

Подільська Зоря

Актуально

Підозрюваний у вбивстві народного депутата України Андрія Парубія визнає, що вбив його і хоче піти на обмін. Про це він сказав в коментарі журналістам у Галицькому райсуді Львова. У відео, яке розмістило "Еспресо" підозрюваний у розмові з журналістами визнав свою вину, зазначивши, що помстився українській владі. "Так, я визнаю, що я його вбив", - сказав він. Він заперечує інформацію в ЗМ про те, що російські спецслужби шантажували його через загиблого сина, щодо повернення його тіла. "Це не правда. Усе, що я хочу - щоб швидше був вирок. Так, я визнаю, я його вбив. І хочу проситися, щоб мене обміняли на військовополонених, щоб я зміг поїхати і знайти тіло свого сина", - наголосив він у розмові з представниками ЗМІ. У відповідь на запитання, чому він убив саме Парубія, який зараз в опозиції, а не при владі, підозрюваний відповів: "Тому, що він був поруч". "Якщо був би Петя. Якби я жив у Вінниці, то був би Петя", - додав він, ймовірно, маючи на увазі лідера партії "Європейська солідарність" і экс-президента України Петра Порошенка.

Мобілізацію в Україні не буде зупинено навіть у разі досягнення перемир'я з Росією. Про це сказав заступник голови ОП Павло Паліса. Він зауважив, що в Україні немає тієї кількості людей, яка могла б замінити тих людей, які почали службу після початку повномасштабного російського вторгнення. "Навіть якщо завтра буде припинення вогню, мобілізація не припиниться. Протягом певного часу цей процес іще триватиме, тому що нам все одно, як би ми не хотіли, потрібно підтримувати на належному рівні міру готовності Збройних сил виконувати першочергові завдання", - наголосив Паліса.

Затримано 18-ти річного російського агента, який шпигував для ворога у Полтавській, Черкаській та Кіровоградській областях. Він готував нові удари РФ по цих регіонах. Основним завданням було виявити оперативні летовища Сил оборони і засоби ППО та передати їхні координати. "Завербованим агентом виявився 18-річний студент технічного коледжу з Полтавщини. До уваги російських спецслужбів він потрапив, коли шукав "легкі заробітки" у Телеграм-каналах. Щоб зібрати розвіддані, юнак "подорожував" центральними регіонами України, де приховано фотографував потенційні цілі та наслідки ворожих обстрілів. Під час обшуків у юнака вилучили смартфон із доказами контактів з куратором та мінівідеокамери для коригування повітряних атак РФ. Наразі йому повідомлено про підозру за ч. 2 ст. 111 Кримінального кодексу України (державна зрада, вчинена в умовах воєнного стану). Він перебуває під вартою, агенту РФ загрожує довічне позбавлення волі з конфіскацією майна.

Всім українцям, а особливо тим, чий сім'ї розділені внаслідок війни чи інших життєвих обставин, полегшили життя. В Україні презентували нову електронну екосистему "е-Нотаріат", яка об'єднує всі нотаріальні реєстри в одну захищену платформу нового покоління, повідомляє пресслужба Міністерства цифрової трансформації. "Завдяки "е-Нотаріату" робота нотаріусів стане швидшою, а ризик випадкових помилок у документах - мінімальним. Завдяки повній інтеграції з "Дією" кожен українець, де б він не був, - в Україні чи за кордоном - зможе отримати ключові нотаріальні послуги онлайн. Це дозволить заощадити час і кошти, усуне необхідність зайвих поїздок та очікування в чергах", - ідеться в повідомленні. Зокрема, українці зможуть оформлювати довіреності просто зі смартфона через "Дію". Також для громадян передбачається можливість відеодзвінку з нотаріусом, використання "Дія.Підпису" та документ з QR-кодом у телефоні. Зазначається, що з 3 вересня всі нотаріуси зможуть приєднатися та почати роботу з новою електронною екосистемою, а перші послуги для громадян будуть доступні вже у 2026 році.

Минулого тижня у Вінницькій області зафіксовано 3356 хворих на ГРВІ, грип і COVID-19. У порівнянні з минулим тижнем відмічається приріст на 20%. Про це повідомляє Вінницький обласний центр контролю та профілактики хвороб МОЗ України.

Правоохоронці завершили розслідування справи про отруєння клієнтів закладу швидкого харчування у Калинівці За даними слідства, 31-річний працівник порушив санітарні норми під час приготування їжі. Раніше чоловіку висунули обвинувачення за ст. 325 Кримінального кодексу України. Йому загрожує до трьох років ув'язнення. Нагадаємо, наприкінці червня в одному з місцевих кафе у Калинівці 28 людей, серед них дев'ятеро дітей, отруїлися після вживання шаурми.

Сини отримали нагороду батька

У Якушинецькому ліцеї під час свята першого дзвоника, представники військової частини вручили синам полеглого воїна - Олександра Бухарова, Іллі та Єгору державну нагороду їх батька.

Указом президента України від 27.06.2025 р. № 435 за проявлені героїзм та мужність під час виконання службових обов'язків, пов'язаних із ризиком для життя нагороджено Олександра Бухарова орденем "За мужність" II ступеня (посмертно).

"Цей орден не поверне до життя світлу людину, вірного побратима та люблячого батька та чоловіка, та нехай він буде ще однією згадкою про велике серце Героя, про неймовірну відвагу, про велику любов до неньки України", - зазначили представники військової частини.

Олександр Бухаров 27 березня 2022 року пішов захищати батьківщину від агресора.

Двічі пройшов

пекло Кринок та Козачих островів на Херсонщині. Своє со- рокаріччя зустрів в окопі на бойовій позиції під вибухи. Перед останнім ви- ходом на завдання, зателефонував мо- лодшому брату Олеху і просив у всьому допомагати дружині і його хлопчикам.

Востане Олек- сандр вийшов на зв'язок 17 листо- пада, розмова тривала декілька

хвилин.

18 листопада 2024 року їх позиція поблизу н.п. Вознесенка, Донецької області перестала виходити на зв'язок, відтоді Олександр Бухаров майже пів року вважався зниклим безвісти.

16 травня 2025 року Олександр Бухаров навечно повернувся до Якушинець.

Вічна пам'ять, честь і шана погело- му Герою!

Ця нагорода, це прояв найвищої вдячності від імені всього українського народу нашим оборонцям, чия мужність, мудрість на полі бою зберігають Україну, зберігають життя мільйонів наших громадян.

За матеріалами Якушинецької ТГ.



**Олександр
БУХАРОВ**
11.11.1984
-
18.11.2024
Вічна пам'ять...



Щорічний Забіг "Шаную воїнів, біжу за героїв України"

У Якушинецькій громаді цього року у 10 селах відбувся патріотичний забіг. Люди консолідувалися, зібралися аби вшанувати подвиг тих, хто віддав життя за Україну, захищаючи її незалежність, територіальну цілісність та подякувати рідним полеглим Героїв.

Перед початком забігу до учасників звернулася заступниця сільського голови Людмила Грабова: "У цей день, якому присвячено забіг, ми вшануємо пам'ять усіх полеглих Героїв від початку війни, що триває в Україні від 2014 року. Кожен день війни збирає найкращих синів та дочок нашої держави". Вона подякувала кожному учаснику та учасниці, у всіх десяти селах громади, наголосивши, що це найменше, що ми можемо зробити для вшанування пам'яті наших захисників.

У Якушинцях зібралося близько ста людей, серед них чимало дітей, учасники пробігли чи пройшли два кілометри, фінішували біля місцевого кладовища, аби зайти та покласти квіти до могил полеглих Героїв.

Також забіги відбулися у інших селах громади.

Щороку тисячі українців по всьому світу долучаються до Забігу, щоб ушанувати пам'ять тих, хто загинув,



захищаючи незалежність і територіальну цілісність України, а також, щоб продемонструвати вдячність рідним полеглим воїнів.

За матеріалами Якушинецької ТГ.



«НЕЗЛАМНІ ВІННИЧЧИНИ» спортивні змагання ветеранів Вінницького району



вої адміністрації;
Тетяна Каменчук - директор Департаменту гуманітарної політики Вінницької обласної державної адміністрації;
Володимир Цвігун та Олена Футуймас - заступники начальника Вінницької районної військової адміністрації;
Наталія Токар - начальник управління спорту та рухової активності Департаменту гуманітарної політики Вінницької ОДА;
Дмитро Лукавий - директор Вінницького регіонального центру "Інваспорт";
Сергій Чернявський - директор Вінницької обласної комплексної ДЮСШ, тренер з паравелоспорту;
Іван Чупринко - заслужений майстер спорту України, 14-разовий рекордсмен світу та 10-разовий чемпіон світу з жиму лежачи;
Віталій Коломієць - срібний призер Всесвітніх ігор 2025 року, майстер спорту міжнародного класу;
Віктор Щерба - президент Вінницької обласної федерації стрільби кульової;
Богдан Івасюк - голова федерації гирьового



спорту у Вінницькій області.

Виступаючи перед учасниками, Віталій Урдзік наголосив, що ці змагання є не лише спортивною подією, а й важливим елементом соціальної адаптації та підтримки ветеранів.

Захід завершився урочистим нагородженням переможців, спільним фото та словами вдячності всім, хто долучився до організації.

Цей день став яскравим підтвердженням того, що сила українських Героїв - у згуртованості, незламності та вірі у перемогу.

На базі спорткомплексу "Здоров'я" м. Вінниця відбулися змагання серед ветеранів війни Вінницького району в рамках обласного проекту "Спортивні ігри серед ветеранів війни "Незламні Вінниччини" 2025 року".

Департамент гуманітарної політики Вінницької обласної державної адміністрації спільно з Вінницькою районною військовою адміністрацією провели спортивне свято, яке об'єднало понад 60 учасників-ветеранів. Вони випробували свої сили та продемонстрували незламність духу у десяти видах спорту: гирьовий спорт, веслування, велоспорт, пауерліфтинг, дартс, шахи, шашки, настільний теніс, кульова стрільба та стрільба з лука.

На заході були присутні представники влади, спортивної спільноти та організації, які підтримують ветеранів, серед них:

Віталій Урдзік - начальник Вінницької районної військової



Сила громади - в єдності, культурі, традиціях і любові до України

30 серпня до Дня Стрижавської територіальної громади було організовано благодійний захід. Подія об'єднала жителів усіх населених пунктів громади та гостей задля доброї справи.

ли вироби, створені у різних техніках: елементи нематеріальної культурної спадщини, обереги та прикраси, вироби з бісеру, браслети, вінки, сумки, букети з сухоцвітів, картини та іграшки, вироби із соломи та сіна.

Для дітей працювала зона розваг з аквагримом та розмальовками. Така активність додавала особливого сімейного затишку.

Мистецьку частину свята доповнили виступи місцевих артистів, які своїми патріотичними піснями дарували присутнім відчуття згуртованості та гордості за Україну.

Спільними зусиллями вдалося зібрати 100112 гривень, які будуть передані на потреби наших захисників.

Очільник громади Михайло Демченко подякував усім, хто долучився до благодійної ініціативи, активним жителям - за постійну підтримку військових, а також кожному, чіми зусиллями ярмарок відбувся на такому високому рівні.

"Найбільші слова вдячності я хочу висловити нашим мужнім захисникам і захисницям - за силу й хоробрість, за те, що оберігає наше спокій і життя", - наголосив Михайло Демченко.

Разом жителі Стрижавської ТГ довели, що сила громади - в єдності, культурі, традиціях і любові до України.



До спільної справи на підтримку наших захисників долучилися голова Стрижавської ТГ Михайло Демченко, його заступниця Світлана Лендя, старости, депутати, члени виконавчого комітету, працівники селищної ради, керівники комунальних установ та закладів громади.

На ярмарку відчувався дух патріотизму та єдності. Гостей частували домашньою випічкою, варениками, шашликами, традиційною юшкою та безліччю інших смаколиків.

Місцеві майстри й майстрині представили

Депутат інформує...



Олександр МАСЛЕННІКОВ, Вінницька обласна рада

1 вересня мав нагоду привітати зі святом першого дзвоника шкільну родину Юзвинського ліцею.

На свято завітав із подарунком для навчального закладу - цифровий фотоапарат!

Хочу аби тут мали можливість фотографувати та знімати на відео найщасливіші моменти шкільного життя.

Привітав присутніх із Днем знань, особлива увага сьогодні була прикута до 19 першокласників, для яких вперше пролунав шкільний дзвінок.

Найкращі вітання вчителям, учням, батькам!

Щира та щоденна дяка Силам оборони України за можливість безпечного навчання для наших дітей!

Представники ТЦК повинні фіксувати свою роботу на боді-камери

З 1 вересня представники територіальних центрів комплектування та соціальної підтримки (ТЦК та СП) в обов'язковому порядку мають фіксувати свою роботу за допомогою боді-камер.

Про це йдеться у повідомленні Міністерства оборони України.

За словами заступника Міністра оборони генерал-лейтенанта Євгена Мойсюка, створення спеціальної IT-системи передбачає:

- закупівлю уніфікованих пристроїв;
- створення потужного

центрального сховища з високим рівнем захисту даних;

- використання програмного забезпечення для швидкого аналізу записів.

"Впровадження боді-камер сприятиме захисту прав усіх сторін у процесі мобілізації. Завдяки чітким механізмам, уніфікованому обладнанню та сучасній IT-інфраструктурі Міністерство оборони створює надійну систему, яка не лише відповідатиме вимогам воєнного часу, але й сприятиме зміцнен-



Відеофіксація заходів оповіщення ТЦК та СП

ню довіри суспільства до державних інституцій", - зазначив Євген Мойсюк.

**Замовляйте привітання та оголошення
у «Подільській зорі» телефоном,
електронною поштою або Viber.
Звертайтеся: pzorya2003@ukr.net
(068) 840 38 18; (096) 185 00 63; (063) 890-89-57.**



Нам не байдуже, ми пам'ятаємо...

Напередодні Дня пам'яті загиблих захисників України біля сенсорного меморіалу пам'яті, в парку слави в Якушинцях зібралися колектив сільської ради, небайдужі жителі громади, родичі та друзі наших земляків-захисників.

Тут отці Сергій та Павло священнослужителі Православної церкви України провели разом із присутніми традиційну спільну молитву за загиблими у війні захисниками України.

У молитві згадали поіменно кожного полеглого воїна, жителя Якушинецької громади.

Після звершення молитви, продовжили ближче знайомство із життєвим шляхом загиблих захисників. Учениця Юзвинської гімназії розповіла життєву історію Василя МЕЛЬНИКА із Широкої Греблі - 28 серпня третя річниця його загибелі.

Також відбувся мітинг-реквієм присвячений пам'яті загиблих захисників України.

Кожен хто прийшов, своєю присутністю та молитвою не дає згаснути пам'яті про тих, хто віддав своє життя за Україну, за кожного з нас.



Василь Аврамович МЕЛЬНИК

Народився 18 листопада 1983 року в селі Широка Гребля.

Спогадами про полеглого захисника ділиться сестра Катерина: "Змалечку Василь вирізнявся наполегливістю та впертістю, напевно це в якихось моментах допомагало йому по життю. Був товариським та добрим, завжди вмів усім поділитися.



Із 17 років почав працювати механізатором, потім був призваний на строкову службу в ЗСУ. Після її проходження працював на різних роботах. Жив разом із батьками у рідному селі.

Наші відносини зміцнішали після складного етапу у житті брата, що завершився видужанням від недуги. Він тоді ніби зрозумів сенс життя та у 30 років змінив його докорінно.

Василь радив кожному дню, мав безліч планів, багато трудився. Це те, що він найкраще вмів, з технікою завжди був "на ти". У нього, напевно першого в селі, з'я-

вилися механізовані прилади для праці на землі, які він ще й майстерно власноруч модернізував. Потрібно прогорнути рядки для висаджування картоплі, Василь за день змайстрував приладдя для виконання цієї роботи. І таких прикладів безліч. А нашій мамі як було в радість усе це, адже вона дуже любить поратися біля землі, усе що посадити дає чудові врожаї, видно відчуває наша рідна земля її любов та дарує щедрі віддачу. Василь був завжди її допомогою, я ніколи не хвилювалася, повсякчас була впевнена що він усе допоможе мамі зробити.

Мій брат багато трудився та отримував від цього задоволення. Відпочивати не вмів, якщо випадала вільна година, або днина одразу щось ремонтував та лагодив. Придбав автівку, яку теж любив налаштовувати під себе і для себе, усе завжди робив власноруч, якщо не виходило з першого разу, ніколи не здавався.

Власної родини брат не мав, тож мав чудові відносини з моїми дітьми, його племінниками. Вони дуже часто гостювали в Широкій Греблі і він радо проводив із ними час, брав їх із собою до будь яких справ. Саме він вперше посадив мого сина за кермо мотоцикла, аби разом возити сіно. Мої діти мають безліч чудових спогадів з дитинства пов'язаних із їх дядьком Василем.

Завжди відгукувався на прохання про допомогу від сусідів, друзів, іноді і не треба було просити, він бачив що комусь потрібна допомога і робив необхідне, не очікуючи нічого взамін. Тож коли він загинув, чула неординарзово, "а як же ми тепер без Васи..."

Перед війною трудився у місцевому лісництві, дуже полюблив ліс та спокій який там відчував.

Василя було мобілізовано на другий день повномас-

штабного вторгнення, хоча мав хвороби, які дали б можливість не ставати до війська, проте у ті перші страшні дні "великої війни" про це ніхто не думав і мій брат теж.

Він не думав як рятувати себе від війни, він думав як рятувати Україну від окупанта. Василь потрапив у підрозділ, що було відправлено на Миколаївщину.

Відтоді ми говорили щодня, або так часто як дозволяла його служба та стали ще ближчими один одному.

Він був водієм мінометного розрахунку. Їх задача була виїхати на позицію, відпрацювати за вказаними координатами і потім швидко забратись геть. Ось тут мій брат був головним, бо кермував автівкою та підтримував її у справності, адже мав "золоті руки". Від того як швидко вони поїдуть залежали життя його побратимів, а їхати доводилось по бездоріжжю, полях.

На початку серпня Василь приїхав у коротку відпустку і коли від'їздив було дуже важко нам усім. Він ніби відчував, що більше не побачимось, нічого не говорив, але щось таке невідворотне було у його погляді що мене дуже тривожило.

...28 серпня 2022 року ми отримали страшну звістку. Василь Мельник загинув в боях за незалежність України від ворожого обстрілу в Миколаївській області село Червоний Яр.

Найбільше шкода, що так мало часу він мав для втілення своїх планів у життя, багато чого не встиг. Не встиг побувати за кордоном, про що мріяв перед самою "великою війною", не встиг побачити красу нашої країни, не встиг створити власну родину та ще дуже багато таких не встиг. Клята війна...

Тож тепер маю обов'язок жити за нас двох. Він щодня у моїх спогадах. Кажуть час зменшує біль, на жаль це не так..."

Тактика, холодний розум і сила духу: історія снайпера-прикордонника з Вінниччини

"Пітбуль" - так побратими називають снайпера бойового підрозділу Могилів-Подільського загону, відомого своєю витривалістю і рішучістю. У 2022 році він вступив до лав Державної прикордонної служби України й відтоді пройшов найгарячіші напрямки: Донецький, Луганський, Харківський, Сумський, Чернігівський. Його робота - це тиша, терпіння і точність. Там, де страх може коштувати життя, він обирає холодний розум і витримку.

Історію військовослужбовця-прикордонника розповіли у Могилів-Подільському прикордонному загоні.

"Паніка - найбільший ворог, - говорить він. - Якщо даси їй місце, втрадиш контроль і себе, і завдання". Саме тому він вчиться щодня керувати емоціями, навіть у найекстремальніших умовах.

У бойових історіях "Пітбуля" є все: і години очікування в засідці, і миттєві рішення, від яких залежало життя підрозділу. Він згадує, як інколи разом із побратимами навмисне створювали шум і галас, аби ворог повірив, що їх у кілька разів більше. Тактика, хитрість, вміння діяти нестандартно: усе це допомагало не раз рятувати життя й ламати плани окупантів.

Його історія доводить: перемога тримається не лише на зброї, а й на силі духу, підтримці побратимів та вмінні залишатись людиною, коли навколо панує хаос.

Тактика, холодний розум і сила духу: історія снайпера-прикордонника з Вінниччини

"Багато хлопців втратили свої кінцівки. І 200-соті були... Але ніхто позицій ніколи не кинув і ніхто не відмовлявся йти на позиції.

Вони (ред. -росіяни) так само зброю несуть, і РПГ, що і у нас є..."

Звичайно там інші цінності. Кожна хвилина - ти можеш жити, можеш не жити. В мене планів багато... Не буду розповідати...", - ділиться військовий.

Прикордонник "Пітбуль" у 2014 році служив у АТО. Службу ніс у ССО, у 73-му морсь-

кому центрі, у розвідці.

"Прийшов у 2022 році, 4 травня. По мобілізації. Призався, прийшов у военкомат. Був набір у Могилів-Подільський. Все я в цьому житті побачив: Сумська, Чернігівська, Харківська...- Майже на всіх напрямках були. Ми з товаришем спершу були снайперами, які прикривали піхоту, децьо від кілометра..." - розповідає прикордонник.

Розповів військовий і про тонкощі роботи снайпером.

"Снайпер має бути більш впевненим. Так само вміти і замаскуватися, і в жодному разі не видати себе. Не повинно в нього бути ніяких зайвих рухів. Себе не викрити, не "спалити" позиції. І має бути витримка. Снайпер має довго знаходитися на своєму "робочому місці". Доводиться довго, по 12 годин..."

Снайпер повинен рухатися впевнено до своєї цілі, яку йому визначив командир. Де він повинен і в якому "квадраті" працювати. І будь-якими способами туди дійти.

Ти - так, як очі. Ти повинен бачити і розповідати все, що ти бачиш перед собою, і куди можна піхоті рухатися і куди не можна. Де є противник, де немає противника. В який "квадрат" можна зайти. Це теж велика відповідальність.

Так само працюють і їхні (ред. - росіян) снайпера. Тому потрібно завжди дивитися і за їхніми снайперами. Що в нас по лінії снайпера працюють, що в них. Важко їх (ред. - росіян) викрити. Багато є засобів маскування", - каже воїн.

Тактика, холодний розум і сила духу: історія снайпера-прикордонника з Вінниччини

Прикордонник каже: "Мотивація в мене... У мене є два сини. Я подаю їм приклад. Я можу їх захистити. І дружину і батьків своїх.

Ти намагаєшся і не загинути і не показати, що ти слабкий. Якщо ти покажеш слабкість - нам не вижити в цій війні..."



Двоє синів загинули, третій боронить Україну: історія багатодітної матері Людмили Кушнір

Мати-героїня Людмила Кушнір з Шаргородської громади втратила на війні двох синів - В'ячеслава та Євгенія. Вони виросли у багатодітній сім'ї, де панували любов до людей та України.

Старший В'ячеслав вступив до полку "Азов", змінивши чернечий одяг на військовий стрій. Другий син Євгеній з перших днів війни допомагав захисникам, а згодом теж поповнив лави азовців.

У 2017 році В'ячеслав боронив країну на Світлодарській дузі, отримав два поранення. Після лікування повернувся у стрій. На другий день повномасштабної війни підрозділ, яким керував молодший сержант разом з побратимами прорвався до напів оточеного Маріуполя та з мінімальними втратами дістався "Азовсталі".

В'ячеслав загинув від кульового поранення під час прориву на "Азовсталь" 15 квітня 2022 року, прикриваючи собою побратимів.

Євгеній загинув під час артилерійського обстрілу у Донецькій області 26 березня 2025 року.

"Вони були відкриті, щирі, мали багато друзів", - так згадує про синів Людмила Кушнір. Обидва з дитинства любили спорт, а В'ячеслав ще й грав на гітарі та писав вірші.

Втрата двох синів стала для матері раною, яка ніколи не загоїться. Сьогодні вона поруч із тими жінками, які втратили найдорожче і разом долають біль, підтримуючи одна одну.

Ще один із синів Людмили Кушнір нині на передовій. Мати щодня молиться за нього, а сили для життя знаходить у родині. Разом з чоловіком пані Людмила народила та виросила шестеро дітей.

"Мої сини - такі сильні, то чому маю бути слабкою", - каже Людмила Кушнір. Її історія - це біль втрати і водночас незламна віра в Україну.

За матеріалами Вінницької ОВА.



РІК ВІДКРИТТІВ, ДРУЖБИ Й МРІЙ РОЗПОЧАТО

Перше вересня - це радісне свято мудрості, юні, натхнення та сподівання здолання нових висот і здобутків, творчих перемог. Це празник радісний і хвилюючий водночас. Хвилюються, переступаючи поріг школи, першокласники, хвилюються та сумують їх найстарші друзі - одинадцятикласники. Вони востаннє прийшли на перший дзвінок як учні. Учні молодших

вчальний рік та майбутні досягнення. Святкове дійство розпочалося із хвилини мовчання. Затим пролунав Державний гімн України, який співало усе шкільне подвір'я й було піднято державний прапор.

Боязко, тримаючи батьків за руки, переступали поріг навчального закладу 73 першокласники, які тільки ступають на незвіданий шлях до країни знань. До, якої

їх поведуть талановиті, лагідні, працьовиті та невтомні, зі справжнім материнським серцем педагогі Лідія Григорівна Чумак, Зоя Миколаївна Ордатій та Світлана Анатоліївна Галета.

Першим із віншувальним словом до



го здоров'я, злагоди й головне мирного неба та Перемоги, - підсумував Сергій Петрович.

У цей хвилюючий та радісний перший шкільний день до закладу із щирими побажаннями та привітаннями педагогічному, учнівському колективам та батькам вже традиційно завітав очільник Вінницько-Хутірського старостинського округу Владислав Кривешко. Він зичив учням успіхів у навчанні, здійснення задумів та мрій, терпіння, допитливості, якісних знань та відмінного настрою, а старшокласникам - відбутись у житті, обрати професію до душі. Учителям бажав педагогічної витримки, творчого натхнення, допитливих та вдячних учнів, а батькам - терпіння, мудрості, радості, й здійснення задумів.

- Дякую Богу та нашим військовим, що ми розпочинаємо новий навчальний рік. Нехай він буде сповнений нових цікавих уроків, хороших знань, гарних друзів та позитивних емоцій. Пишаюся педагогами, які навчають та надихають дітей, попри всі складнощі, які проходить зараз наша держава. Найщиріші слова подяки батькам,

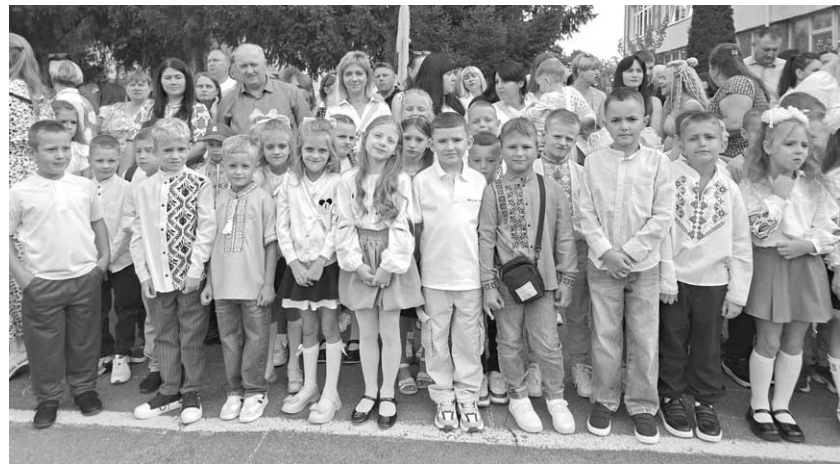
підтримка і віра яких особливо важливі для дітей, - наголосив Владислав Сергійович.

Далі слово надали наймолодшим учасникам - першокласникам. Малеча боязко, але впевнено декламувала вірші й пообіцяла гарно вчитись, слухатись класних керівників й стати гідними членами великої шкільної родини. Віршованими рядками вітали присутніх й одинадцятикласники.

Наскрізною темою усіх виступів стали побажання миру та сподівання на якнайвидшу українську Перемогу. Усі виступи закінчувалися патріотичним "Слава Україні!", на яке отримували не менш гучну відповідь "Героям Слава!".

Вже традиційно першачки отримали подарунки від своїх друзів одинадцятикласників, натомість презентували їм квіти.

Хочеться вірити, що цей день назавжди залишиться у пам'яті учнів, а ліцей стане для них другою домівкою. Хай же щастить школярам у всьому, а вчителі обов'язково зроблять все можливе, щоб зробити години перебування учнів у закладі веселими, корисними і продуктивними.



класів зізнаються, що прийшли до школи заради того, щоб побачити друзів. Натомість старшокласники налаштовані серйозно: вони готові наполегливо "гризти граніт науки", аби добре скласти НМТ. Цей день є особливим не тільки для школярів, але й для їх батьків та педагогів, адже вони протягом навчального року підтримують, дають мудрі поради та діляться досвідом та знаннями із ними. Напевне, саме тому перше вересня - це не тільки чудова шкільна традиція, а й тепле родинне свято.

Цьогорічний навчальний рік уже четвертий, що розпочинається в умовах повномасштабної війни з російським агресором. Проте на шкільних подвір'ях дзвінко лунали перші дзвоники, звучали напутні слова та слова щирої вдячності українським бійцям, завдяки яким наші дітки мають можливість навчатися.

Урочиста святкова лінійка відбулася у КЗ "Вінницько-Хутірський ліцей". Дзвінки дитячі голоси, море квітів, посмішки, яскраві вишиванки, ще зранку заповнили подвір'я навчального закладу. Діти, очікуючи початку урочистої лінійки, із задоволенням щебетали, ділились враженнями від літніх канікул, обговорювали плани на новий на-

присутніх звернувся директор ліцею Сергій Загородній. Вітаючи школярів, вчителів, гостей та батьків зі святом Сергій Петрович наголосив, що школа це не тільки стіни. Насамперед - це дух, пам'ять, традиції, наступність поколінь. Це педагоги, котрі щодня переступають поріг, сіючи зерна доброго, розумного, вічного, для яких найвища нагорода в житті - успіхи вихованців. Вінницько-Хутірський ліцей має не тільки багате минуле, творче сучасне, а й широкі перспективи розвитку у майбутнє. Впевненість у завтрашньому дні ґрунтується на високому професіоналізмі вчительського колективу, багаторічних традиціях, сучасних методиках виховання, тісній співпраці з випускниками та батьками.

- Щиро вітаю ліцеїстів, вчителів та батьків із початком навчального року. Для наймолодших школярів - це початок захопливої подорожі у світ планет, хімічних реакцій, фізичних явищ і логічних задач, де кожна гра та знайомство можуть стати першим кроком до справжньої дружби. Для старшокласників - це останні роки за партами, глибоке занурення у предмети та відповідальний вибір майбутньої професії. Присутнім бажаю добра, міцно-



Шаную Воїнів, біжу за Героїв України



30 серпня у Вінниці відбувся щорічний забіг, присвячений пам'яті полеглих захисників України. Подія об'єднала військових, цивільних, родини загиблих, ветеранів, дітей та дорослих. Забіг у нашому місті -

це частина масштабної всеукраїнської акції, котра щороку проходить у різних кутках України та майже у 40 країнах світу. Щороку тисячі українців об'єднуються, щоб ушанувати пам'ять воїнів, які загинули, захищаючи незалежність і територіальну цілісність України, а також щоб висловити вдячність їхнім родинам. Всеукраїнську акцію започаткував батько загиблого "кіборга" Олег Дурмасенко. Учасники долали символічні 2 кілометри на знак вшанування подвигу воїнів, які віддали життя за свободу і незалежність України.

Подія розпочалася на площі Водограй в Центральному парку ім. Леонтовича. Офіційно зареєструвались понад 1200 дорослих і дітей, однак організатори зазначають, що фактична кількість була значно більшою, адже чимало вінничан приєдналися без реєстрації. Перед стартом усі вшанували загиблих хвилиною мовчання.

Вдруге взяла участь у забігу Наталія - дружина бойового медика Володимира Іпатова, який загинув 23 березня 2023 року під Бахмутом, евакуюючи поранених. Разом із нею бігли двоє синів.

"Це пам'ять. Наші воїни мали мрії, проте не встигли їх реалізувати. Зараз їхні діти, дружини, друзі, беручи участь у таких заходах, продовжують те, про що мріяли Герої, шанують і несуть світлу пам'ять про всіх наших Захисників та Захисниць. Вчора був День пам'яті, ми плакали, а сьогодні об'єднані потужною енергією", - розповіла Наталія.

Вперше в забігові взяв участь юний Арсеній. На його футболці - портрет льотчика штурмової авіації Сергія Пархоменка.

"Він для мене Герой, як і інші наші Захисники. Буду бігти, думаючи про нього, щоб зберегти пам'ять", - сказав хлопчик.

Учасники бігли з фотографіями рідних, з іменами на футболках, з прапорами військових частин і бригад, кожен ніс із собою власну історію і пам'ять.

За роки існування акції географія забігу "Шаную Воїнів, біжу за Героїв України" розширилася від різних кутків України до майже 40 країн світу.

"Бігли за всіх наших Героїв. Емоції, які



об'єднали кожного, хто взяв участь в акції, дуже цінні. Це важливо для кожного, хто втратив рідних на війні", - поділилася учасниця забігу Галина Бачинська.

Бігуни долали дистанцію у 2 кілометри на знак пам'яті. Пошани полеглим військовослужбовцям. Акція об'єднала дорослих і дітей, ветеранів, рідних загиблих Героїв та Героїнь, спортсменів та активних жителів громади.

"Біг з думками про побратимів, які мали бути поруч, але віддали свої життя за рідну землю. Емоції переповнюють. Дякую вінницькій громаді за пам'ять про наших Захисників і Захисниць. Я неймовірно гордий українським народом. Слава Україні!" - підсумував забіг ветеран російсько-української війни Армен Гарібян.

Підтримку учасникам надали працівники департаменту соціальної політики Вінницької міської ради, територіального центру і центрів соціальних служб міста.

На фініші кожен викрикував ім'я свого Героя чи Героїні, які були поруч у думках і в серці.



Вона дозволяла любити себе, то зараз закохалася сама

– Подобається? – Катя простягла руку, на якій блищала золота каблучка з камінчиком.

– Гарна! – погодилася Поліна і спитала: – Невже Сергій пропозицію зробив?

– Ні, – Катя скривилася, але ще раз глянувши на обручку, знову задоволено посміхнулася і пояснила: – Просто подарунок. І сережки у комплекті.

Катя закинула за вухо пасмо волосся, демонструючи другу частину подарунка.

– Тобто розлучатися він не збирається? – Поліна, мигцем глянула на сережку і уважно подивилася на подругу.

Катя закотила очі і не відповіла.

– Катю, тобі самій не неприємно з одруженим зустрічатися? Та й тобі самій як було б, якби це твій чоловік зраджував?

– Уяви собі, не гидко, а зручно. І не починай, – невдоволено зупинила її Катя.

– Ну не я, інша б знайшлася, і цій іншій зараз подарунки б дарував. Я взагалі могла не знати, що він одружений.

– Але ж ти знаєш, і з самого початку знала, тому не виправдовуй себе. Ти влізла в чужу родину, і навіть якщо Сергій все-таки зважиться до тебе піти, то на чужому нещасті щастя не збудуєш.

– Поліно, справді, досить мені читати нотації, – Катя роздратовано відвернулася.

– Нікуди я його вести не збираюся, так користуюся і все. Давай-но, змінимо тему. Розкажи краще, чи вдалося Сашку нарешті отримати довгоочікувану ніч кохання з тобою?

Тут Катя розсміялася, примруживши очі.

– Недолуга ти, Катюко, – Поліна густо почервоніла.

Поліна та Катя дружили ще з інституту, хоча були дуже різні. Серйозна, відповідала, у всьому обов'язкова Поліна, намагалася закликати сусідку до старанності у навчанні.

Але Каті, навчання було не цікаве, більше її цікавили вечірки та молодики, які навпереріз бігали за красунею Катєю.

Так, Катя була гарною і знала про це, і скористалася цим.

Вона могла одночасно морочити голову відразу декільком молодим людям, один з яких робив за неї курсові та контрольні, інший водив по кафе та кіно, а третій був запасним аеродромом.

При цьому перший, другий та третій не здогадувалися про існування інших.

– Не правильно це, Катю! – осуджувала її Поліна.

– Занудна ти, Поліно. Ти теж дівчинка симпатична, могла б користуватися цим. А ти навіть Сашка відшила, хоч у Сашка батько – директор великої будівельної фірми. Сашко вже зараз при грошах, а далі тільки у ріст піде.

– До чого тут тато і татові гроші? Ти змогла б вийти заміж за людину, яку не любиш, тільки тому, що грошей у неї повно? І Сашка я не відшила. Він добрий, подобається мені. Тільки хочу переконатися, що він не просто погратися хоче. Знаєш, таких повно, не хочеться помилитись, – червоніла Поліна.

– Та хто про заміжжя говорить? Недолуга ти, Поліно, краще б Сашко в мене закохався, – мрійливо заплющила очі Катя, а Поліна почервоніла ще більше.

До третього курсу у Каті назбиралося стільки боргів і проблем із навчанням, що стояло питання про її відрядження, незважаючи на те, що навчалася вона на платній основі.

– Батько влаштує мені. Вони з матір'ю на всьому заощаджують, аби освіту дочка отримала. Поліна, що робити? – благала Катя.

– Вчитися, Катю! Може, хоч спробуєш? – сказала Поліна.

– Ні, у мене є план кращий, – подумавши, сказала Катя. – Нехай відряджують, я батькам не скажу. А потім просто куплю цей безглуздий диплом.

– Тебе не можна виправити, – хитала головою Поліна.

До практики Катю все ж таки допустили.

– Сергію Олександровичу, ви не могли б залишити мене працювати поки що без освіти? Розумієте, складне становище в сім'ї доведеться брати академічну відпустку. Мені дуже потрібна робота, – Катя благочинними очима дивилася на ди-

ректора невеликої фірми, де проходила практику.

– Хм, якщо тільки на іншу посаду і тимчасово. Юля секретарка скоро в декрет іде, – запропонував Сергій, перейнявшись ситуацією.

Катя з радістю погодилася і, не чекаючи на відрядження, взяла академічну відпустку, не сказавши про це батькам. Звичайно, місце в гуртожитку вона втратила, але тепер вона мала гроші, щоб зняти недорогу квартиру.

– Ти впевнена, що правильно робиш? – Поліна перехопила Катю на кухні під час галасливого новосілля.



– Розслабся, все буде супер! – підморгнула Катя і поспішила до кімнати з черговим ігристим для гостей.

На нового начальника Сергія Катя поклала око одразу. Її анітрохи не бентежив його сімейний стан: одружений, двоє дітей.

Сергій був привабливий, молодий, йому не було ще сорока, а головне в нього були гроші.

Сергій і сам не помітив, як його з шаленою силою почало тягнути до молоденької гарненької секретарки.

Спочатку, він чинив опір цьому тяжінню, раніше, за дванадцять років шлюбу, він дружині не зраджував, стосунки у сім'ї завжди були гладкими і безмарними.

А Катя тільки підігрівала інтерес керівника спокусливими вбраннями та чарівною усмішкою.

Загалом за пів року Сергій запропонував підвезти Катю до будинку. А ще через пів року Сергій оплачував її квартиру, завалявав її подарунками і навіть клявся, що згодом піде від дружини.

Хоча саме останнє Каті було не потрібне. Вона розраховувала з часом зустріти когось молодшого і багатшого. Тому вона й не хотіла вести із подругою подібні розмови.

– У нас із Сашком все серйозно. Він і з батьками вже познайомив мене. Батьки ще три місяці тому йому квартиру подарували, він кличе жити разом, але громадянський шлюб я не визнаю. Ось якщо, як і плануємо, одружимося, після закінчення інституту...

Поліна не договорила, бо Катя позіхнула:

– Нудна ти, Поліно, вся така правильна. Таким потім чоловіки і зраджують.

– А такі як ти, рано чи пізно, залишаються біля розбитого корита, – не витримала Поліна і попрощалася.

Вона твердо вирішила більше не спілкуватися з Катєю.

Через пів року, коли Сергій запитав, який подарунок хотіла б отримати Катя на день народження, Катя, не моргнувши оком, заявила, що їй потрібна машина. Та не якась, а нова і дорога.

– Кохана, зараз це занадто дорогий подарунок для мене, – спробував пояснити Сергій.

Але Катя була непохитна і навіть натякнула, що може показати дружині Сергія дещо з їхнього листування.

Сергій очі виричав від несподіванки.

– Ну ти і... – розлютився він і зазбирався додому.

Він тільки тут остаточно зрозумів, що Катя його просто використала.

– Катерино, зайди до мене, – запросила Катю по телефону кадровичка Маргарита Степанівна наступного ранку.

Сергія ще в офісі не було.

– Катерино, адже ти пам'ятаєш, що тебе приймали на час декретної відпустки? – розпочала розмову Маргарита Степанівна.

Катя насторожено кивнула.

– Прийшов час, – розвела руками кадровичка. – Звільнення через два тижні, підшукувай нове місце.

– Це ми ще подивимось, – самовпевнено відповіла Катя і поспішила до кабінету.

Сергій щойно увійшов.

– Сергію, що відбувається? – зашепотіла Катя.

– Не Сергій, а Сергій Олександрович, – крижаним тоном зупинив її Сергій. – А відбувається те, що має відбутися – ти звільнена, можеш не відпрацьовувати.

– Ах, що ж, тоді при звільненні я вимагаю премію, як компенсацію, у розмірі річної зарплати. Інакше, наше листування таки дійде до твоєї дружини. Вашої, Сергію Олександровичу, – сказала Катя і подивилася на Сергія поглядом переможниці.

– Роби що хочеш. Я дружині сам все розповів. Вона забрала дітей і пішла, але я сподіваюся, що згодом вона мені пробачить. А якщо не пробачить, то сам винен, – Сергій втомлено подивився на Катю.

– Але ж це повністю змінює справу. Дружина пішла, тож більше нічого не заважає нам бути разом, – Катя спокусливо усміхнулася і спробувала взяти Сергія за руку.

– Ви вільні, Катерино, – Сергій відсмикнув руку.

– Нічого, не перший, не останній, – зло подумала Катя, прикидаючи, що відкладених грошей їй вистачить на найближчий час.

І справді, за десять найближчих років був у Каті і такий коханець, який купив їй машину, і такий, який купив їй квартиру, не кажучи вже про інші подарунки, від інших чоловіків.

Каті було тридцять три, вона все ще була молода і вродлива, коли зустріла Ігоря і закохалася.

Так, якщо раніше, вона дозволяла любити себе, то зараз закохалася сама. Ігор здавався їй неймовірно красивим, харизматичним, ввічливим, ось тільки гроші, які були на початку стосунків, якось швидко скінчилися.

Ігор нарікав, що в бізнесі зараз складні часи, але він знає, як все виправити, потрібно лише трохи більше вкладень зараз, а потім вони з Катєю будуть буквально купатися в грошах.

– Тоді ї одружимося. Просто зрозумій, я хочу, щоб у тебе було все найкраще, – пояснював Ігор, цілуєчи руки Каті.

Катя продала квартиру, машину та більшу частину прикрас, і навіть взяла кредит, щоб допомогти коханому. Із отриманими грошима Ігор зник.

– Поліно, виручи, у вас же із Сашком є гроші, – Катя стояла перед Поліною.

Поліна мовчала, вчорашній дзвінок Каті, і прохання зустрітися застали її зненацька.

У Поліні і Сашка, справді, все склалося. Після інституту вони одружилися, зараз Сашко обіймав хорошу посаду в компанії батька, а Поліна займалася будинком та дітьми: шестирічним сином та однорічною донькою.

– Поліно, ну мені навіть батьки не допоможуть, вони так і не пробачили мені обман з дипломом, – голосила Катя.

– Ні, Катю, – після недовгого мовчання відповіла Поліна. – Ти сама обрала цю дорогу, може, знайдеться черговий коханець, який допоможе тобі вибратися, а може, сама за голову візьмешся і налагодиш своє життя, ще є час. Але на мене не розраховуй і мені більше не дзвони.

Поліна пішла, а Катя зі злістю подивилася у вікно.

Посидівши так хвилин п'ять, вона повернулася у залу і досвідченим поглядом почала сканувати чоловіків, які сиділи за сусідніми столиками...

Із поетичного кошика



Вересень

Час миняє, світ, щомиті –
Вересневі... котять миті!
Тута – росами – умиті...
Тама... дощиком промиті.

Сонце, день новий, вітає...
Павутинок... пух злітає.
Осінь – коси розплітає...
З трав... віночки заплітає.

Хвильки дня текти охочі...
Брак не поки... духу ночі!
...Вечір стелить стежку ночі –
Зірочок... скресають очі.

Доби під бороною або Свободи корона

І в осінь... і весною...
Земля – не є – пісною.
Кровицею з рясною!..
Доби... під бороною.

Зими у час... і літом...
Не сонця, дні, з привітом.
Поля із пустоцвітом...
І долі трагічних з квітом.

...Повзуть з окраїн сходу –
Ординці... злого роду.
Дають безумству ходу...
Буття... у непогоду.

Пекельну грає ролю...
Хто дідька чинить волю!
Несе – свою долю...
Широкому... по полю.

Спинись, чумний, вояче...
Бо ж... у дурмані наче!
Не пекло, раю, паче...
Услід немилість скаче.

Півкуль не є як скрутка...
На ум, най йде, розкрутка.
Сліз, поки без, рекрутка...
Й гірка... не самокрутка.

...Козачий дух коронну –
Тримає – оборону!
Не зол без ескадрону...
Свободи... за корону.

Зими у час... і літом...
Не сонця, дні, з привітом.
Поля із пустоцвітом...
І долі трагічних з квітом.

І в осінь... і весною...
Земля – не є – пісною.
Кровицею з рясною!..
Доби... під бороною.

Не десь подінеться весна...
Життя не путь... коли пісна.
Як стежка квітами рясна...
Не десь подінеться весна.

Не десь подінеться блакить...
Як не душа... під тлом хмар спить.
В обійми Сонця як летить...
Не десь подінеться блакить.

Не десь подінеться любов...
Холоне як... не в жилах кров.
Дає як знати – знов і знов!..
Не десь подінеться любов.

Микола СОБЧУК, м. Вінниця.



Кулінарні цікавинки

Печення в горщикках

Нам потрібно: 200 г картоплі, 300 г свинини, 2 лаврових листа, 4 перця чорного горошком, 100 г сметани, олія, чорний перець, цибулина, морквина, сіль, болгарський перець.

Приготування. Підготуйте овочі. Цибулю і моркву наріжте напівкільцями завтовшки приблизно 3-5 мм. Картоплю та солодкий перець наріжте кубиком. Перець обов'язково спробуйте, чи він не гірчить. Свинину наріжте шматочками розміром 2-3 мм. Жилки, плівочки видаліть. Розігрійте олію на сильному вогні. Викладіть шматки свинини та смажте до початку підрум'янювання. Картоплю викладіть до м'яса. Нагрівання зменшіть до середнього. Обсмажуйте 5-7 хвилин. Всыпте дрібку солі. Нарізані цибулю, моркву та солодкий перець змішайте зі сметаною, дрібною солі та чорного меленого перцю. Горщикки змастіть олією. Викладіть половину овочевої суміші зі сметаною. Далі викладіть обсмажене м'ясо з картоплею. Наступним шаром – овочі, що залишилися. Покладіть у кожен горщикок дві горошини перцю. Влийте 2 ст. л. води. Більше рідини не потрібно, це все-таки печення, а не тушкована страва. Горщикки накрийте кришками, відправте в холодну духовку. Нагрівання виставте на 190 градусів. Запікайте 50 хвилин. Покладіть у кожен горщикок лавровий лист та продовжуйте запікати ще 10 хвилин.



Класична печення зі свинини



Нам потрібно: 0,4 кг свинини, морквина, цибулина, 3 зубчики часнику, 2 лаврових листа, 45 г солі, 1 ч. л. меленого чорного перцю.

Приготування. Розморозити м'ясо і порізати кубиками середнього розміру. Моркву нашаткувати соломкою, а цибулю – половинками кілець. У горщик викласти м'ясо на дно, зверху – морква і цибуля – на самий верх. Потім видавити часник і зверху посипати перцем і сіллю. Полити водою або бульйоном так, щоб рідини не виступала назовні. Помістити ємності в холодну духовку на 1 годину 10 хвилин. Готувати при температурі 200°C. Подавати страву можна відразу по закінченні приготування.

Готуємо з яловичини

Нам потрібно: 1 кг яловичини, 6 помідорів, 3 морквини, 3 цибулини, 1 г цедри апельсина, 3 лаврових листа, 200 мл червоного сухого вина, 2 ст. л. олії для смаження, 100 г маслин, половина головки часнику, 3 ст. л. бренді, чорний перець в горошку і мелений, за бажанням, зелень і сіль.



Приготування. М'ясо вимити, очистити від жилки і порізати невеликими шматками. Нарізати цибулю на півкільцями, моркву – шайбами, помідори – довільно. Часник пропустити через часникодавку або подрібнити ножем. Підготувати маринаду: в червоне вино додати моркву і цибулю, цедру апельсина, лавровий лист і перець в горошку. Ретельно перемішати склад і залити ним яловичину з овочами. Покласти форму в холодильник на ніч. Вранці дістати овочі з м'ясом з рідини і висушити. Підсмажити м'ясо з обох боків на сковороді, додати часник, томати, мариновані овочі. Влити бренді і покласти лавровий лист. Під кінець гасіння залити все маринадом так, щоб він покривав продукти. За нестачі рідини додати бульйон або воду. Всыпати сіль і перець. Закип'ятити, перекласти все в горщикки і помістити в духовку. Готувати при температурі 160°C від 2 до 2,5 годин. Покласти маслини за півгодини до готовності. Подавати яловичину в гарячому вигляді, прикрасивши зеленню.

Рецепт з грибами



Нам потрібно: півкіло білих грибів, 600 г свинини, 0,8 кг картоплі, 2 морквини, 2 цибулини, 100 г зеленого горошку, 6 лаврових листів, 130 мл сметани, 2 зубчики часнику, олія для смаження, перець мелений і сіль, бульйон м'ясний або вода.

Приготування. Дрібно порізати м'ясо і смажити до підрум'янення. Після цього посолити і поперчити. Викласти свинину на дно горщиків. Тонкими пластинками нарізати гриби і обсмажити на пателні приблизно 5 хвилин. За цей час нарізати дрібно часник і додати його до грибів. Викласти їх поверх м'яса в горщикки. Порізати цибулю напівкільцями і смажити до прозорості. У цей час нарізати кубиками моркву, додати на сковородку і обсмажувати ще 5-6 хвилин. Готові овочі

покласти в горщикки. Картоплю порізати кубиками дуже дрібно і в сирому вигляді додати до решти продуктів. Зверху в кожен горщик насипати по 1 ст. л. зеленого горошку і при бажанні посолити. Залити бульйоном або простою водою вміст горщика. Зверху покласти по 1 ст. л. сметани і по лавровому листу. Готувати печеню близько півгодини до повної готовності картоплі при температурі 200°C. Перед подаванням страву охолодити 5-10 хвилин і прикрасити зеленню.

Пісна печення в горщикках

Нам потрібно: 1 кг картоплі, 3 морквини, 3 солодких болгарських перці, 3 цибулини, томатний сік – за смаком, будь-яка олія, лавровий лист, перець мелений і сіль за смаком.

Приготування. Трохи обсмажити цибулю в олії на сковороді. Моркву нарізати шайбами, а потім розділити їх на 4 частини. Картоплю порізати довгими тонкими скибочками, а болгарський перець – тоненькими смужками, попередньо очистивши плоди від насіння. Викласти на дно горщика цибулю, зверху перець, потім моркву, а після неї картоплю. Додати при бажанні сіль, перець суміш і пару лаврових листів. Залити вміст горщика томатним соком до повного покриття верхнього шару овочів. Помістити в духовку при 170°C на 60 хвилин. Подавати страву з хрусткими солоними огірками або квашеною капустою. Варто пам'ятати: сіль, перець, спеції додавати в кінці смаження кожного інгредієнта.



3 м'ясом і картоплею



Нам потрібно: 400 г баранини (або будь-якого іншого м'яса), 0,6 кг картоплі, 35 мл оливкової або соняшникової олії, 2 зубчики часнику, цибулина, зелень, спеції, сіль – за смаком, склянка бульйону або води.

Приготування. Баранину промити, висушити і нарізати середнього розміру шматочками. Розігріти на сковорідці з товстим дном олію і смажити в ньому м'ясо до появи скоринки. В кінці процесу насипати сіль і перець. Солити м'ясо відразу не варто, інакше воно буде жорстким. Покласти баранину на дно горщиків, попередньо віджавши з неї олію так, щоб велика її частина залишилася на сковороді. Картоплю смажити не обов'язково, залишити сирію, нарізати середніми шматочками і укласти поверх баранини. Можна нарізати подрібнені коренеплоди приправами. Цибулю порізати кільцями і смажити в олії, що залишилася від м'яса. Часник подрібнити в часничниці і перемішати з цибулею, викласти отриманий склад на картоплю. Залити вміст горщиків бульйоном або водою. Помістити в духовку і готувати 50-60 хвилин при температурі 180°C. Подавати страву слід відразу після готовності, в гарячому вигляді.

Приготування з куркою

Нам потрібно: півкілограма курячого філе, 600 г картоплі, 150 г моркви, 100 г цибулі, склянку води або бульйону, 100 мл оливкової олії без цукру, приправи, перець, сіль – за бажанням.

Приготування. Нарізати часточками картоплю середнього розміру і повністю висушити. Підсмажити її на олії до напівготовності приблизно 6 хвилин. Покласти картопляні брусочки на дно горщика і постаратися залишити на сковороді максимальну кількість олії. Моркву нарізати соломкою, обсмажити 3-4 хвилини, а потім викласти поверх картоплі. Цибулю порізати кільцями і підрум'янити в олії до світло-золотистого відтінку. Філе курки нарізати дрібними шматочками і підсмажити в олії (за необхідності додати ще). Викласти його поверх моркви. Цибулю покласти на курятину і налити в горщик бульйон або воду. Курку класти на сковороду, щоб вони просочилися її ароматом, а цибуля зверху м'яса допомагає йому залишатися м'яким. Духовку розігріти до 180°C і покласти в неї прикриті горщикки на 40 хвилин. Страву подавати гарячою, відразу, як приготується.



Печення по-домашньому



Нам потрібно: півкіло свинини, 8 картоплин, цибулина, морквина, 4 ст. л. сметани, 4 ст. л. майонезу, 50 мл лимонного соку, 2 зубчики часнику, півсклянки бульйону, 1 пакетик приправи для страв зі свинини, сіль.

Приготування. Вимити і просушити м'ясо, вичистити зайвий жир і порізати шматочками середнього розміру. Полити соком лимона, додати спеції і сіль. Ретельно перемішати, накрити миску і прибрати на півгодини. Пропустити часник через часникодавку. Змішати майонез зі сметаною і додати підготовлений часник. Цибулю подрібнити кубиками, а моркву натерти на крупній тертці.

Картоплю нарізати шматочками такого ж розміру, як м'ясо. Викласти в горщикки продукти в наступному порядку: свинина, цибуля, морква, половина соусу, картопля і друга половина соусу. Додати дрібку солі і накрити посуд. Відправити в духовку, ввімкнути її на 180°C і готувати 90 хвилин. Залишилося дістати горщикки і відкрити на 5 хвилин. Після цього страву можна подавати.

3 гречаною крупкою

Нам потрібно: 300 г курячого філе, 150 г гречки, морквина, цибулина, 3 зубчики часнику, 2 лаврових листа, 3 ч. л. вершкового масла, 2 ч. л. суміші перців, олія для смаження, сіль за смаком.

Приготування. Дрібними кубиками порізати м'ясо і обсмажити на олії. Дрібно порізати моркву з цибулею і додати в пательню, коли вода випарується з м'яса. Готувати 7 хвилин, іноді помішувати. Розчавити часник, додати перець і сіль, обсмажувати пару хвилин. Промиту гречку насипати на сковорідку, ретельно перемішати і прибрати з плити. Викласти суміш в горщикки і залити окропом так, щоб покрити все повністю. Додати по лавровому листу і накрити посуд. Помістити горщикки в духовку, виставити температуру 180°C і готувати 30-40 хвилин. За 10 хвилин до готовності в кожному порцію покласти по чайній ложечці вершкового масла і накрити. Після закінчення приготування добре перемішайте всі інгредієнти і подавайте страву до столу.



Приготування з сиром



Нам потрібно: 0,5 кг свинини, 3 цибулини, 8 картоплин, 2 морквини, 3 маринованих огірки, 200 г твердого сиру, 100 г майонезу, півсклянки бульйону, перець, зелень і сіль.

Приготування. Свинину порізати дрібними кубиками, злегка обсмажити на сковорідці і укласти на дно горщика. Нарізати цибулю дрібними кубиками, моркву – соломкою і теж підсмажити. Покласти овочі зверху м'яса. Огірки подрібнити тонкими кружельцями і зробити з них один шар над морквою з цибулею. Картоплю порізати великими кубиками, які і завершать формування страви. Трохи полити всі компоненти бульйоном і зверху промазати майонезом. Натерти сир і засипати його в горщикки товстим шаром. Любителям сиру, що тягнеться, слід додати його за 10 хвилин до готовності страви. Встановити температуру духовки 180°C і запікати протягом години.

Печення із чорносливом

Нам потрібно: півкіло яловичини, жменя чорносливу, 2 цибулини, 2 морквини, склянка темного пива, 1 пучок петрушки, сіль, перець.

Приготування. Нарізати яловичину шматочками. Висушити, посолити і поперчити. Смажити в 2 підходи до отримання скоринки. Викласти м'ясо в горщикки. Цибулю порізати кільцями і готувати на олії до отримання легкого золотистого кольору. Укласти готову цибулю поверх м'яса. Моркву нарізати соломкою і обсмажувати її до зміни відтінку. Додати в горщикки зверху цибулі. Залити вміст пивом, при бажанні, додати гарячу воду. Готувати 20 хвилин при 180°C, а потім 15 хвилин при 150°C. Дістати горщикки з духовки, додати до їх вмісту перець і сіль, перемішати. Зверху викласти чорнослив і готувати ще 20 хвилин. Можна залишити ароматну печеню перед подачею в горщика або викласти її в глибокі тарілки. Прикрасити страву петрушкою.



Незвичайний рецепт з печінкою



Нам потрібно: 0,5 кг будь-якої печінки, 600 г картоплі, 150 г твердого сиру, 2 цибулини, 2 морквини, велика склянка сметани, приправи, перець і сіль.

Приготування. Печінку порізати на маленькі шматочки і смажити до напівготовності. Подрібнити цибулю, моркву натерти. Додати овочі до печінки і обсмажувати, поки цибуля не стане м'якою. Вилити до інших інгредієнтів сметану, насипати перець і сіль, протушувати протягом 10 хвилин. Підсмажити картоплю на окремій сковорідці. Всі продукти охолодити. Викласти у підготовлені горщикки половину печінки в сметані, потім картоплю і зверху решту субпродукту. Поверх всіх інгредієнтів потерти сир. Готувати у відкритій духовці протягом 20 хвилин при температурі 180°C. Подавати страву гарячою відразу після досягнення готовності.

ПОРАДИ НА ВСІ ВИПАДКИ ЖИТТЯ

Як правильно доглядати за малиновими кущами

Малина - одна з найулюбленіших ягід на наших городах. Вона невибаглива, але щоб наступного року отримати щедрий урожай, варто подбати про неї вже восени. Вересень - ключовий місяць для догляду за малиною, адже саме зараз закладається основа майбутнього плодonoшення. Тож розповідаємо, що треба зробити з кущами, щоб наступного літа малина порадувала великою кількістю смачних ягід.

Правильне обрізання. Після збирання врожаю потрібно видалити старі пагони, яким більше двох років —



Малина - відома своїм чудовим смаком і багатством вітамінів. Ягоди малини є надзвичайно корисними для організму. Всього у 100 грамах міститься приблизно 52 калорії, 6,5 грама клітковини (це близько 26% добової норми для жінок) та 44% добової норми вітаміну С. Малина також багата на марганець, вітаміни А, В, К, лютеїн, що захищає зір і шкіру, та холін, який підтримує нервову систему.

Вживання малини захищає від хвороб. Завдяки високому вмісту антиоксидантів ягоди допомагають боротися з окислювальним стресом і знижують ризик розвитку діабету, артриту, ожиріння та деяких видів раку (зокрема, товстої кишки, передміхурової та молочної залози). Корисні сполуки прискорюють обмін речовин і допомагають спалювати жир. Велика кількість клітковини та води сприяє регулярному випорожненню та допомагає виводити токсини з організму.

Однак справжнім скарбом є не лише сама ягода, а й її листя, з якого можна приготувати корисний чай. Чай, заварений із висушеного листя малини, має унікальний склад, що відрізняється від ягід. Він містить вітаміни С, В, Е, а також калій, магній, низку потужних антиоксидантів та алкалоїди, які забезпечу-

ють широкий спектр цілющих ефектів. Традиційно чай із листя малини вважається одним із найкращих засобів для жіночого організму. Його часто використовують для збалансування гормонів і підвищення фертильності.

Розпушування та прополювання. Ґрунт навколо малини слід добре розпушити, щоб коріння отримувало достатньо кисню. Бур'яни обов'язково прибирають, адже вони забирають вологу та поживні речовини.

Осіньне підживлення. У вересні малині потрібні калій і фосфор. Вони зміцнюють кореневу систему та допомагають закласти бруньки для майбутнього врожаю.

Чай з листя малини: користь напою

ють широкий спектр цілющих ефектів.

Традиційно чай із листя малини вважається одним із найкращих засобів для жіночого організму. Його часто використовують для збалансування гормонів і підвищення фертильності.

Висока концентрація калію допомагає знизити артеріальний тиск, захищаючи серцево-судинну систему від атеросклерозу та інсультів. А вітамін С стимулює вироблення лейкоцитів, зміцнюючи імунну систему та допомагаючи організму боротися з застудою та грипом.

Антиоксиданти та протизапальні компоненти, такі як антоціани, допомагають зменшити запальні процеси в організмі. Чай з листя малини може полегшити симптоми артрити, подагри, головного болю та загального нездужання.

Завдяки протизапальним властивостям, чай допомагає заспокоїти болі в животі, запобігти запеклам та здуттю. Він також може стимулювати скорочення гладких м'язів, що нормалізує роботу кишківника.

Завдяки високому вмісту вітамінів С і Е, а також антиоксидантів, чай можна використовувати як внутрішню, так і зовнішню. Він допомагає заспокоїти запалення, спричинене псоріазом, екземою та вуграми.

Звичайний чай з висушеного листя малини допомагає організму впоратися із застудою та ГРВІ. Він ефективно збиває

температуру, зміцнює імунітет та бореться з бактеріями. Завдяки високому вмісту вітамінів (С, Е, К), а також магнію, йоду та фолієвої кислоти, такий напій покращує роботу серцево-судинної системи та допомагає очистити шлунково-кишковий тракт від шлаків.

Рясне поливання. Вересень часто буває сухим, тому кущам потрібне глибоке поливання. Особливо важливо напоїти малину перед зимою, щоб коріння не пересохло й добре перенесло морози.

Мульчування. Після поливання землю під кущами вкривають шаром мульчі — соломкою, тирсою, торфом. Це збереже вологу, пригальмує ріст бур'янів і захистить коріння від різких перепадів температур.

температуру, зміцнює імунітет та бореться з бактеріями. Завдяки високому вмісту вітамінів (С, Е, К), а також магнію, йоду та фолієвої кислоти, такий напій покращує роботу серцево-судинної системи та допомагає очистити шлунково-кишковий тракт від шлаків.

Ферментований чай, який проходить додаткові етапи підготовки, має дещо інші властивості. Він відомий своєю здатністю покращувати сон, заспокоювати нервову систему та боротися зі старінням організму. Крім того, він допомагає отримувати необхідну норму антиоксидантів та фіто-нутрієнтів, зміцнюючи організм загалом.

Чай з листя малини є чудовим додатковим засобом для підтримки здоров'я, але він не може замінити лікарські препарати або професійну медичну допомогу.

Незалежно від того, який вид чаю ви оберете, процес заварювання буде схожим. Для приготування чаю в заварнику спочатку обдайте його окропом. Потім всипте 2–3 ст.л. висушеного листя і залийте 500 мл гарячої води. Важливо, щоб температура води не перевищувала 85–90 градусів. Залиште чай настоюватися під кришкою на 15 хвилин. Після цього його можна пити, додаючи, за бажанням, мед, лимон, м'яту або інші трави. Якщо ви готуєте напій в чашці, візьміть 1–2 ч.л. листя на 250 мл гарячої води.

Коли найкраще садити озимий часник

Озимий часник - одна з тих культур, яка не потребує надмірного догляду, але вимагає точності у виборі місця та строків садіння.

Сонячна ділянка. Часник не любить затінку, щоб головки вирости великими, вибирайте місця, де сонце буває хоча б 6-7 годин на день.

Легкий ґрунт. Найкраще часник почувається у суглинках і супіщаних землях із нейтральною або слабокислою реакцією. На важкому глинистому ґрунті головки дрібнішають і швидко уражаються гниллю.

Дотримуйтеся правил сівозміни. Ідеальні попередники - це бобові, огірки, кабачки та капуста. Не можна садити часник після цибулі й картоплі, адже вони виснажують землю й залишають у ґрунті спільних шкідників.

Дренаж і сухість. Вода, що застоюється - головний ворог часнику. Якщо ґрунт надто вологий, варто підняти грядку на 20 см.

Сприятливі дні

Вересень: 16, 17, 20, 21, 25, 26.

Жовтень: 3, 4, 8, 9, 12, 13, 17, 18, 22, 23.

Листопад: 1, 2, 6, 7, 10, 11.

Несприятливі дні

Коли повний і молодий місяць - 6 жовтня, 21 жовтня, 5 листопада, 20 листопада. У ці дні садіння може призвести до слабого вкоріння і хвороб.

Поради з догляду

Правильна глибина. Садіть зубчики на 6 см глибиною у легкий ґрунт та на 8 см - у важчий. Це вбереже посівний матеріал від вимерзання.

Мульчування. Шар соломи, сухого листя чи торфу товщиною 5 см збереже тепло взимку та збалансує вологість.

Весняний догляд. Коли зійде сніг, мульчу варто трохи розпушити, щоб ґрунт швидше прогрівався. У цей період корисно підгодувати часник настоєм коров'яку чи деревним попелом.

Поливання. Часник не любить надлишку води, але у травні-червні йому потрібне регулярне поливання, щоб головки активно набирали розмір.

Видалення стрілок. У сортів часнику, які випускають стрілки, їх треба видаляти, щойно вони закрутяться кільцем. Тоді вся сила рослини піде в головку.

ТОВ «Українська універсальна біржа» оголошує про проведення:

- цільового аукціону, з продажу майна, яке належить ТОВ «Хмельницький завод залізобетонних виробів» (код ЄДРПОУ 03575646) та підлягає реалізації в рахунок погашення його податкового боргу. Лот 1 - Вантажний самоскид МАЗ 5551, 1993 р.в.; Лот 2 - Вантажний самоскид МАЗ 5551, 1993 р.в.; Лот 3 - Козловий кран ККС 12,5, вант. 10 тон, 1986 р.в.; Лот 4 - Баштовий кран КБ-100, А1, вант. 8 тон, 1990 р.в., вис. підйому 33 м.; Лот 5 - Козловий кран ККС 12,5, вант. 10 тон, 1990 р.в., вис. підйому 9 м.; Лот 6 - Нежитлові будівлі загальною площею 4726,8 кв.м, що в цілому складаються з літер: А, Г, П/Г, Д, П/Д, Ж, Ж1, 31, 32, Е, Е1, І, І1, К, к, Л, Л1, М, М1, Н, О, П/О, П, Р, С, Т, У, В, Ф, Х, Ч, Г/Ч, Ш, Ш1, Ш2, Г/Ш, Щ, №1 - огорожа, №2, 3 - ворота, № 4 - башня 25 м.куб., № 5 - під'їзний шлях, №№ 6-8 - пропалочні камери. Реєстр. номер майна 2395621805109. Місцезнаходження майна: Вінницька обл., м. Хмельник, вул. Івана Богуна, буд. 81. Початкова вартість (з ПДВ): лот 1 - 111442,65 грн.; лот 2 - 103482,19 грн.; лот 3 - 286875,00 грн.; лот 4 - 475005,08 грн.; лот 5 - 365526,56 грн.; лот 6 - 11 420 160,00 грн. Гарантійний внесок: лот 1 - 11144,27 грн.; лот 2 - 10348,22 грн.; лот 3 - 28687,50 грн.; лот 4 - 47500,51 грн.; лот 5 - 36552,66 грн.; лот 6 - 1142016,00 Аукціон відбудеться 22 вересня 2025 року по лотах: 1-5 об 11:30 год., по лоту 6 о 12:00 год.

- цільового аукціону, який відбудеться 22 вересня 2025 року о 13.00 год, з продажу майна, яке належить ДСРП «Бершадський рибцех ПРАТ «СП «Вінницярибгосп» (код

ЄДРПОУ 24903051) та підлягає реалізації в рахунок погашення його податкового боргу. Лот 1 - ГАЗ 5312, цистерна, 1985 р.в, д.н.з. АВ 2917 АО; лот 2-ГАЗ 5312,бортовий, 1990 р.в, д.н.з. АВ2919АО; лот 3 - ГАЗ 53, цистерна-С, 1991р.в., д.н.з. АВ2912 АО; лот 4 - Трактор гусеничний ДТ-75, 1975 р.в, реєстр. 2247 УК; лот 5 - Трактор ЮМЗ-6 колісний, 1987 р.в., реєстр. 2245 УК; Місцезнаходження майна: Вінницька обл., Гайсинський р-н, с. Баланівка, вул. Набережна, буд. 1. Початкова вартість (з ПДВ): лот 1 - 86690,44 грн.; лот 2 - 83437,28 грн.; лот 3 - 78021,08 грн.; лот 4 - 27221,25 грн.; лот 5 - 55959,75 грн.; Гарантійний внесок: лот 1 - 8669,04 грн.; лот 2 - 8343,73 грн.; лот 3 - 7802,11 грн.; лот 4 - 2722,13 грн.; лот 5 - 5595,98 грн.

Аукціони проводиться за адресою: м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 23, без можливості зниження початкової вартості. Час і місце ознайомлення з майном в робочі дні з 10.00 до 16.00 години за тел.: +380503051404. Кінцевий строк прийняття заяв та оплати внесків - 18.09.2025 р. до 16 год. 00 хв. за адресою організатора торгів: м. Полтава, вул. Шевченка, 52. Учасники подають Біржі заяву на участь в аукціоні та документи, зазначені в оголошенні на вебсайті Біржі <https://www.uub.com.ua/>. Внески сплачуються на п/р ТОВ «УУБ» в ПАТ «КРЕДІ АГРИКОЛЬ БАНК», код ЄДРПОУ 25158707: ГАРАНТІЙНИЙ (без ПДВ) на UA183006140000026008500397202; реєстраційний по 17,00 грн. за кожен лот (з ПДВ) на UA903006140000026004500397206. ТОВ «УУБ» є суб'єктом первинного фінансового моніторингу, тому учасник аукціону до 18.09.25 р. повинен пройти процедуру верифікації особи. Інформація щодо умов участі: +380503051404, dp@uub.com.ua.

ПЕРЕДПЛАТИТИ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ» МОЖНА У ДЕКІЛЬКА КЛІКІВ!

1. Переходимо за посиланням <https://peredplata.ukrposhta.ua>.
2. Обираємо - Місцеві видання.

3. Обираємо - Вінницьку область.
4. В пошук вписуємо індекс видання - 61487.

Якушинецька сільська рада повідомляє про проведення конкурсу

«По визначенню суб'єкта оціночної діяльності, який має ліцензію на проведення експертної грошової оцінки земельної ділянки для будівництва та обслуговування житлового будинку, господарських будівель і споруд»

Конкурс відбудеться 19 вересня 2025 року о 10.00 години за адресою: Вінницька область, Вінницький район, с. Якушинці вул. Новоселів, 1А

Об'єкт оцінки знаходиться за адресою: с. Якушинці Вінницького району, Вінницької області. Загальна площа об'єкту оцінки 0,0366 га.

Кінцевий термін подання документів 12 серпня 2025 року.

Перелік підтвердних документів, які подаються на розгляд комісії

1. Заява про участь у конкурсі з відбору суб'єктів оціночної діяльності за встановленою формою;

2. Письмова згода керівника суб'єкта оціночної діяльності, що має спеціальний дозвіл на провадження діяльності, пов'язаної з державною таємницею, і залучається претендентом (за потреби);

3. Інформація про претендента;

4. Копії кваліфікаційних документів оцінювача з експертної грошової оцінки земельних ділянок, у тому числі посвідчення про підвищення кваліфікації

оцінювача з експертної грошової оцінки земельних ділянок;

5. Наявність сертифіката суб'єкта оціночної діяльності та (або) відповідного документа, передбаченого статтею 6 Закону України «Про оцінку земель»;

6. Наявність спеціального дозволу на провадження діяльності, пов'язаної з державною таємницею (за потреби);

7. Інформація про оцінювачів, що перебувають у трудових відносинах з претендентом, а також яких він залучає до надання послуг з оцінки та підписання звіту про оцінку майна (експертну грошову оцінку земельної ділянки): кваліфікація, стаж роботи, членство у саморегулювних організаціях оцінювачів, наявність відповідної форми допуску до державної таємниці (за потреби) тощо.

Претендент подає документи до комісії у конверті, на якому слід зазначити: «На конкурс з відбору суб'єктів оціночної діяльності», а також зазначити назву об'єкта оцінки, щодо якого буде проводитися конкурсний відбір суб'єкта оціночної діяльності, та найменування юридичної особи або прізвище, ім'я, по батькові фізичної особи - підприємця, який подає конкурсну документацію.

Місце знаходження комісії, контактні телефони: Якушинецька сільська рада, тел. 56-75-14, факс. 56-75-19.

"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 -

Р30-01106.

Засновник: Трудовий
колектив Товариства з
обмеженою
відповідальністю "Редакція
Вінницької регіональної
газети "Подільська зоря"

Газета виходить щочетверга,
видається українською.
Спосіб друку - офсетний,
обсяг 3 друковані аркуші.
Формат А-3.

Розповсюджується
у Вінницькій області.

Видавець: Товариство з
обмеженою відповідальністю
"Редакція Вінницької
регіональної газети
"Подільська зоря".

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

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

2000000059402
Зам. №2510435.
Наклад - 1500.
Газета віддрукована "Прес
Корпорейшн Лімітед",
21034 м. Вінниця, вул.
Гетьмана Мазепи, 12-А
Тел.: (0432) 55-63-97(98)

Вітаємо ветеранів війни та праці

90-річчя відзначатиме жителька с. Пултівці - Рузалія Августівна ЯВОРОВЕНКО (5 вересня).

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

Із повагою,

Петро ВАСИЛИНИЧ,
голова Вінницької
районної організації
ветеранів.

ПЕРЕДПЛАТИТЬ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ»

ШАНОВНІ НАШІ ВІДДАНІ ЧИТАЧІ.

Продовжуємо випуск однієї із найстаріших газет краю, аби Ви дізнавалися новини з життя громад, району, області та України.

Сподіваючись на кращі часи 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.

4 вересня - ясно, без опадів, t вдень +21...+29°C, вночі +12...+18°C. **5 вересня** - ясно, без опадів, t вдень +21...+28°C, вночі +15...+18°C. **6 вересня** - ясно, без опадів, t вдень +22...+28°C, вночі +15...+18°C. **7 вересня** - хмарно, без опадів, t вдень +20...+27°C, вночі +16...+17°C. **8 вересня** - хмарно, без опадів, t вдень +20...+27°C, вночі +14...+16°C. **9 вересня** - ясно, без опадів, t вдень +20...+28°C, вночі +15...+18°C. **10 вересня** - хмарно, без опадів, t вдень +21...+29°C, вночі +16...+18°C.



Перше загальнокомандне місце здобула команда Вінницької області!

Добіг до завершення Всеукраїнський турнір з боксу серед юніорів та юніорок "Перлина Карпат", що проходив у Мукачеві.

Вольові та вкрай важливі перемоги за "золото" змагань, що дозволили їм взяти участь у Чемпіонаті Європи вибороли: Іван Шульга, Ростислав Городинський, Богдан Козак.

"Срібними" призерами стали: Данило Селезньов, Назар Скрипченко.

"Бронза" - у Єлизавети Майструк!

Ростислав Городинський став - "Кращим боксером турніру"!

Усі ці здобутки дали можливість отримати збірній Вінницької області - I загальнокомандне місце.

Вітаємо наших боксерів та тренерів з перемогою!

Ви показали справжній характер, силу та витримку. Нехай ці медалі стануть лише початком нових тріумфів і великих звершень!



Чому у вересні варто приїхати до Вінниці? Причин - вдосталь

Розповідаємо про як мінімум три: книжковий фестиваль VinBookFest, "Пироговський пікнік" і "Дні Європейської Спадщини".

Так. Цей місяць буде насичений цікавими подіями, тож плануйте вихідні заздалегідь.

VinBookFest

Коли: 13-14 вересня з 11:00 до 19:00.

Де: Європейська площа.

Дмитро Чекалкін, Віталій Запека, Сашко Лірник, Сашко Дерманський, Ірен Роздобудько, Валентина Захабура... Загалом на книжковому фестивалі у Вінниці очікується понад 50 письменників, видавців з усієї країни та ще більше їхніх книг: від військової прози до дитячої літератури.

Особливою подією в рамках фестивалю стане презентація книг і автограф-сесії з авторами-переможцями першого міського конкурсу підтримки книговидавництва про Вінницю (14 вересня).

"Пироговський пікнік"

Коли: 20 вересня.

Де: музей-садиба М.Пирогова (вул. Пирогова, 155).

На території музею протягом дня відбуватимуться різні активності і для дорослих, і для дітей: лекторій, виставка волонтерських ініціатив, найрізноманітніші майстеркласи, виставки картин і фотографій, виставка-продаж платформи подарунків byVi, дитяча зона і багато-багато іншого. Цьогоріч основна мета заходу - популяризація волонтерського руху та об'єднання громади навколо ідей підтримки Збройних сил України,



ветеранів і всіх, хто постраждав від війни.

"Дні європейської спадщини"

Коли: 26-28 вересня.

Це щорічна ініціатива Ради Європи, до якої Вінниця долучається уже всьоме. І цьогорічною темою всіх активностей стане "Архітектурна спадщина: вікна в минуле, двері в майбутнє". У програмі - тематичні екскурсії, безбар'єрний маршрут, лекторій "Архітектурний код Вінниці", прем'єрна екскурсія "Слідами хасидського хлопчика" та інші цікавинки.

Більше деталей повідомимо ближче до самих подій. Тож стежте за анонсами, щоб не пропустити активності, які стануть родзинками цієї осені.

ОВЕН (21.03-20.04). Підбийте підсумки та проаналізуйте зміни, що відбуваються у вашому житті. Зараз вдалий період для розкриття своїх здібностей. Вас супроводжуватиме гарний настрій, можна сміливо втілювати в життя найважливіші плани, не боючись ускладнень. У вихідні будьте обережними, не вірте влєсливим розмовам і компліментам. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Ділова поїздка може відкрити нові перспективи. Є шанс, що удача посміхнеться вам, також можливий зліт кар'єрними сходами. Ризиковані справи завершаться успішно в тому випадку, якщо правильно розрахуєте свої сили, і не будете покладаати великої надії на чийсь допомогу. Не відволікайтеся, робіть свою справу й надайте іншим займатися своїми питаннями. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Ваша інтуїція приносить удачу, тільки не втрачайте таких якостей, як рішучість і зібраність. Приваблива пропозиція може надійти від старого друга. Не бійтеся брати на себе відповідальність, і ви виграєте. Запланована поїздка пройде дуже продуктивно й порадує вас. Настає слушна мить для серйозного життєвого вибору. У вихідні можете знайти нового друга. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

РАК (22.06-22.07). Від вас можуть знадобитися філософський погляд на проблеми й холоднокрівність у будь-яких ситуаціях. Зате чекає успіх у професійній сфері. Інтуїція - ваш вірний і надійний друг. За допомогою слів і логіки, зможете досягти практично неможливого. Вихідні - найкращий час для відпочинку на природі. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

ЛЕВ (23.07-23.08). Не плануйте зайвого перевантаження на роботі, присвятіть час розробці планів на найближчий час. Не форсуйте події й не намагайтеся робити десять справ одночасно.

Астрологічний прогноз на 8 - 14 вересня

но. Вам може здатися, що відчуваєте затишок перед бурю. Цілком можливо, що так воно і є, накопичуйте сили й заспокоюйтеся, щоб легше було тримати себе в руках, коли вона прийде. Сприятливий день - четвер, несприятливий - середа.

ДІВА (24.08-23.09). Необхідно показати себе так, щоб вас помітили й підтримали ті, від кого ви могли б одержати допомогу найближчим часом. Не соромтесь при нагоді коректно підкреслити свою незамінність на роботі. Не мовчіть та не соромтесь, спілкуйтеся, вам буде потрібна інформація, а вдалий спосіб її одержати - відверто поговорити з колегами. У вихідні не варто планувати нічого серйозно, краще розберіться з незакінченими дрібними справами. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Може виникнути потреба почати будувати стосунки або кар'єру заново, зруйнувавши те, що набридло й заважає. Нові ідеї однак не слід негайно втілювати, ви повинні спочатку все добре осмислити та продумати наслідки. Майбутнє має трохи туманні обриси, що не може не викликати у вас певну розгубленість. Але якщо не трудитися над його наближенням, воно вислизить і залишить гірке розчарування несправданих надій і втрачених можливостей. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Тиждень принесе нові життєві установки. Намагайтеся не витратити дорогоцінний час надаремно. Усе задумане може здійснитися, якщо спокійно й чітко робитимете свою справу. Ви можете відчути, що на багато що здатні, відчуєте приплив енергії. Постарайтеся створити комфортну обстановку й виконати бажання коханої людини. Зірки говорять, що це принесе щастя вам обом. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

СТРЕЛЕЦЬ (23.11-21.12). Гарний період для реалізації планів і досягнення поставлених цілей. Але не здумайте зупинитися, коли все намічене буде зроблено. Відпочинете пізніше, а залишок часу краще використовуйте для вирішення ще паритрійки завдань. Адже саме зараз у вас є сили й азарт. На вихідні бажано не планувати важливих справ. Враження будуть оманливими й те, що видасться вам надійним загрозить виявитися зовсім не таким. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Зверніть увагу на значимі дрібниці. Настає слушна мить для вирішення проблем, що накопичилися. Будьте уважними й обережними працюючи з документами. Відбудуться події, що відкриють нові можливості в професії, не упустить свій шанс. Постарайтеся уникати крайнощів і емоційних сплесків, інакше можуть виникнути несподівані проблеми та тертя в сім'ї. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - субота.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Будьте уважними. Прислухайтеся до порад навколишніх, деякі з них краще взяти на озброєння. Постарайтеся змінити обстановку, відволічіться від справ і турбот, вони можуть почекати. Вам може зателефонувати друг, з яким давно не спілкувалися. Сприятливий день - четвер, несприятливий - середа.

РИБИ (21.02-20.03). Якщо ви будете надмірно пектися про негайний комфорт та благополуччя, то можете принести в жертву реалізацію дуже цікавих і перспективних планів. У вас може з'явитися шанс змінити роботу або знайти своє кохання. Не бійтеся пробувати, поміняти, розпочинати щось нове. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - субота.