляла, що любить її, що вона їхня рідна, улюблена донька. Вийшов батько і обійняв обох.

Так і стояли вони всі троє, міцно обійнявшись, у маленькому тісному коридорі.

Марійці дуже пощастило, що вона зустріла Романа, який знайшов правильні слова, допоміг подивитися на ситуацію з іншого боку...

У молодості люди часто роблять помилки. І не завжди вдається їх виправити...

Із поетичного кошика

Христос воскрес!.. (Сонет)

Земне буття – не без – гріхопадіння...
Якого – стада – не була б... вівця.
Коли б не милість і любов Творця...
Не з рук зійшло б у темряві ходіння.

Сумного, світ, давно б дійшов кінця...
Якби не мудре – Господа – видіння.
Царя би як... не молитовне бдіння...
Й Голгофа, без, жертвності вінця.

Здолалась смерть... і янголи співають...
Цвіте земля... радіє навіть хрест!
Ласкаві зорі – всесвіт – осявають...
Іде – в обійми – благодать з Небес.

Високості – думки, рясні, сягають...
Христос воскрес!.. Воістину воскрес!

«І стала третина води, як полин...»
(Об'явлення 8:11)

Відлуння Чорнобиля

Вродливий місяць квітував...
Цвіли надії... дня в бутоні.
З ядром не атом жартував...
Кипів... закутий у бетоні.

Ввійшовши стан у куражу –
Злий геній... сутінками ночі...
Край золотий убрав в іржу...
І обпалив – серця – і очі.

Тримає, фатум, чорний стяг...
Вдається зло коли... до гону.
Хто б руку помічч простяг...
І відвернув – від лих загону?

Буття земне – не без чудес –
Розвійся, сумнівів, томління...
Розверзни, синь, красо небес...
Зійди – святе благословіння!

Один, у світі цім лиш, Бог...
Усі – вирішує – питання.
Збавляє – смутку і тривоги...
Й доби... запалює світання!

Фантасмагорія або Мелодія душі

Світліє, ніченьки, безодня...
З Весною... Літо... заграє.
Мотив, навіяний безсонням,
На струнах серця виграє.

І лине звук з акордів чистих:
Від «до-ре-мі» до «соль-ля-сі».
І спів душі, з думок пречистих,
Летить під світлу неба синь.

Кружляє всесвітом безмежним...
Стрічає – зоряні – світи!
Пливе шляхом, йому належним,
Щоб сонцесіяно розцвісти.

...Я в будень плюпаюсь спросоння –
Згорнувши, дум лілейних, спів.
Щоб знов мотив, під час безсоння,
В думках-бутонах ніжно зрів.

Микола СОБЧУК,
м. Вінниця.





Кулінарні цікавинки

Молода картопля - 12 рецептів

Молода картопелька зі свіжим кропом і молодим часником – справжня смакота. Не даремно майже цілий рік ми чекаємо літнього сезону, коли можна покуштувати цю чудову, хоч і просту страву. Але найприємніше, що рання картопля не тільки смачна, а й надзвичайно корисна.

Як і у багатьох свіжих овочах у ній міститься рекордна кількість важливих для здоров'я елементів і вітамінів. Причому молода картопля вважається низькокалорійним овочем. У відвареному вигляді цей показник ледь перевищує 60 одиниць.

Вживання різноманітних страв, приготованих на основі молодого картоплі, сприяє зміцненню судин, подовженню молодості клітин і всього організму. Компоненти, що входять до складу картоплі, допомагають нормалізувати обмінні процеси, вивести надлишки рідини та шкідливі токсини.

Їсти молоду картоплю можна прямо зі шкіркою, це лише додасть страві корисності. Вважається, що саме у верхній частині коренеплоду міститься найбільша кількість корисних елементів. Крім того шкірка у молодій картоплі настільки тонка, що легко знімається при найменшому зусиллі. Очистити бульби можна не тільки ножем, але і жорсткою губкою, металевою сіточкою або навіть сіллю.

В останньому випадку рекомендується скласти коренеплоди в каструлю або міцний поліетиленовий пакет, всипати туди ж велику жменю крупної солі і енергійно потрясти кілька хвилин. Але найпростіше залити бульби водою і витримати їх 5-10 хвилин, після чого ретельно вимити, прикладаючи деяке зусилля. Якщо картопля свіжа, тільки недавно викопана з землі, то шкірка сама відійде від коренеплодів.

Під час чищення бульби важливо пам'ятати, що при цьому виділяється крохмаль, який неодмінно «пофарбує» руки в темний колір. Тому беручись до процедури, досвідчені господині рекомендують надягати рукавички.

Картопля в духовці



Нам потрібно: 1 кг молодого картоплі, 1 ч.л. суміші італійських трав, 1,5 ч.л. дрібної солі, 2 ст.л. оливкової або соняшникової олії.

Приготування. Очистіть картоплю від тонкої шкірки, ретельно вимийте і злегка підсушіть. Викладіть, не розрізаючи, в глибоке деко. Посипте сіллю, італійськими травами і полийте олією. Перемішайте ложкою. Затягніть деко фольгою і покладіть запікатися до готовності (25-40 хвилин в залежності від розміру) в прогріту до 220°C духовку.

ладіть, не розрізаючи, в глибоке деко. Посипте сіллю, італійськими травами і полийте олією. Перемішайте ложкою. Затягніть деко фольгою і покладіть запікатися до готовності (25-40 хвилин в залежності від розміру) в прогріту до 220°C духовку.

Картопля в духовці попередньо замаринована

Нам потрібно: 0,5-0,6 кг картоплі, 3-4 ст.л. олії, 2-3 зубчики часнику, сіль, чорний перець на смак, щедра жменя будь-яких ароматних трав.

Приготування. Картопляні бульби можна не чистити, а лише гарненько вимити в проточній воді. Якщо картопля велика, розріжте кожну на 4 частини, якщо середня, то на дві. Складіть підготовлені бульби в будь-яку ємність (каструлю, банку, миску). Додайте туди ж крупно порізанний часник, сіль, перець, прянощі і олію. Накрийте кришкою і активно струсіть кілька разів, щоб всі пряні інгредієнти рівномірно розподілилися. Залиште картоплю мариноватися хвилин на 10-30, періодично струшуючи. Викладіть промариновані бульби у термостійку посудину, зверху полийте залишками маринаду. Покладіть в розігріту піч (близько 200°C) і запікайте, нічим не накриваючи приблизно 40 хвилин. Готова картопелька стає рум'яною і легко наколоється виделкою.

Молода картопля в мультиварці



Нам потрібно: 1 кг молодого картоплі, 50 г вершкового масла, вода, сіль.

Приготування. Картоплю почистіть будь-яким зручним методом, вимийте і складіть в мультиварочну чашу цілком стро-го в один шар. Налийте трохи води. Встановіть програму «пароварка» (будь-яку, в якій передбачено кипіння) на 20-30 хвилин і дочекайтеся, поки вся рідина випарується. До-

дайте вершкове масло, переведіть пристрій в режим смаження або випікання. Зачекайте, поки масло повністю не розтане, і закрийте кришку. Через 5-7 хвилин перемішайте підрум'янену картоплю і почекайте ще стільки ж, щоб бульби обжарились з іншого боку.

Молода картопля з кропом



Нам потрібно: 1 кг молодого картоплі, 50 г вершкового масла, пучок кропу, сіль.

Приготування. Бульби очистіть від шкірки, наріжте на 2-4 частини, залежно від початкового розміру. Залийте водою, посоліть до смаку і варіть після закипання до готовності на середньому

вогні 15-25 хвилин. З відвареної картоплі злийте воду. У каструлю киньте щедрий шматочок масла і злегка струсніть, щоб воно обгорнула кожен шматочок. Вимитий і просушений кріп нарубайте і відправте до картоплі. За бажанням можна додати до кропу будь-яку іншу зелень (петрушку, трохи кінзи, зелену цибульку, пір'я молодого часнику). Перемішайте і подавайте.

Дрібна молода картопля

Нам потрібно: 1 кг картоплі, 50 г вершкового масла, 1 ст.л. олії, 2-3 зубчики часнику, сіль.

Приготування. Дрібну картоплю складіть в миску, залийте водою і гарненько вимийте, використовуючи щітку або жорстку губку. Після такої процедури очистити її зовсім необов'язково. Залийте бульби водою і варіть після закипання хвилин 5-8, майже до готовності. Воду злийте, а картоплю відправте в розігріте на сковороді масло (рослинне з вершковим). Обсмажте на середньому вогні до появи золотистої скоринки, не забуваючи активно помішувати для рівномірного обсмаження. На це піде ще 3-5 хвилин. Часник дрібно нарубайте, киньте його на сковороду за пару хвилин до вимикання картоплі. За бажанням можна додати трохи свіжої зелені.



Молода картопля смажена



Нам потрібно: 8 середніх картоплин, олія для смаження, сіль, за бажанням добавки.

Приготування. За своїм смаком очистіть картоплю від шкірки або залиште «в мундірі», лише добре вимивши. Наріжте, як подобається: соломкою, кубиками, кружечками. На сковороду налейте щедрі порцію олії, як тільки вона прогріється, викладіть картоплю. Смажте як зазвичай, періодично помішуючи, поки скибочки приготуються і стануть злегка золотистими. Приблизно за 3-5 хвилин до закінчення смаження посоліть за смаком і для аромату можна додати будь-які трави (кріп, петрушку, базилік, орегано, майоран). Можна присипати дрібно нарізаною зеленою цибулею або молодим часником.

Молода картопля з часником

Нам потрібно: 1,5 кг картоплі, 6 ст.л. олії, 3 великих зубчики часнику, сіль дрібна, паприка, суміш перців, 100 г твердого сиру.

Приготування. Очищену від шкірки картоплю поріжте великими скибочками. Залийте на 10 хвилин холодною водою, щоб прибрати зайвий крохмаль. Воду злийте, трохи просушіть картоплю на повітрі. Додайте сіль, суміш перців і паприку. За бажанням можна використовувати інші пряні трави. Часник пропустіть через прес. Додайте його в картоплю, полийте олією. Перемішайте і залиште на 5-10 хвилин для мариновання. Викладіть злегка промариновану картоплю на застелене пергаментом деко рівним шаром, зверху притрусіть тертим сиром. Запікайте приблизно 20-30 хвилин в духовій печі при середній температурі 200°C. При поданні посипте свіжою зеленню.



Картопля молода з куркою



Нам потрібно: 3 курячих стегенця, 0,7 кг молодого картоплі, 100 мл сметани, 3-4 зубчики часнику, свіжа зелень, сіль, перець крупно мелений.

Приготування. Чисто вимиті стегна натріть перцем, сіллю і розчавленим часником. Залиште приблизно на годину в холодильнику для мариновання. Картоплю середнього розміру очистіть від шкірки, наріжте четвертинками. Полийте сметаною, присоліть трохи і перемішайте. Глибоку форму змастіть маслом, в центр викладіть мариновані стегенця, по краях розкладіть картоплю. Затягніть верх посудини фольгою і запікайте

близько 40-45 хвилин в прогрітій до 180-200° печі. Зніміть фольгу і запікайте ще 5-8 хвилин для одержання рум'яної скоринки на курці і картоплі. На завершення посипте дрібно нарубаною зеленню.

Молода картопля зі сметаною



Нам потрібно: 500 г картоплі, 3 ч.л. сметани, 50 г твердого сиру, 1/2 ч.л. борошна, 2 зубчики часнику, 1 ч.л. олії, на смак сіль і перець.

Приготування. Картоплю очистіть від шкірки, наріжте довільно і залиште хвилин на 10 в холодній воді. У цей час приготуйте сметанный соус: додайте в сметану, борошно, сіль, перець і пропущений через

часникодавку часник. Скибочки картоплі розкладіть на змащеному олією декові, зверху залийте сметанным соусом і посипте крупно натертим сиром. Запікайте приблизно 30-40 хвилин в духовці прогрітій до 180°C.

Молода картопля з цибулею

Нам потрібно: 1 кг картопляних бульб, 1-2 великих цибулини, 3-4 ст.л. олії, 1 невелика головка молодого часнику, сіль.

Приготування. Очищену картоплю невеликого розміру цілком відваріть протягом 20-25 хвилин у підсоленій воді. Цибулини наріжте напівкільцями, молодий часник без шкірки – тонкими пластинками, зелень дрібно порубайте. Обсмажте до золотистого кольору цибулю на олії. Додайте часник, перемішайте і вимкніть вогонь. З вареної картоплі злийте воду. Обсмажену цибулю додайте безпосередньо в каструлю і перемішайте або ж при подачі викладіть на гірку картоплі. Як більше подобається, зверху рясно посипте зеленню.



Молода картопля з салом



Нам потрібно: 1 кг молодого картоплі, 300 г копченої грудинки, 2 цибулини, 100 мл олії, 1 ч.л. солі, 1 ч.л. спецій, 6 зубчиків часнику, 1 пучок зеленої цибулі, 1 пучок кропу.

Приготування. Картоплю очистіть, помийте і обсушіть. Покладіть в велику миску, додайте спеції і сіль.

Грудинку або сало наріжте смужками або кубиками. Відправте на холодну сковороду й покладіть на середній вогонь. До обсмаженої грудинки додайте нарізану цибулю. У форму для запікання укладіть цибулю з грудинкою. Велику частину жиру постарайтеся залишити на сковороді. На жирі, що залишився, обсмажте картоплю. Форму накрийте фольгою або кришкою і випікайте в духовці при 180° С близько 40 хвилин. Наріжте кріп, подрібніть часник і змішайте. Додайте олію і сіль. З'єднайте заправку з картоплею і перемішайте.

Картопля на шампурах на мангалі

Нам потрібно: 800 г молодого картоплі, 60 г сала, 5 г чебрецю, кмину, сіль за смаком.

Приготування. Молоду картоплю ретельно миємо під струменем проточної води. Миємо зі скребком або за допомогою щітки. Шкірочка повинна бути ідеально чистою. А тепер обсушуємо картоплю за допомогою паперових рушників. Нарізаємо бульби як зазвичай для такої страви – кружечками. Товщина кружечків – 0,5 міліметра. А тепер про сало. Його потрібно порізати квадратами, але дуже тонко. Свіже сало таким чином порізати досить проблематично. Тому порада: перед приготуванням цієї страви просто відправляємо сало в морозилку. У замороженому вигляді воно відмінно ріжеться тонюсенькими скибочками! Тут ще момент, сало можна додатково натерти спеціями, перед тим як нанизувати конструкцію. Але це не обов'язково. Якщо сало солоне, то картоплю можна не солити зовсім, солоності сала цілком вистачить. Страва не буде прісною. Нанизуємо на шампур інгредієнти: сало-картопля-сало-картопля. Потім обертаємо гілочками чебрецю. Можна взяти і розмарин та іншу зелень, але це за бажанням. А тепер найцікавіше: пакуємо інгредієнти в фольгу. Так, пакуємо саме картоплю, а кінці шампура залишаються вільними. Пакуємо ретельно, щоб жир не просочувався назовні. Відправляємо шампури на мангал. Смажимо повертаючи їх час від часу хвилин 20, не менше. Після закінчення зазначеного часу аромат буде чітко відчуватися. Акуратно знімаємо фольгу, щоб не обпектис. Повертаємо шампури на мангал, даємо крайкам картоплі як слід підрум'янитися. Ну для цього достатньо буде всього пару хвилин.



Що зробити, щоб цибуля не випускала стрілки



А ви знали, що цибуля випускає стрілки через стрес? Якщо сіянка зберігалася в неналежних умовах — у теплі чи в холоді, а потім потрапила в холодну землю, вона «лякається» і поспішає дати насіння. Однак досвідчені господині вже давно знайшли вирішення цієї проблеми за допомогою звичайної кухонної солі.

Як за допомогою кухонної солі попередити стрілкування цибулі

Ось що треба робити. Перед висаджуванням цибулю-сіянку необхідно замочити в сольовому розчині. Візьміть літру теплої води, розчиніть столову ложку солі й замочіть цибулю на 2 години. Потім посадковий матеріал можна висаджувати. Після такої процедури цибуля формуватиме великі коренеплоди й не гнистиме, адже сіль має антисептичні властивості, тому захищатиме овочі від хвороб, гнилі та шкідників.

Після сходження цибулю необхідно ще раз полити сольовим розчином, щоб закріпити результат. Смак овоча не страждатиме від такого поливу, адже сіль швидко вимивається дощем.

Чи потрібно прибирати стрілки в цибулі

Якщо цибуля все ж таки почала випускати стрілки, їх обов'язково треба зрізати. Суцвіття необхідно видаляти біля самої основи, а зріз варто присипати сіллю. Це допоможе продезінфікувати місце зрізу і попередити можливі захворювання.

Досвідчені господині не рекомендують викидати стрілки цибулі, адже з них можна приготувати купу смачних та поживних страв. Їх смажать із різноманітними спеціями і подають як закуску чи гарнір до м'яса та риби. Ще з цибулевих стрілок можна приготувати намащення на хліб і соус до м'яса.

ЯК ВЖИВАТИ НАСІННЯ ЛЬОНУ

Насіння льону має багато переваг для здоров'я. Зокрема, його можна використовувати як засіб від закрепи. Діє він м'яко, але ефективно.

Є багато причин зробити льон насінням частиною свого раціону. Дослідження показують, що це насіння може впоратися навіть з хронічними закрепами.

У чому сила насіння льону

Має високий вміст клітковини.

В одній столовій ложці міститься близько 2,8 г харчових волокон, причому серед них є як розчинна, так і нерозчинна клітковина. Нерозчинна поглинає воду та збільшує об'єм відходів у кишечнику. Тим самим стимулює стінки кишечника скорочуватися та проштовхувати кал вперед. А розчинна під час взаємодії з водою утворює гелеподібну речовину, яка пом'якшує кал, утворює покриття навколо калу, зменшуючи тертя та полегшуючи його проходження через товсту кишку. В результаті випорожнення відбувається без напруження.

Виконує роль проносного засобу. Насіння льону має пробіотичні характеристики. Воно живить корисні кишкові бактерії, які сприяють регулярному травленню та формуванню калових мас. На людей, які страждають від хронічних закрепів або синдрому подразненого кишечника з частими закрепами, це насіння діє як натуральне проносне. Його перевага над іншими препаратами в тому, що він не викликає залежності та не послаблює тону кишечника, пояснюють експерти.

Використовувати насіння льону можна по-різному

Подрібнене насіння. Найефек-

тивніший спосіб. Льняне насіння можна подрібнити в блендері, кухонному комбайні, кавомолці чи просто в ступці. Розмішайте 1 столову ложку цього продукту в склянці теплої води і пийте щоранку натщесерце. Це допоможе запустити травлення та забезпечить проносний ефект.

Вода з насіння льону. Простий спосіб. 1 столову ложку цілого насіння льону замочіть у склянці води на ніч. Вона стане густою та слизистою, як кисіль. Такий засіб покриває слизову оболонку кишечника та сприяє плавному випорожненню калових мас.

До давання лляного насіння до страв. Просто киньте столову ложку до салату, вранішньої вівсянки, щедро посипте ним печиво, бейгли або домашній хліб.

Скільки приймати насіння льону

Дослідження показали, що 10-15 грамів насіння льону (1-2 столових ложки) забезпечать достатню кількість клітковини для стимуляції регулярного випорожнення кишечника.

Але слід пам'ятати, що клітковина з лляного насіння поглинає воду в кишечнику, тому її слід щедро запивати. За добу потрібно вживати 2-2,5 літри води.

Побічні ефекти

Якщо не запивати насіння льону достатньою кількістю води, замість того, щоб боротися із закрепом, воно його ще більше посилить.

У людей, які зазвичай вживають мало клітковини, передозування може спричинити закрел або діарею. Тому привчати організм до насіння льону потрібно, поступово збільшуючи дозування.



Вороги і друзі капусти на грядці

«Не всяка компанія на користь капусті». І чесно кажучи, вона не тільки про сусідів за столом, а і про тих, хто росте на одній грядці. От не раз було - висадиш все абияк, наче в кімнаті гуртожитка, а потім ніяк не зрозумієш: чому від капусти - самі обгризки, а врожаю катма? Давайте розберемося разом, з ким нашій білоголовій панночці буде найкраще на городі, хто її друг, а з ким краще не сідати навіть поруч.

Чому сусіди настільки важливі?

Виявляється, в овочів - свої маленькі війни і союзи. Дехто виділяє речовини, які відлякують шкідників (прямо як природна сигналізація!), а хтось, навпаки, може привабити небажаних гостей, забрати поживні речовини або просто заважати рості.

Найкращі друзі капусти

Селера - це прям життєвий лайфхак! По-перше, запах селери не до смаку капустяній біланці - так, це той самий білий метелик, що відкладає яйця під листям, а далі у вас табун гусениць і з капусти залишається одна назва. По-друге, селера допомагає утримати вологу в землі і трохи притіняє ґрунт - що у спеку дуже цінно.

Часник і цибуля. З ними капуста почувається, як під охороною. Причина - їх різкий запах не любить попелиця, та і павутинним кліщам нема чим поживитися. До речі, перевіряла сама: на грядці, де влітку поруч росли капуста та часник, більшість головок були здорові.

Чорнобривці, календула - це не тільки для краси! Їхні корені виділяють сполуки, які відлякують капустяних шкідників. А ще вони залучають сонечок - а це гроза для попелиці. Ну і погодьтеся - город виглядає

радісніше, коли між качанами цвітуть жовті і помаранчеві квітки.

Кріп. Досвідчені городники кажуть (і я підтверджую), що капуста поряд з кропом стає солодкою і соковитою. Плюс, запах кропу теж не до вподоби дрібним комахам.

А хто капусти - ніж у спину?

Є і такі «друзі», які тільки на вигляд гарні, а на ділі - справжні конкуренти чи навіть вороги:

Полуниця. Якщо думали, що полуниця і капуста під одним дахом подружаться - марно. Вони борються за одні й ті ж елементи живлення в ґрунті, а нашій капусти любительці хрусту це тільки на шкоду.

Помідори. Вони самі по собі непогані, але притягують ті самі совки - такі нічні метелики, чий личинки радо пожирають усе підряд, і капусту зокрема. Правда, дослідити «на собі» не раджу - ризик високий.

Салат. Виглядає невинно й ніжно, але поруч із капустою росте гірше. Можливо, причини у різних вимогах до вологості чи ґрунту - але, як то кажуть, серце городника цього не витримує.

Чергуйте рослини на грядках хоч кожні півтора метри, особливо якщо садите «барвисту композицію». Менше проблем із хворобами!

Не забувайте виривати бур'яни, бо вони теж - конкуренти. Робіть «квіткові межі» вздовж капустяної грядки: красиво та з користю.

І висновок такий: капуста справді любить дружню компанію, але не з усіма варто ділити грядку. Тоді й качани - мов добрі голівки на святковому обіді: круглі, міцні й повні життя!



Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди ПОВНЕ та скорочене найменування суб'єкта господарювання: ФІЗИЧНА ОСОБА-ПІДПРИЄМЕЦЬ КОТЛЯР ГАННА МИКОЛАЇВНА (ФОП КОТЛЯР ГАННА МИКОЛАЇВНА). Рес-страційний номер облікової картки платника податків та інших обов'язкових платежів: 3176607400. Місцезнаходження суб'єкта господарювання (Місце проживання ФОП): 21012, Вінницька обл., місто Вінниця, вулиця Кожедуба, будинок 28, контактний номер телефону: +38 (098) 276 59 23, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання: la.piec.vinnitsa@gmail.com.

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика: Вінницька обл., місто Вінниця, вул. Олега Антонова, буд. 13Г. Підприємство спеціалізується на: 56.21 Постачання готових страв для подій (основний).

Мета отримання дозволу на викиди: отримання дозволу на викиди для існуючого об'єкта III групи. Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля: згідно ст. 3 ЗУ «Про оцінку впливу на довкілля» підприємство не підлягає оцінці впливу на довкілля.

Загальний опис об'єкта (опис виробництва та технологічного устаткування): на території промислового майданчику розміщено виробничі потужності сервісу доставки піци «LA П'ЄЦ». Для випікання піци встановлено спеціальну піч на дровах потужністю 3-5 кВт. Всередині печі забезпечується температурний режим, при якому максимально швидко можна приготувати піцу. Річний фонд роботи обладнання: 5100 год/рік. В якості палива використовуються відходи деревини у кількості 25,0 т/рік. Додаткова кількість виготовлених піц: 150 шт./добу. Середня вага готового виробу: 500 гр. Річний виробіток продукції: 54750 шт./рік, 27,375 т/рік. Для відведення продуктів згоряння палива та викидів від технологічних процесів випікання піци встановлено витяжну димову трубу висотою 5 м та внутрішнім діаметром 250 мм. Також на кухні підприємства знаходиться електроплита для обжарювання харчових продуктів потужністю 1,2 кВт. Річний фонд роботи обладнання: 730 год/рік. Над електроплитою встановлено місцеву вентиляцію.

Відомості щодо видів та обсягів викидів: Речовини у вигляді суспендованих твердих частинок (мікрочастинки та волокна) - 0,006 т/рік; Оксиди азоту (у перерахунок на діоксид азоту [NO+NO2]) - 0,018 т/рік; Азоту (1) оксид [N2O] - 0,001 т/рік; Оксид вуглецю - 0,031 т/рік; Вуглецю діоксид - 31,555 т/рік; Неметанові леткі органічні сполуки (НМЛОС) - 0,044 т/рік; Метан - 0,002 т/рік; Кислота оцтова - 0,003 т/рік; Ацетальдегід - 0,001 т/рік; Акролеїн - 0,000002 т/рік.

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва: не встановлюються для об'єкта III групи. Перелік заходів щодо скорочення викидів: не передбачаються, відсутні перевищення встановлених нормативів граничнодопустимих викидів. Дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів: не передбачено. Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству: пропозиції щодо дозволених обсягів викидів відповідають чинному законодавству; для речовин, на які не встановлені нормативи граничнодопустимих викидів відповідно до законодавства, встановлюються величини масової витрати.

Із зауваженнями та пропозиціями щодо дозволу на викиди по зазначеним промисловим майданчиками звертатись у Вінницьку обласну військову адміністрацію (21050 м. Вінниця вул. Соборна, 70., тел.: 0 800 216 433, e-mail: oda@vin.gov.ua), протягом 30 календарних днів з моменту виходу оголошення.

Строки подання зауважень та пропозицій: протягом 30 календарних днів з дня публікації повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди.



ЗАМОВЛЯЙТЕ ПЕРЕДПЛАТУ РАЗОМ З УКРПОШТА

ЗАМОВИТИ

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
Л.І.ДЖЕДЖУЛА

ПЕРЕДПЛАТНИЙ ІНДЕКС
ПЕРІОДИЧНОГО ВИДАННЯ:
ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ - 61487

Газета зареєстрована
Головним територіальним
управлінням юстиції у
Вінницькій області
15.03.2019 р.
Ідентифікатор медіа -
R30-01106.
Засновник: Трудовий
колектив Товариства з
обмеженою
відповідальністю "Редакція
Вінницької регіональної
газети "Подільська зоря"

Газета виходить щочетверга,
видається українською.
Спосіб друку - офсетний,
обсяг 3 друкованих 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 зору»
обов'язкове. Матеріали, позначені
П, 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. №2510419.
Наклад - 1500.
Газета віддрукована
у ФОП Собчишин
Олександр Вікторович
Тел. (0432) 55-63-97.

Вітаємо ветеранів війни та праці

85-річчя святкуватиме голова організації ветеранів с.Гавришівка - **Броніслава Францівна ЩЕГЕЛЬСЬКА** (20 травня).

Від імені активу Вінницької районної та місцевих ветеранських організацій щиро зичу іменинниці 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 продовжуємо передплату на 2025 рік.

Передплата з поштовими послугами становить:

(61487): на місяць - 67,00 грн., на 3 місяці - 161,00 грн., 6 місяців - 302,00 грн., 1 рік - 584,00 грн.

15 травня - хмарно, дрібний дощ, t вдень +12...+17°C, вночі +9...+12°C. **16 травня** - хмарно, дощ, t вдень +8...+9°C, вночі +6...+7°C. **17 травня** - хмарно, дощ, t вдень +9...+13°C, вночі +5...+8°C. **18 травня** - хмарно, дрібний дощ, t вдень +11...+14°C, вночі +6...+10°C. **19 травня** - хмарно, дрібний дощ, t вдень +11...+13°C, вночі +6...+11°C. **20 травня** - хмарно, дощ, t вдень +11...+14°C, вночі +8...+10°C. **21 травня** - хмарно, дрібний дощ, t вдень +13...+16°C, вночі +8...+11°C.



Захід на підтримку Артилерії бригади "Азов"

Нещодавно відбувся захід на підтримку Артилерії бригади "Азов".

Це був боксерський турнір спільно організований Фе-

дераціями боксу Вінницької та Хмельницької областей, за ініціативи бригадної артилерійської групи 12-ї бригади «Азов» НГУ та за підтримки спортивного комітету ВМР.

У турнірі взяли участь 9 боксерів з Вінниці, 9 - з Хмельницького та шість долучилися з власної ініціативи.

6 травня минув рік з загибелі Назарія Гринцевича, під час відкриття турніру до присутніх звернулася мама полеглого Героя - Маріанна.

Також відбулась розмова з артилеристами Азову: друга Комети, друга Галереї, друга Чеби та друга Ярус.

Наприкінці турніру відбувся благодійний аукціон.

Подібні турніри в першу чергу виховують та гартують патріотичний дух у нашої молоді, також дають можливість потренувати свої спортивні навички та підвищити рівень майстерності.



"ВИШИВАНКИ МОЄЇ МАМИ"



можливість поспівати у мікрофон, а вся зала спільно виконала знамениту "Червону руту".

- Учасникам програми все сподобалося. Вони залюбки танцювали із нами, спілкувалися. Адже ми подарува-

ли мешканцям будинку-інтернату частинку свого тепла. Допомогли розслабитися після багатогодинної повітряної тривоги, - прокоментувала керівник колективу художньої самодіяльності вінницького підприємства незрячих Наталя Слюсарчук.

Михайло МИХАЙЛОВ.

В Стрижавському дитячому будинку-інтернаті влаштували музично-пізнавальну програму "Вишиванки моєї мами". Цим опікувався колектив художньої самодіяльності вінницького підприємства незрячих.

Концерт був присвячений Дню матері і Дню вишиванки. Для учасників вечора, які були віком до 35 років, влаштували дискотеку і вікторину. Гарні пісні виконали артисти із порушенням зору Ольга Гурська, Анна Кучерук, Богдан Коваль і Олександр Волощук. Всі охочі також отримали



Астрологічний прогноз на 19 - 25 травня

ОВЕН (21.03-20.04). Більше слухайте й менше говоріть. Доведеться закликати на допомогу свої інтуїцію та мудрість. Вам необхідна гнучкість у ситуаціях, що постійно змінюються, вчіться управляти емоціями. Знайдете односторонній - одержите можливість здійснити ваші плани та задуми. Бажано переглянути свій розпорядок дня, постарайтеся зрівноважити робочий час і час, присвячений дому та домашнім справам. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Сприятливий час у плані врегулювання стосунків з партнерами по роботі й в особистому житті. Спілкування з цікавими людьми дозволить вам знайти джерело додаткового заробітку. Цілеспрямованість і ретельність на роботі допоможуть добитися відмінних результатів. Женіть геть від себе тугу і сумні думки. У вихідні не розповідайте навколишнім про свої успіхи та грандіозні плани, тому що це може стати причиною заздрості. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Зосередьтеся на роботі, вона принесе задоволення і дохід. Однак й про відпочинок не забувайте. На вас чекає цікава подорож у приємній компанії. Одержите багато вражень, відчуєте розслаблення та спокій. Постарайтеся бути терплячішими до незначних недоліків навколишніх. Вас люблять і цінують, повірте в це. Обережніше з бажанням усе змінити. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

РАК (22.06-22.07). Професійна сфера зажадає пильної уваги та особистої участі. Для того щоб утримувати контроль над ситуацією, вам знадобляться розсудливість і вміння виконувати в строк намічену роботу. Важливо втихомирити гординю й не сваритися з навколишніми. Сприятливий час для максимальної активності на роботі та рішучих дій на любовному фронті. Вихідні гарні для візиту до рідних і сімейного обіду. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

ЛЕВ (23.07-23.08). Тиждень обіцяє бути насиченим подіями. Ваші плани втілюватимуться в життя

стрімкими темпами. Покращаться стосунки з навколишніми, будуть вирішені практично всі конфліктні ситуації. Можете розраховувати на підтримку та допомогу друзів. І ви постарайтеся нікому не відмовляти в допомозі і виконувати необхідну роботу вчасно. І тоді можете чекати на успіх. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

ДІВА (24.08-23.09). Від вас будуть потрібні організаторські здібності та нові ідеї. Щоб досягти позитивного результату в діловому співробітництві доведеться докласти максимум зусиль. Зате й винагороджені вони будуть гідно. Постарайтеся не відкладати справи на потім, вирішуйте їх відразу. У вихідні впевненість у власних силах допоможе розібратися зі складнощами, так що не варто дозволяти собі засмучуватися. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Не варто сумніватися у власних силах, недовірливість вже не раз підводила вас, повірте, цього разу зможете втілити в життя свої задуми. Будьте чесними, і тоді жодні чутки не зможуть зашкодити вам. Якщо прагнете добре заробити, лінуватися не варто. Вихідні бажано провести за містом. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

СКОРПІОН (24.10-22.11). На вас очікують яскраві та цікаві події. Уловить напрямок вітру змін, щоб максимально скористатися сприятливими можливостями. Можете відчути, що справи які накопилися не терплять зволікання. Чітко сплануйте свої справи, тоді вдасться зробити все, що необхідно. Царина особистого життя зараз важлива для вас, не бійтеся зізнатися в цьому собі та вашому обранцеві. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Віднесіться з усією увагою до нових знайомих і до їхніх пропозицій, вони мо-

жуть бути вигідними. Постарайтеся стримувати емоції, уважно стежте за своїми словами та поведінкою співрозмовників. Можливо, у такий спосіб уникнете великих неприємностей. Ви можете відчути в собі сплеск ініціативності та заповзятливості. Постарайтеся впіймати момент і застосувати ці якості з максимальною користю. У вихідні відпочиньте від справ. Сприятливий день - середа, несприятливий - четвер.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Настає сприятливий період для встановлення корисних і вигідних знайомств, пошуку додаткових заробітків. До речі, зараз той час, коли варто довіряти першому враженню про людей. Будьте дуже уважними до робочих справ: краще все перевірте, якщо не бажаєте потім виправляти допущені помилки. Не варто нічого вирішувати та з кимось розставатися. У вихідні добре б відвідати родичів і з'їздити за місто. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Не переоцінюйте своєї значимості, щоб не порушити реального балансу в колективі. Особливо велика небезпека зіпсувати стосунки з колегами. Виявіть всю свою дипломатичність. Вихідні краще провести на самоті, а якщо ні, то ви ризикуєте посваритися зі своїми друзями. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

РИБИ (21.02-20.03). Постарайтеся не нервувати і не намагатися встигнути все й одразу. Налаштовуйтеся на позитивні емоції. Продумайте свої дії до дрібних подробиць - так вам буде простіше реалізовувати більші плани. У вихідні спілкуйтеся з друзями та друзями друзів, користуйтеся сприятливим для встановлення контактів моментом. Ну й, звичайно, відпочивайте, радійте, веселіться. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.