

Подільська Зоря

Шановні воїни прийміть щирі вітання з Вашим професійним святом - Днем Збройних Сил України! Наша потужна армія є національною гордістю, гарантом стабільності та безпеки. Наші воїни щодня гідно складають іспит на мужність і любов до України.

У цей день ми схилиємо голови перед пам'яттю Героїв, які віддали своє життя за майбутнє України. Висловлюю вдячність та шану матерям і батькам, які виховали у своїх синів та дочок надзвичайно сильне відчуття патріотизму та безмежної відданості Батьківщині.

Від щирого серця бажаю нашим військовослужбовцям віри у перемогу, міцного здоров'я, військової вдачі. Ваша мужність та сила духу здатні подолати будь-які перешкоди.

Слава Україні!

Слава Збройним силам України!



Щиро вітаю мелечу з одним з найулюбленіших свят, якого ви дуже чекаєте - Днем Святого Миколая, доброго та щедрого покровителя всіх дітей. З молитвами до Миколи Чудотворця щодня звертаються тисячі людей по всьому світу.

Нехай цьогорічне свято запам'ятається приємними несподіванками, гарним настроєм, подарунками та неповторними враженнями. Хай молитва Святого Миколая завжди оберігає наші родини і у кожній оселі панують добробут та злагода.

Цьогоріч солодкі привітання від сільського голови отримають усі учні шкіл, вихованці садочків, діти загиблих Героїв, зниклих безвісти, внутрішньо переміщені та діти з інвалідністю, а також гуртківці закладів культури Якушинецької громади, діти котрі перебувають на обліку Служби у справах дітей. **Загалом це - 2838 дітей.**

Дорогі діти! Зростаєте здоровими, добрими і щасливими - батькам на радість, а Україні - на славу! Зичу всім жителям громади миру, достатку, родинного затишку й душевного тепла.

Нехай Миколай Чудотворець оберігає Вас!

Шановні працівники органів місцевого самоврядування, депутати, вітаю вас з професійним святом! Представляти громаду, знати проблеми мешканців і докладати всіх зусиль для їх розв'язання, бути готовими будь-якої миті реагувати на виклики життя - відповідальна місія кожного, хто працює в місцевому самоврядуванні. Сильні громади - це сильна держава.

Війна показала, що завдання місцевого самоврядування полягає також в оперативному формуванні й забезпеченні територіальної оборони, допомозі військовим, підтримці людей, які тікають від війни, наданні громадянам необхідних послуг попри війну та атаки ворога.

Дякую всім, хто наполегливо працює утверджує місцеве самоврядування, відстоює інтереси виборців. Попереду ще багато роботи, тож, бажаю вам мудрості та витримки, міцного здоров'я, наснаги та натхнення задля служіння Якушинецькій громаді.

Слава Україні!

Із повагою, Василь РОМАНЮК, голова Якушинецької громади.

3 Днем Збройних Сил України!

Щиро вітаю військовослужбовців, ветеранів, захисників і захисниць України зі святом, що уособлює незламність, силу та відданість державі. Це день тих, хто, ризикуючи, оберігає нашу незалежність, даруючи надію на перемогу та мирне майбутнє України.

Сьогодні кожен із нас відчуває глибоку вдячність за вашу оборону, мужність і незламний бойовий дух. Ви - символ нескореної країни, і саме завдяки вам ми на нашій землі живемо, працюємо та будуємо майбутнє, зберігаючи силу духу, свободу і надію в серцях.

Ми пам'ятаємо і шануємо кожного, хто віддав своє життя за нашу свободу. Їхній подвиг назавжди залишиться у серцях, а їхня самопожертва спонукає нас ще більше цінувати мир і незалежність.

Дякую вам за кожен день, який ви віддаєте служінню Україні, за вашу витримку, силу духу і людяність. Нехай міцне здоров'я, підтримка близьких та незламна віра допомагають вам щомиті. Міцного вам здоров'я, родинного благополуччя і добра. Разом ми вистоїмо, бо за нами - правда, за нами - Україна!



3 Днем Святого Миколая!

Здавна це свято символізує добро, милосердя та надію. Це особливий день, коли кожен із нас прагне відчути тепло родинного кола, турботу ближнього та ширість людських сердець.

Святий Миколай завжди був символом допомоги, захисту й справедливості. Його приклад нагадує нам про важливість творити добро не тільки словами, а й діями. Цього дня важливо знайти у своєму серці місце для доброти та підтримки тих, хто її потребує.

Дякуємо тим, хто допомагає нашій громаді ставати кращою - усім, хто своїми вчинками й добрими справами підтримує ближніх, підтримує воїнів, надає підтримку родинам захисників. Ви - приклад справжнього єднання та любові до свого краю.

Нехай у кожній оселі панує затишок, у сім'ях лунає сміх, а у ваших серцях завжди живе віра в добро. Вірю, що разом, спираючись на християнські цінності, ми зможемо зробити наш край прогресивнішим і комфортнішим для проживання.

Бажаю вам здоров'я, добробуту та Божого благословення. Нехай Святий Миколай надихає нас на добрі справи та зміцнює віру в краще майбутнє.

3 Днем працівників місцевого самоврядування!

Місцеве самоврядування - це фундамент громадянського суспільства, основа, на якій будується сила нашої громади. Усі ви - депутати, члени виконкому, працівники апарату, виконавчих органів селищної ради чи активні громадяни - робите неocenний внесок у розв'язання важливих питань, реалізацію ініціатив та створення гідного середовища для життя.

Дякую всім, хто вкладає свої знання, досвід і серце в розбудову нашого спільного дому. Сьогодні вкотре підтверджуємо: тільки разом, об'єднавши зусилля, ми здатні досягати великих цілей. Спільно ми творимо майбутнє, формуємо комфортні умови для життя та розвитку кожного.

Нехай у ваших домівках завжди панують добробут і тепло, а у ваших серцях - віра в краще майбутнє нашої громади. Бажаю вам міцного здоров'я, натхнення, миру нашій Україні.

Із повагою - Михайло ДЕМЧЕНКО, голова Стрижавської громади.

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

Також повідомляємо читачів, що на запит нашого передплатника надаємо можливість надсилати оголошення у рубрику «Самотне серце».

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

Віддали життя за Україну!



29 листопада, провели в останню путь **Максима ТУРЧЕНКА**, Героя, який загинув, захищаючи Україну.

Народився Максим Сергійович 15 квітня 1994 року. Навчався у ЗОШ №25 м. Вінниця, після цього продовжив здобувати освіту у Вінницькому інституті Університету "Україна".

В 2019 році прийнятий на службу в ЗСУ за контрактом. Воював в складі 4-го окремого стрілецького батальйону. Мужньо, виконавши свій обов'язок, загинув 28 травня 2024 року поблизу села Стариця Чугуївського району Харківської області.

Вклонитись пам'яті Захисника та розділити біль непоправної втрати з рідними прийшли друзі, знайомі та бойові побратими. Поховали оборонця на Алеї Слави Сабарівського кладовища.

Висловлюємо щирі співчуття родині, рідним та близьким загиблого Героя!

ВІЧНА ПАМ'ЯТЬ ТА СЛАВА!

3 грудня в Агрономічній громаді прощалися ще з одним нашим захисником, воїном, надійним побратимом. Страшна війна безжалюно забрала ще одне життя мешканця села Агрономічне - **Сергія Степановича ПОСТОВОГО**.

Віддати шану оборонцю прийшли рідні, бойові побратими, друзі, однокурсники та жителі громади. "Живим ланцюгом" зустріли в рідному селі Захисника, церемонія прощання відбулася біля Будинку культури, звідки під звуки військового оркестру проводжали траурний кортеж із домовиною до його останнього місця спочинку.

Народився Сергій Степанович 6 жовтня 1970 року в селі Агрономічне. Навчався в Бохоніцькій середній школі, після закінчення якої у 1987 році вступив до ПТУ №19 та здобув кваліфікацію "монтажник радіоапаратури".

З 1988 по 1990 рр. проходив строкову службу на території Німеччини. Повернувшись до цивільного життя, працював водієм у Вінницькій державній сільськогосподарській дослідній станції. З 2002 року - на будівництві у Києві, а 2019 року повернувся до рідного села та продовжував працювати будівельником.

18 січня 2024 року вступив до лав Національної Гвардії України у складі частини 3056. Брав участь у захисті країни на півдні України, на Херсонському напрямку. Його відвага і рішучість стати на захист країни є прикладом для багатьох.

Серце Сергія Степановича зупинилось 29 листопада 2024 року. Агрономічна сільська рада висловлює щирі співчуття родині! Світла пам'ять Захиснику України



Страшна звістка сколихнула Вороновицьку громаду. На фронті загинули два мужніх Герої - **Сергій Володимирович ДЗІСЬКО та Сергій Володимирович ПАНАСЮК**.

Сергій Дзісько народився у 1967 році, мешканець Вороновиці. Люблячий та турботливий чоловік, батько, дідусь. Надійний та відповідальний друг, сусід, готовий завжди прийти на допомогу. Гранатометник 3-штурмового відділення, 2-штурмового взводу. Загинув під час виконання бойового завдання в населеному пункті Новобахмутівка, Покровського р-ну, Донецької області.

Сергій Панасюк 1981 року народження. Проживав у Комарові. Гарний господар, мав свій садок з різноманітними деревами, любив працювати на землі, мав золоті руки. Добрий, щедрий, та надзвичайно товариський. Водій - радіотелефоніст, стрілецького спеціалізованого відділення, стрілецького спец-взводу. Загинув під час виконання бойового завдання біля населеного пункту Трудове, Покровського р-ну, Донецької області.

Вороновицька громада глибоко сумує у зв'язку з важкою втратою і висловлює щирі співчуття рідним, близьким, друзям та побратимам.



Від зірниці до зірниці хай лунають Андріївські вечорниці

Одне з найбільш шанованих молодіжних свят - Калита. Тут яскраво простежуються дві сюжетні лінії. Перша пов'язана з культом сонця, друга - із шлюбною магією. Це свято припадає на найтемніший період року. При допомозі магичних ритуалів люди намагалися допо-



могти сонцю розгорітися. Найтісніше пов'язаний з культом сонця вогонь, в тому числі домашнє вогнище.

З давніх давен в цей день дівчата чарували на свою долю, прагнучи дізнатися: хто ж буде їх судженим, чи скоро стануть на рушник.

Про свою долю можна дізнатися за допомогою вогню і води як символами чоловічого й жіночого начал, тому на Калиту широко використовувались атрибути печі та знаряддя праці, якими господиня поралася біля вогню - кочегра, рогачі, горня, сажа.

Обрядовий хліб - калита, також нагадує сонце, він обов'язково круглий, як сонце, всередині з діркою, вимазаний медом. Тому на Андрія в нашому сільському клубі дівчата ворожили на Долю, а хлопці кусали калиту і їзди-

ли на коцюбі і відкушували кусочок Сонця-калиту, щоб набратись світла на цілий рік.

У День святого Андрія Первозваного, у Хижинцях у місцевому осередку культури відбулось театралізоване дійство "Звичаєві андріївські вечорниці "Калита". Захід зібрав шанувальників народних традицій усіх поколінь: від ліцеїстів, студентів до людей старшого віку.

Це свято, що об'єднує покоління, зберігаючи тепло родинного вогнища та неповторний дух української душі.

Вечір був сповнений чарівної атмосфери: звучали автентичні пісні, виблискували барвисті костюми учасників, а повітря наповнювалось ароматом свіжоспеченої калити. Особливу насолоду гостям доставили різноманітні ворожіння, які дозволили зазирнути в майбутнє та відчувати себе частиною давніх обрядів.

Кульмінацією вечора стало традиційне кусання калити, яке об'єднало усіх присутніх і стало символом достатку та благополуччя.

- Будь-які свята треба відзначати з користю. Насамперед, для того, щоб зберегти українські народні традиції. Вечорниці на Андрія проводили з давніх-давен. Учасники та учасниці із захопленням дізналися про чудові українські традиції, поринули у давнину, пройнялися духом таїнства та грайливих гадань. Дякую нашим ведучим Максиму, Софії та Надії, їх помічникам: Дарині, Насті та Артуру; нашому музичному керівнику Леоніду Луцишину і учасницям гурту "Надія" - Євгенії Лірник, Тетяні Кудровській, Поліні Кожушній, Валентині Шпак-Мельник, керівнику наших "Хижинецьких волонтерів" Миколі Мельнику, а також на-

ли на коцюбі і відкушували кусочок Сонця-калиту, щоб набратись світла на цілий рік.



шим звукооператором Матвію та Олександром, магазину "Калина" (Світлана Шпак) за смачну калиту і звичайно всім присутнім на цьому заході, - розповіла завідувача філії КЗ "ЦКД" с. Хижинці Валентина Шпак-Мельник.

Андріївські вечорниці у Хижинецькому клубі стали яскравим прикладом того, як важливо зберігати і передавати молодому поколінню традиції, що є частиною нашої культури. Захід залишив по собі безліч теплих вражень і зібрав чимало позитивних відгуків. Впродовж дійства лунали наскрізні мотиви вдячності нашим мужнім Захисникам, які відстоюють українську культуру й історію - національну спадщину. Побаження скорішої Перемоги України загадували присутні, з непоборною вірою та надією.

У ніч з 29 на 30 листопада у Бохониках пройшли традиційні Андріївські вечорниці. Учасники колективу "Русалоньки" та місцева молодь провели обрядові дійства, відтворили давні традиції нашого народу та особливості життя наших предків.

прясти.

Хлопці ж приносили на вечорниці різні смаколики: горіхи, пряники чи інші солодощі.

На Андрія випікали Калиту - традиційний хліб, обряди з яким лежать в основі Андріївських вечорниць. У випіканні Калити брали участь усі дівчата, тісто замішували на відварі любистку, щоб хлопці любили.

Калиту тримав Пан Калитинський. А молодь намагалася відкусити її шматочок, осідлавши коцюбу - залізного прута для вигрібання жару з печі. Коцюба символізувала коня - людина "їхала" кусати калиту. Звісно, це було потрібно зробити без

допомоги рук.

Також на Андріївських вечорницях поширені ворожіння на судженого. Дівчата ворожили на те, хто першою вийде заміж, якою буде професія майбутнього чоловіка, в якій частині села він живе і чи складуться стосунки з тим, хто зараз у серці.



Святкування Андрія зазвичай відбувалися в домі старшої жінки. Вона наглядала за молоддю, і батьки спокійно відпускали своїх дітей на вечорниці до неї.

Дівчата збиралися на вечорниці раніше, щоб разом приготувати частування. Жінка вчила їх готувати, а також вишивати чи



Наша Україна славиться традиційними святами та обрядами. Кожен, хто сповнений любові, доброти до української спадщини повертається до традицій свого народу.

Взимку, коли завершувалися роботи, частішали дівочі та парубочі гуляння.

Розпочиналися ці дійства на Андрія Первозваного. За старовинними літописами він був одним з дванадцяти апостолів Христа і приніс слов'янським народам християнство.

Та на цей день припадає й інше свято - молодіжне свято Калити, тобто зимового сонця. Свій початок воно бере ще з дохристиянських часів і славиться надзвичайно веселими вечорницями, осідлавши коцюбу - залізного прута для вигрібання жару з печі. Коцюба символізувала коня - людина "їхала" кусати калиту. Звісно, це було потрібно зробити без

допомоги рук.

Також на Андріївських вечорницях поширені ворожіння на судженого. Дівчата ворожили на те, хто першою вийде заміж, якою буде професія майбутнього чоловіка, в якій частині села він живе і чи складуться стосунки з тим, хто зараз у серці.

Святкування Андрія зазвичай відбувалися в домі старшої жінки. Вона наглядала за молоддю, і батьки спокійно відпускали своїх дітей на вечорниці до неї.

Дівчата збиралися на вечорниці раніше, щоб разом приготувати частування. Жінка вчила їх готувати, а також вишивати чи

Україні відзначають свято Андрія Первозваного 30 листопада. Воно відкриває зимовий цикл свят.

Здавна в ніч на Андрія дівчата збиралися, щоб поворожити та дізнатися майбутню долю.

То бібліотекарі запросили ліцеїстів 10 класу КЗ "Вінницько-Хутірського ліцею" на вечорниці "Дай Андрію знати, як долю звати..."

Так, на ім'я судженого ворожили на клаптиках паперу.



на майбутнє також ворожили за допомогою мисок, витягуючи з них різні предмети, на квасолі, на гілочках і навіть за допомогою книги.

Головним символом свята Андрія став круглий корж - калита, який символізує сонце. "Кусання калити" стало однією з яскравих забав Андріївських вечорниць.

Неповторна атмосфера та краса народних традицій і обрядів - усе це об'єднало присутніх в єдину родину, залишило гарний настрій та яскраві враження від спілкування.



Понад 46 мільйонів гривень грантової підтримки отримали ветерани та члени їх сімей на створення та розвиток власної справи



Перша заступниця Начальника ОВА Наталя Заболотна розповіла про державні програми з підтримки і працевлаштування ветеранів і ветеранок.

«Ми підтримуємо «Політику героїв», представлену Володимиром Зеленським у Плані стійкості України. Повна інтеграція ветеранів у суспільне та економічне життя – один із пріоритетів ветеранської політики на Вінниччині. Тому ми створюємо умови для повернення ветерана на його попереднє місце роботи, пошук нового, а також започаткування власного бізнесу», – зазначила Наталя Заболотна.

Йдеться про державні програми підтримки для започаткування власної справи. Зокрема про урядову програму безповоротних грантів для створення та розвитку власного бізнесу eРобота та програму «Гранти для ветеранів та членів їх сімей».

Лише за 10 місяців поточного року 86 ветеранів та членів їх родин отримали грантову підтримку на суму 42,5 мільйони гривень. Загалом, завдяки державній підтримці, в області відкри-

то 98 ветеранських бізнеси. Кожен четвертий грант від держави отримує ветеран або член його родини. Серед ветеранів, які отримали гранти, початківців – 44%.

«Ми розуміємо, що кількість ветеранів зростає. Аби зробити процес пошуку роботи, або ж повернення до попереднього місця, максимально комфортним та швидким маємо вибудувати системний підхід. Наші герої, ветерани війни, мають отримати чіткий, простий, ефективний механізм пошуку роботи, а також необхідний супровід від підприємців і влади на всіх етапах», – зауважила посадовиця.

Мова не лише про відкриття власної справи, а й створення нових робочих місць. Так, в області наявні 1835 вакансій дружніх до ветеранів, 5 облаштовано для людей з інвалідністю.

Значна робота проводиться обласним центром зайнятості. Фахівці надають

консультації та супроводжують на кожному етапі, починаючи від написання грантової заявки. Упродовж 2024 року за послугами до обласного центру зайнятості звернулись 1066 ветеранів, яким було надано всю необхідну інформацію та допомогу у працевлаштуванні і відкритті власної справи.

Ветеранський бізнес – це не лише про економіку, а й про повернення ветеранів до активного суспільного життя. Це можливість для захисників і захисниць реалізувати себе у новій ролі та розвивати власну справу. З огляду на це, в області розробляється стратегія сприяння розвитку ветеранського бізнесу. Це буде важливий етап підтримки ветеранів, які прагнуть створювати, працювати та інвестувати у майбутнє країни.

Якушинецька громада дякує військовим за захист, а вони нам дякують за допомогу



Подяку надано за фінансову допомогу, яка виділялась військовій частині із бюджету Якушинецької сільської ради у розмірі близько півтора мільйона гривень, для зміцнення боєздатності бригади.

«Ми дуже цінимо таке особисте вираження вдячності та будемо й надалі продовжувати допомагати бригадам у закритті їх потреб. Відважні бійці боронять нашу країну від окупанта, ми ж – продовжуємо працювати на місці та надаємо їм максимальну можливу допомогу», – наголосив голова громади Василь Романюк.

Ще один пам'ятний сувенір отримали від бійців 59-ої окремої мотопіхотної бригади імені Якова Гандзюка. У відповідь на запит керівництва військової частини, голова громади Василь Романюк погодив виділення із бюджету Якушинецької ТГ 1 мільйон гривень для

підвищення боєздатності підрозділу. Нехай придбані засоби ефективно допомагають у боротьбі із ворогом.

Також представники військової частини А2656 прибули особисто аби вручити голові Якушинецької громади Василю Романюку Подяку та відзнаку за фінансову допомогу із бюджету громади



300 тисяч гривень.

Підсилення військових з боку громади дуже важливе, це реальна допомога, що може врятувати бійцям життя та допомагає наблизити нашу перемогу. За таким лейтмотивом працює Якушинецька сільська рада від початку повномасштабного ворожого вторгнення.

Низький уклін та щира людська вдячність Силам Оборони України, які захищають рідну землю від ворога та майбутнє наших дітей.

Слава Україні! Слава її Героям!



Протягом минулого тижня до Якушинецької сільської ради надійшло декілька подяк від наших захисників. Командування військових частин дякують усій громаді за фінансову допомогу виділену із бюджету ТГ.

Днями, під час сесії Вінницької обласної ради, голова громади Василь Романюк отримав Подяку для Якушинецької ТГ від командування та особового складу 14-ї бригади оперативного призначення імені Івана Богуна, в/ч 3028 - "Червона калина".

Співпраця та партнерство заради добрих справ

3 грудня у світі відзначався Міжнародний день людей із інвалідністю.

Цей день покликаний привернути увагу до проблем цих людей, захисту їхніх прав, гідності і благополуччя, акцентує увагу суспільства на перевагах, які воно отримує від участі людей з інвалідністю у соціальному і культурному житті.

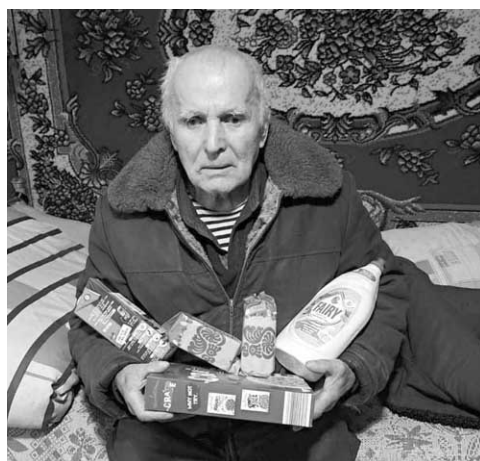
Цієї днини соціальні працівники КЗ "Центр надання соціальних послуг Якушинецької сільської ради" завітали до своїх підопічних осіб з інвалідністю.

За сприяння голови громади Василя

Романюка наш партнерський Фонд Громади "Подільська громада" надав набори для 30-ти осіб з інвалідністю, котрі обслуговуються соціальними працівниками.

Цей день є нагадуванням людству про його обов'язок виявляти турботу і милосердя до найбільш незахищеної частини суспільства – людей із інвалідністю.

Дякуємо Фонду Громади "Подільська громада" за постійну співпрацю та партнерство заради добрих справ.



ЮНЕСКО визнав українську писанку культурним надбанням людства

На 19-й сесії Міжурядового комітету ЮНЕСКО з питань нематеріальної культурної спадщини, яка проходить в столиці Парагваю місті Асунсьйон, до Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини людства включений перший міжнародний елемент від України спільно з Естонією "Писанка: українська традиція і мистецтво оздоблення яєць".

Це досягнення стало можливим завдяки тісній співпраці Міністерства культури та стратегічних комунікацій України, Міністерства закордонних справ України, Постійного представництва України при ЮНЕСКО, Національної комісії України у справах ЮНЕСКО, носіїв практиків та представників громадянського суспільства.

«Це наш спільний успіх, який засвідчує силу нашої єдності. Водночас агресор руйнує нашу культуру, пам'ятки, театри, бібліотеки, музеї. У боротьбі за батьківщину гинуть наші митці – носії живої спадщини. Їхня втрата підриває саме серце нашої ідентичності. Адже без людей жива спадщина не існує. Ми ж доводимо, що навіть у найтемніші часи ми залишаємось незламними. Включення української писанки до Репрезентативного списку ЮНЕСКО тому доказ. Ми проголошуємо на весь світ: жива спадщина нас об'єднує, дарує відчуття причетності та уособлює нашу ідентичність», – заявив Міністр культури та стратегічних комунікацій України Микола Точицький у своєму відеозверненні.

Робота над номінацією розпочалася ще у 2017 році після зустрічі з українською

спільнотою носіїв в Естонії. Її основу складають три елементи. Два з них включені до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України – "Українська писанка: традиція і мистецтво", що об'єднує спільноти з усіх областей України, та "Традиція гуцульської писанки". Ще один елемент – "Українська писанка, традиція і мистецтво оздоблення Великодніх яєць" включений до Національного списку елементів нематеріальної культурної спадщини Естонії.

Визнання української писанки, як культурного надбання людства, демонструє усьому світу, що українська культура є невід'ємною частиною світової культури, яка базується на повазі до творчого розмаїття, та повазі до культури і традицій народу.

Обмін і дарування писанок є дуже важливою традицією для українців незалежно від того, пов'язані вони з церквою чи ні. Особисті побажання та послання зафіксовано в різних символах на писанках. Національні візерунки українських писанок не випадкові – кожен мотив має своє значення. Це і робить кожен писанку унікальною.

Нагадаємо, що на сьогодні у Репрезентативному списку нематеріальної культурної спадщини людства – 611 елементів, що відносяться до 5 регіонів і 140 державам-учасницям Конвенції. Від України до цього списку включено "Петриківський декоративний живопис як феномен української орнаментальної народної творчості" в 2013 році, "Традицію Косівської мальованої кераміки" в 2019 році та "Орнек – кримськотатарський орнамент та знання про нього" в 2021-му.



«Гість тижня»

Запалюю в очах дітей вогники

Танець - це маленьке життя, яке проживає танцівник! Це пісня душі, радості і болі. У танці кожен розповідає свою історію, не схожу ні на одну іншу. Саме в хореографії та роботі із дітьми знайшла своє покликання Тетяна СОЛОНЕНКО з Лука-Мелешківської. Вона не лише опанувала це мистецтво сама, а й навчає інших. Вже 16 років на творчому олімпі ефектно майорить очолюваний нею зразковий хореографічний колектив "Круазе". За ці роки колектив виступав на великих сценах України та зарубіжжя, брав участь у багатьох всеукраїнських та міжнародних конкурсах, здобував перші місця, вищі нагороди, відзнаки, премії, зміцнюючи імідж Лука-Мелешківської дитячої школи мистецтв.



- Пані Тетяно, коли хореографія вперше увійшла у ваше життя?

- Танці - це моя любов, вони зі мною із дитинства. Ще навчаючись у Макіївці відвідувала у школі танцювальний гурток це не було на професійному рівні, проте виступали на різних заходах та шкільних концертах. Продовжила танцювати й коли переїхала до Лука-Мелешківської, завжди брала активну участь у шкільному житті. Танці ніколи не полишала, це були постановки в класі, коли ми з дівчатами самі збиралися і тренувалися. Професійно почала займатися хореографією коли вступила до музичного училища. Тут отримала чудову теоретичну та практичну базу. Звісно моментами було досить важко, адже хореографія потребує гарної фізичної підготовки, вміння передавати емоції, щоденних тренувань та копійки роботи над собою. Я дуже хотіла спробувати і у мене все вийшло.

- Розкажіть детальніше про "Круазе"?

- Історія нашого колективу почалася у 2008 році, одразу як я прийшла працювати до дитячої школи мистецтв. Спочатку було досить важ-

ко, адже у мене не було нічого, ні дзеркал, ні станків, та й діток було небагато - 14 вихованців. Проте мене це не зупинило, ми почали займатися я виходила із того, що було. Через декілька років мені обляштували клас, поставили дзеркала, станки, займатися стало краще. Поступово з кожним роком діток ставало все більше. Ми вдосконалювали свою майстерність, відтак у 2014 році відвідали перший свій конкурс у вінницькому Будинку офіцерів. До речі, тоді ми ще не були "Круазе", а просто хореографічний колектив Лука-Мелешківської ДШМ. Ми показали болгарський танець і зайняли 1 місце. З того часу і почалося наше конкурсне життя. Щодо назви "Круазе" тут теж досить цікава історія. Назва прийшла до мене з неадекватної, коли подавала заявку на один із конкурсів, зазначила, що ми хореографічний колектив, проте організаторка сказала, що обов'язково треба назва. І чомусь у мене в голові промайнуло "Круазе". З того часу маємо таку назву. Думаю, що наша назва як і сам колектив особлива, адже, скільки ми брали участь у конкурсах і такої назви я не чула ще жодного разу. До речі, на конкурсах ми завжди виділяємося, адже маємо футболки із назвою, тобто тільки заходимо одразу привертаємо увагу.

В мене завжди була мрія отримати для колективу звання, і коли я зрозуміла, що в мене є необхідна кількість дітей, постановки, нові креативні ідеї та можливість вирішили здобувати звання зразковий. У 2019 році ми подали заявку і з 2020 року ми вже зразковий хореографічний колек-

тив "Круазе", у 2022 році це звання захистили і у 2025 знову маємо підтверджувати. Нині у колективі танцюють 77 дітей у 6 групах, віком від 6 до 15 років.

- У яких фестивалях, конкурсах та заходах берете участь. Які досягнення у ваших учнів та ваші особисті?

- За роки своєї діяльності ми взяли участь у низці конкурсів та заходів, маємо чимало нагород, призових місць, грамот, дипломів, подяк, тощо. Нині за рік ми беремо участь у 7-8 конкурсах. На кожен з них веземо 10, інколи більше номерів.

Як я вже зазначала вище, свій перший конкурс ми відвідали у 2014, виборовши перше місце. Перше гран-прі здобули у 2019 році у Харкові. Цьогоріч вперше відвідали Болгарію й представили Лука-Мелешківську ДШМ та наш "Круазе" на міжнародному рівні. Вибороли два гран-прі, ми цим дуже пишаємося. Ми їздили у багато міст України, нині намагаюся знаходити конкурси в тих містах, де ми ще не були. Аби не тільки взяти участь у конкурсі, але й показати дітям красу нашої держави. Маємо й грамоти від вінницьких рятувальників, адже неодноразово виступали та брали участь у різноманітних заходах організованих ДСНС.

У 2022 році, до Міжнародного дня захисту дітей, за підтримки голови громади Богдана Августовича, було реалізовано дитячий флешмоб "Ні-війні", за участі вихованців хореографічного колективу "Круазе". Ця творча робота транслювалась на телеканалах Вінниччини.

Цьогоріч взяли участь у VII Всеукраїнському фестивалі-конкурсі народної хореографії ім. Павла Вірського. Були відібрані до другого туру - це для нас дуже почесно, адже дуже приємно бути серед кращих колективів Вінниччини. В третій тур ми, на жаль, не потрапили. Там уже



ліку талановитих людей Вінниччини вже визнання, одна з найвищих нагород. У грудні 2023 року від Всеукраїнського об'єднання громадян "Крайна" нагороджена відзнакою "Гордість школи - Надія України". Також цьогоріч 25 вересня я була перший раз запрошена в якості спікера на Вінницький обласний семінар "Ключі до успіху". Виступала для колег-хореографів Вінниччини. Це визнання моєї роботи та професійності, як викладача.

- Чи вдається знаходити спільну мову з батьками учнів?

- Батьки моїх вихованців - це найкраща підтримка, і для дітей і для мене. Дякую батькам, що вони у нас є, без їх допомоги та віри ми з дітьми не змогли б стільки досягти. Спільну мову із ними знаходимо легко, можна сказати розуміємо один одного із півслова.

- Як вдається мотивувати дітей плідно працювати?

- Зізнаюся чесно, коли починала працювати було досить важко зацікавити дітей,



виступали неймовірно народні колективи майстерності яких можна тільки позаздрити. Проте вихованці колективу "Круазе" з кожним роком професійно ростуть і думаю, точніше мрію, що ми теж колись не тільки потрапимо у третій тур, але й буде найкращими.

Цьогоріч 30 листопада взяли участь у Всеукраїнському конкурс-фестивалі "Grand Fest", стали найкращим колективом, здобули гран-прі та грошовий приз.

До речі, пишаюся своїми вихованками Віталіною Шевцовою та Каріною Прибеогою, адже вони обрали шлях хореографії, вступили до музичного коледжу, навчаються у тих викладачів, що свого часу навчалася і я. Впевнена в майбутньому дівчата стануть успішними та реалізованими в обраній професії.

У мене особисто теж дуже багато відзнак. Всі й не перерахуєш. Пишаюся тим, що у 2019 році я була претендентом від Лука-Мелешківської громади на звання "Людина року" у сфері мистецтва. І хоча не здобула це звання, проте бути в пере-

донести до них інформацію, про важливість народного та класичного танцю. Вони не розуміли навіть ім'я вчителів, адже одразу хотіли танцювати. Проте, я змогла знайти слова, аби переконати учнів, що теорія, класичний та народний танець - це база, без якої вони не зможуть танцювати. Я завжди розповідала, що народні танці - це неймовірна краса, традиції й історія, яку потрібно берегти і примножувати. Ми повинні любити своє, прославляти країну та малу батьківщину, показувати надбаня культури. Учні почули і зрозуміли. Відтак уже самі із нетерпінням чекають народних постановок, бо це круто та автентично.

Також завжди намагаюся бути для дітей не просто викладачем, але й другом. Звісно на уроках у нас дисципліна, проте ми завжди можемо пожартувати, обговорити деталі нових постановок, поділитися думками та баченням майбутніх танців. Я мотивую дітей тим, що ми танцюємо та займаємося для себе, а не для когось. У мене всі діти танцюють тому, що самі цього хочуть, а не тому, що так сказали батьки. Ще одним потужним мотиватором є сцена. Усі мої вихованці, з першого виходу на публіку закохуються у сцену, прагнуть знову і знову відчувати неймовірні емоції та отримати незабутні враження.

Окрім самих танцювальних рухів, завжди розповідаю дітям про танець, що повинні донести до глядача, як відтворити



любові до мистецтва танцю

все емоційно. На жаль, у нас немає акторської майстерності тому доводиться навчати дітей ще азам у цій царині. Тобто перш ніж танцювати я розповідаю про емоції, як працювати обличчям, про міміку, що потрібно показати глядачеві, що не можна показувати.

- Що для Вас танець?

- Для мене це свобода, свобода мислення, свобода дій, політ моїх думок. Танці поставлені на основі своїх думок, переживань та емоцій найяскравіші та неймовірно змістовні. До прикладу, постановка "Все починається з думок", з якою ми не раз брали Гран-прі та призиви місця, проте, що ми повинні мислити позитивно тоді життя наповниться яскравими та радісними моментами, треба вірити у краще, вірити в бога, в краще майбутнє. Діти дуже гарно це зрозуміли та відтанцювали. Це було шедеврально. Танець - це саме життя, це любов. Намагаюся цю закоханість в хореографію передати дітям, щоб вони любили це мистецтво і тоді все буде круто і все буде вдаватися.

- Дехто каже, що танець не на часі. Як думаєте?

- На моє переконання танець зараз не те, що на часі, а просто необхідний. Це необхідне розвантаження для наших, на жаль, "дітей війни". Адже танець поліпшує

їх життя, додає настроя, тим паче в такі складні часи. Діти на заняттях з головою поринають у світ хореографії, і відключаються від усього негативного. Можу сказати на власному прикладі, коли в мене поганий настрій, я приходжу на роботу і поринаю разом із дітьми у хореографію і це допомагає покращити свій емоційний стан.

Для мене на часі діти, їх майбутнє та сьогоднішнє. Вони зараз на такій нервовій ниточці, що їм потрібно чимось займатися, розвиватися. Я тільки за аби діти виступали, отримували нові емоції та враження, дарували своє тепло, позитив та гарну, світлу енергетику глядачам. У мене є вихованці, в яких батьки загинули на війні і вони приходять і танцюють, адже впевнені, що їх батьки-Герої віддали життя за те, щоб вони могли продовжити жити, танцювати та прославляти Україну й рідну громаду. Є багато вихованців чиї батьки на війні. І жоден тато не сказав, що дитині не потрібні танці, навпаки кажуть, що ви маєте радіти життю, жити на повну, адже саме для цього вони тримають фронт.

- Чи допомагає ЗСУ?

- Звісно, допомагаємо нашим бійцям усім можливим. Кожен конкурс чи фестиваль у якому ми беремо участь є благодійним, тобто певна частина коштів перераховується на потреби українських військових.



Якщо у програмі заходу немає примітки, що певний відсоток коштів піде на ЗСУ участь у ньому ми з дітьми не беремо - це наша свідомо принципова позиція.

У нашій Лука-Мелешківській школі мистецтв щорічно проводяться благодійні заходи, концерти, тощо. До прикладу, минулоріч, викладачі, учні та батьки наготували чимало смаколиків, ласощів та духмяної випічки і влаштували благодійну ярмарку й святковий концерт.

Вихованці колективу "Круазе" брали участь у концерті для бійців ППО, діти були надзвичайно щасливі та горді, що мали можливість побачити та особисто подякувати нашим мужнім хлопцям.

Із початку повномасштабного вторгнення на базі нашого ЦКіДу місцеві активісти організували плетіння маскувальниць. Працюють тут здебільшого жінки, аби їм допомогти долучати батьків та дітей й сама декілька місяців приходила плести маскувальні полотна.

Минулоріч брали участь у благодійному велопробігу. Ми стартували у Луці, кінцевою точкою стала Агрономічна ТГ. Після пробігу тут було організовано благодійний концерт та польову кухню.

- Чи маєте кумирів серед відомих людей?

- Мій кумир і професіонал в народній хореографії, на якого прагну рівнятися, це видатний український хореограф, реформатор українського сценічного танцю Павло Вірський. Саме він для мене людина-легенда. Мені дуже подобається його народна хореографія: гопак, повзунець, запорожці та плескач. Колись ми з учнями пробували танцювати плескач, вийшло досить непогано.

- Ви розповідали, що берете участь



у фестивалях, а як часто вдається виступати у рідній громаді?

- Участь у різноманітних заходах, концертах на терені громади беремо завжди. Адже, я вважаю, що ми повинні в першу чергу розвивати культуру у рідній ТГ, радувати своїх односельців та показувати гарний приклад. Беремо участь у всіх заходах, що організовуються нашим ЦКіДом, котрий очолює Євгенія Григорович. Нас завжди запрошують і ми охоче виступаємо. Адже мої діти закохані у сцену. Активно співпрацюємо із Будинками культури та клубами громади. Взагалі ми всі, як велика дружня родина, за потреби допомагаємо один одному, підтримуємо, тощо.

- Як проводите вільний час?

- Чесно зізнаюся вільного часу дуже мало, адже я вся в роботі, працюю 6 днів на тиждень. У свій єдиний вихідний намагаюся приділити максимум уваги своїм рідним - донечці Софії та мамі Валентині Миколаївні. Також коли є можливість відвідую хореографічні майстер-класи, зокрема з хіп-хопу, спортивно-бального танцю, тощо. Я завжди стараюся розвивати себе в професії та хореографії.

- Рецепт вашого успіху - це?

- Любити те, чим ти займаєшся. Якщо не любиш свою роботу, а ходиш лише отримувати зарплату, то не буде ні успішної кар'єри, ні професійного колективу, ні визнання іншими. Я свою професію не просто обожнюю, а живу нею. Відтак все вдається. Також варто постійно вдосконалюватися і не сидіти на місці. Лише тоді зможеш розвивати свій колектив, генерувати нові ідеї й зацікавлювати ними дітей, запалюючи у їх очах вогники любові до мистецтва танцю.



А ВАСИЛЬКО МЕНЕ ЩАСЛИВОЮ ЗРОБИВ!

- Олечко, любя, ну куди тобі у село їхати? Ти з освітою, розумниця й красуня, все життя в місті прожила...

А він селянин звичайний. Що ти робиш? Невже кохання таке сильне, що ти комфорт на таке змieniш? Та й яке кохання у старих вже?! - сумно говорила подруга Людмила, засмучена новиною, яку щойно почула.

- Людо, ну і що мені моя освіта? Куди мені її подіти? І не такий він і з села вже. Він, Василь мій, хороша людина і дуже вихований.

У місті такого ще спробуй знайди. Любов? Ось тут ти маєш рацію. Яке кохання у нашому віці? Мені п'ятдесят вісім, а йому шістдесят. Але він мені подобається, очі у нього добрі і я йому до душі припала. Я ж бачу. Та й будинок у нього в селі великий, місця всім вистачить. А в місті не можу більше.

Хоч у нас і трикімнатна, але ми останнім часом не дуже добре вживаємось. Зять у мене з характером, внучка підростає, місця більше треба... А так Насті, внучці, кімнатка буде. А взагалі, хоч у мене дочка й гарна, але сама знаєш на одній кухні дві господині...

-Ну ось я так і знала, Олечко, що ти заради доньки на це йдеш! Тобто дітям усе, а тобі в найми заради них їхати, так?! - мало не плакала Людмила. - А як тут без тебе залишусь? Ми все життя дружимо...

-А ти до нас в гості приїжджатимеш! - Ольга Володимирівна обняла подругу і міцно притиснула до себе. Вони й справді були нерозлучні добру половину життя...

...Минуло півтора роки. Всього цей час Ольга Володимирівна жила із чоловіком у своєму новому будинку.

Не можна сказати, що вона одразу ж припала місцевим до душі. Спочатку багато хто поглядав на неї скося. Й були чужі тутешні клопоти та турботи.

І було незрозуміло навіть всю весну, літо й осінь працювати, не покладаючи рук і забувати засіки їстівним.

Працювати на городі, стежити за хазяйством та закучувати банки з консервацією було їй не до влодобу. Їй би хороший фільм подивитися, погуляти, та книжку почитати. А тут...

Але з часом вона подружилася з сільськими мешканцями і вони проїнялися до неї симпатією.

Вона була жінкою доброзичливою та доброю, готовою завжди прийти на допомогу. До таких людей тягнуться. Їй стало не так сумно далеко від міста та подружки Людмили. Тим більше чоловік її, Василь, насправді виявився людиною доброю та душевною.

-Олечко, любя, не подобається город, та й Бог із ним! Я й сам з руками! І за курми, і за козою сам подивлюся. А ні, то помічника візьмемо. Мені головне, щоб ти поряд була, і вдома затишком пахло! - так завжди казав він їй, розуміючи її неприязняття сільської роботи.

Щодо затишку Ольга Володимирівна була майстриня. І борщів наварити, і пирогів напекти. І в будинку чисто, і чоловік Василь завжди в сорочці свіжій та випрасуваній.

Ольга весь день крутилась на кухні. Сьогодні до них у гості в село, мала приїхати подруга Люда. Вона весь цей час приїжджала періодично, не кидала свою подружку.

Але згодом її візити ставали рідше і рідше. Бачила Людмила, що Ользі до душі стало жити на селі, відігралося її серце. Але сьогодні був особливий день - у Ольги Володимирівни день народження.

-Привіт, вітаю, любя моя! Не відпустимо тебе тепер, до понеділка у нас будеш.

Повітря у нас цілюще, спить як у ко-

лисі. А ще молоко справжнє, яйця та м'ясе домашні, смачота! - обіймала вона улюблену подругу під час зустрічі.

Вдома на них чекав накрытий стіл з частуваннями. Незабаром прийшли ще дві подруги Ольги зі своїми чоловіками. А трохи згодом дочка з родиною з міста приїхала. Іменинниця світилася від щастя - зібралися її улюблені та близькі люди. А чого ще бажати у цьому житті...

-Не шкодуєш, що місто на село проміняла? Чесно тільки! - раптом запитала Ольгу подруга, коли роз'їхалися гості, чоловік пішов спати і вони залишилися одні на затишній кухні.

-Ой, Людочко... Не знаю, як тобі й пояснити, - почала Ольга. - А, ні краплі не шкодує! Місце тут гарне, добре і люди душевні. Прижилося тут, затишно мені. А Василь? Пошастило мені з Василем. Я ж у житті свого щастя жіночого і не знала до ладу.

Що я там із Надійкиним батьком жила. Чотири роки всього. Пішов - і з кінцями. А після нього й не було в мене нікого до ладу, так - пусте все.

А Василько мене щасливою зробив! - так говорила Ольга Володимирівна і по її очах було видно, що це чиста правда...

...Так і прожили Ольга з Василем майже вісімнадцять років.

А на дев'ятнадцятій річниці рано-вранці, не доживши до святкового столу, Василя тихо не стало у подружньому ліжку... Залишив він свою дружину одну доживати це життя...

-Васильку, Васильку... Як добре ми з тобою жили... І як пізно зустрілися... Ех, Людочко, я ось тільки зараз зрозуміла, як же я його любила... Повернути б минуле хоч на годинку, все б сказала! Адже



кохання різне буває.

Наше було спокійним, надійним та добрим. Я з ним жила, як за кам'яною стіною. Що ще жінці потрібно? А зараз... Як жити, Людочко, тепер? Як жити без нього?... - плакала вона на плечі подруги.

Та глядила її, намагаючись заспокоїти. Та як тут заспокоїш. Немає таких слів...

...Після відходу Василя, їздила Людмила до Ольги Володимирівни до села майже кожних вихідних.

Підтримувала, як могла, допомагала по господарству. І донька із чоловіком приїжджали.

А внучка Настя вийшла заміж, сина народила і прабабусі Ользі показувати привозила.

Але ніщо не могло потішити Ольгу. Без Василька свого вона почала чахнути і згасати, як свічка при відкритому вікні. І згасла зовсім...

Пішла вона через півтора року за чоловіком своїм... Пішла тихо та спокійно, уві сні.

Знайшла її Людмила, приїхавши якось у суботу, у власному ліжку з посмішкою на вустах.

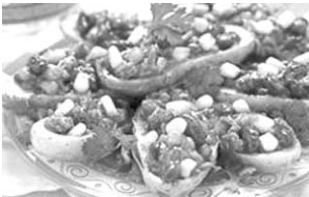
Заспокоїлася видно її душа. Напевно, там, на тому світі, вона з Васильком своїм коханим зустрілася...



Кулінарні цікавинки

Фарширована картопля по-мексиканськи

Нам потрібно: 200 г м'ясного фаршу, 100 г консервованої кукурудзи, 100 г консервованої червоної квасолі, солодкий перець, цибулина, 6 картоплин, 1-2 зубчики часнику, сіль, перець - за смаком, олія для обсмажування, 1 ст.л. - гострий томатний соус.



Приготування. Цибулю дрібно нарізати, обсмажити на олії. Додати здрібнений перець без насіння, готувати ще 5 хвилин. Потім додати фарш і обсмажити його, розбиваючи грудочки. Додати томатний соус, здрібнену петрушку і рубаний часник, перемішати. Приправити за смаком, додати квасолю й кукурудзу. Готувати ще кілька хвилин. Картоплю за бажанням почистити, відварити до напівготовності й розрізати навпіл. Вишкратити ложкою серединку. Наповнити картопляні човники фаршем, викласти на лист і запікати при 180°C протягом 20 хвилин.

М'ясо з грибами



Нам потрібно: 500 г м'яса (свинина, курка), 300 г грибів, 2 цибулини, 2 зубчики часнику, сирок («Дружба»), 2 ст.л. майонезу, яйце, помідор.

Приготування. М'ясо добре відбити, змастити сумішшю (майонез, аджика, сіль, перець, часник). Дати йому помаринуватися (2 години). Гриби обсмажити з цибулею + сіль, перець + 1 ч.л. майонезу. Сирок натерти на крупній тертці + часник пропустити через часникодавку + 1 ст. л. майонезу + 1 яйце (сире) + сіль, щіпка каррі і куркуми (в принципі підійде будь-яка приправа). Добре перемішати. Шматочки м'яса укласти на змащене деко, потім по краях укласти кружальцями помідори, гриби. Зверху акуратно укладаємо яєчно-сирну суміш. Запікаємо при 250°C - 25 хвилин.

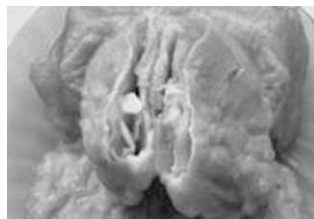
Шарлотка з капустою

Нам потрібно: 200 г борошна, 150 мл кефіру, 100 мл майонезу, 3 яйця, 0,5 ч.л. соди, 0,5 кг капусти, морквина, сіль.



Приготування. Змішати яйця, кефір, майонез, сіль, соду й борошно - виходить тісто, як на оладки. Капусту подрібнити і посмажити на сковороді з морквою, посолити й збризкати оцтом або соком лимона. Коли капуста стане м'якою, начинка готова. Дно форми застелити папером або змастити олією і посипати борошном. Викласти на дно частину тіста, менше половини, розрівняти. Викласти рівним шаром капусту. Зверху залити іншим тістом. Випікати в попередньо розігрітій духовці до золотистого кольору.

Капустяні конвертики в клярі



Нам потрібно: яйце, 300 мл холодної води, борошно, сіль, чорний мелений перець, спеції - за смаком, а також капустяне листя, твердий сир, будь-які м'ясні продукти, сіль і перець, пучок свіжого кропу (якщо є), олія.

Приготування. Начинкою в конвертиках будуть сир і шинка. Але можна зробити їх і з іншими м'ясними продуктами - вареною куркою або м'ясом, вареною ковбасою або додати смажені гриби. З капустяного листя зріжте товсті прожилки, опустіть листя в киплячу підсолену воду і варіть кілька хвилин. Як тільки листя стане м'яким - дістаньте його шумівкою, покладіть у друшляк, щоб стекла вода. Сир потріть на тертці, дрібно поріжте шинку і змішайте із дрібно нарізаним кропом, якщо потрібно - приправте перцем. На кожний листик капусти викладіть начинку і загорніть конвертиком, злегка приминаючи руками. Для кляра збийте яйце зі спеціями та сіллю, влийте воду. Потім додайте борошно, щоб тісто було, як на оладки. У сковорідці розігрійте олію. Вмочіть конвертики в кляр і обсмажте з кожного боку до рум'яного кольору.

Пряні оладки з гарбуза

Нам потрібно: 250 г запеченого гарбуза, яйце, 250 мл молока, 150 г борошна, 2 гілочки розмарину, чили, 30 г твердого сиру, мускатний горіх, сіль і перець - по 1 щіпці.

Приготування. Для початку розріжте гарбуз, очистіть



його від насіння і шкірки. Наріжте великими шматками й поставте в розігріту до 200°C духовку на 20 хвилин. Готовий гарбуз розімніть у глибокій мисці виделкою в пюре. По черзі додайте до гарбуза: яйце, молоко й борошно, добре перемішайте. Дрібно порубайте чили (без насіння), листики розмарину й додайте до суміші. Додайте щіпку мускатного горіха, сіль, перець і 30 г тертого сиру. Ще раз добре перемішайте. Жарити з двох сторін до золотавої скоринки.

Картопля в мундирі з сиром «Гаряча штучка»

Нам потрібно: 6 картоплин, 1 ст.л. соєвого соусу, 100 г твердого сиру, 2 гілочки кропу, 1 ст.л. олії, 1 зубчик часнику.



Приготування. Картоплю гарненько вимийте, тільки не очищайте. Залийте водою і відваріть до готовності. Дайте картоплі трохи охолонути. Потім кожну приплюскніть рукою або блюдцем. Кожну картопельку змастіть олією. Форму для випікання застеліть папером для випічки, викладіть туди картоплю. Посипте дрібно рубаними кропом і часником. Зверху буквально крапельку полийте соєвим соусом. Потім посипаємо тертим сиром. Духовку нагрійте до 180°C і запікайте там картоплю 15-20 хвилин.

Смачний салат з печінки



Нам потрібно: свіжий огірок, яловича печінка (можна використовувати свинячу), твердий сир, гриби (консервовані або свіжі), часник (можна використовувати чили або гірчицю), майонез, сіль.

Приготування. Беремо сир і натираємо на крупній тертці. Дрібно нарізані гриби обсмажуємо до повної готовності. Печінку потрібно попередньо зварити. Остудити. Нарізаємо тонкою соломкою. Так само нарізаємо огірок. Беремо глибокий салатник. Відправляємо туди всі попередньо підготовлені інгредієнти. Салат солимо і заправляємо майонезом. Якщо ви шанувальник гострого, можна додати чили, часник або гірчицю.

Слойки з м'ясом

Нам потрібно: 1 кг листового тіста, 2 цибулини, 2 ст.л. олії, яйце для змащування, 1 ч.л. темного кунжуту, 600 г свинячого фаршу, 1 ст.л. гірчиці, сіль і перець - до смаку.



Приготування. Дістаньте з холодильника листове тісто та решту інгредієнтів. Очистіть цибулини, дрібно наріжте та обсмажте на розігрітій з олією пателні до золотистого кольору. Це займе приблизно 3-4 хвилини. Увімкніть духовку розігрівається до 180 градусів. Приготуйте начинку: змішайте свинячий фарш, підсмажену цибулю, гірчицю та сіль і перець за вашим смаком. Дістаньте тісто та злегка розкачайте кожну смужку. Викладіть начинку по центру кожного листа тіста вздовж усього шматка по довшому ребру прямокутника. Загорніть тісто до себе, щоб закрити начинку, а потім надійно закріпіть краї. Це зручно робити, притискаючи їх виделкою. Перекладіть листунці на застелене пергаментом деко. Збийте виделкою одне яйце та змажте ним випічку за допомогою пензлика. Гострим ножом розріжте листунці на порційні шматочки по 3-4 см. Притрусіть 1 ч.л. темного кунжуту. Випікайте листунці 40 хвилин у попередньо розігрітій духовці.

Простий кекс з цукатами



Нам потрібно: 160 г вершкового масла, 3 яйця, 150 г цукру, 1 ч.л. ванільного цукру, 200-220 г борошна, 160 г кольорові цукати, дрібка солі, 1 ч.л. (без гірки) розпушувача для тіста, цукрова пудра - для посипки.

Приготування. До розм'яклого вершкового масла додайте цукор, ванільний цукор, дрібку солі. Добре збити міксером. До збитого масла по одному додати яйця, щоразу ретельно збиваючи міксером. До тіста додати кольорові цукати. Перемішати ложкою. В два етапи додати просіяне борошно з розпушувачем. Щоразу ретельно перемішувати тісто ложкою. Тісто має вийти досить густим, щоб структура випічки після випікання була щільною, «кексовою». Форму (11x29 см) застелити папером для випічки і змастити вершковим маслом. Тісто викласти у форму і розрівняти. Випікати приблизно 1 год. в розігрітій до 160°C духовці. Кекс остудити на решітці і присипати цукровою пудрою.

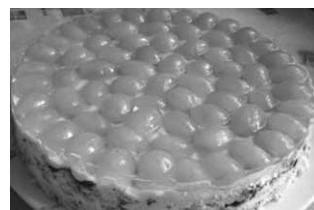
Шаруваті рогаляки кіфле

Нам потрібно: 500 г борошна, 1/2 пакетика сухих дріжджів, 1 ч.л. солі, 250 мл молока, 100 г вершкового масла, 3 ст.л. олії, 3 ст.л. цукру, 2 яйця. **Для посипання:** кунжут, горіхи, насіння і т.д. - за смаком.



Приготування. У половині склянки теплої молока розвести дріжджі, додати туди ж трохи цукру й борошна, і почекати поки дріжджі активуються. Відміряти борошно, цукор, сіль, туди ж розбити яйце й додати дріжджі, що піднялися. Розмішати. Молоко, що залишилося, підігріти з маслом і теплим вилити в тісто. Замісити його до гладкості. Накрити й залишити підніматися на годину-півтори. Розділити тісто на 18 шматочків. Кожний тонко розкотати і згорнути рулончиком. Розкласти на лист для розстоювання приблизно на півгодини. Змазати яйцем. Можна посипати їх будь-яким посипанням. Випікати в духовці, розігрітій до 220°C.

Торт без випічки «Виноградина»



Нам потрібно: 700 г сметани (20% жирності), 300 г крекери (з маком, маленькі «хрустики»), 100 г родзинок (попередньо запарений), 200 г шоколаду (будь-який), 25 г желатину (швидкорозчинний), 90 г желе (пакетик зеленого кольору), виноград білий (великий, для прикраси), 1 скл. - цукор пісок, 1 упак. - цукор ванільний.

Приготування. Першим ділом розводимо желатин в 150 мл гарячої води. Залишаємо остигати. Розводимо, відповідно до інструкції, желе в 300 мл гарячої води. Теж нехай холоне. Крекери ламаємо пополам. Можна взяти інші крекери (шоколадний, ніжний), тоді поламати дрібно. У миску або каструлю виливаємо сметану, насипаємо цукор, ванільний цукор і гарненько збиваємо. Коли маса зіб'ється, додаємо остиглий желатин і збиваємо ще раз. Плитку шоколаду (краще заздалегідь охолодити у морозилці) за допомогою ножа дрібно ламаємо. У миску зі сметаною додаємо крекер і розпарені родзинки. Гарненько вимішуємо. Дістаємо роз'ємну форму. Викладаємо 1/3 нашого крему. Акуратно посипаємо його шоколадом. На шоколад викладаємо ще одну частину крему і знову посипаємо шоколадом. Потім викладаємо масу, що залишилася. Форму ставимо в холодильник для застигання на 30 хв. Поки застигає крем, дістаємо виноград, ріжемо його на половинки. Дістаємо торт з холодильника, красиво викладаємо на нього половинки винограду. Виноград акуратно заливаємо зеленим желе. Ставимо в холодильник до повного застигання. Дістаємо торт з холодильника, знімаємо бортики форми, за допомогою лопаточки переносимо торт на блюдо. Рецепт можна міняти за смаком: колір желе, фрукти, замість шоколаду та родзинок можна покласти вишню, вона добре поєднується зі сметаною.

Сирно-цибулеві палички

Нам потрібно: 200 г борошна, 100 г твердого сиру, яйце, 100 г вершкового масла 73%, цибулина, 6 г розпушувача, 20 мл олії, 10 г кунжуту білого, сіль - за смаком.



Приготування. Цибулю очистіть, дрібно наріжте і спасеруйте на олії. Борошно просійте з розпушувачем, додайте м'яке вершкове масло, яйце, смажену цибулю, натертий сир, сіль і замістіть тісто. Розкачайте тісто на посипаний борошном поверхні товщиною 5 мм. Наріжте палички розміром 2x7 см. Деко вистеліть пергаментом, змастіть олією, викладіть палички та рівномірно присипте їх кунжутом. Випікайте у розігрітій до 180°C духовці 15-20 хвилин.

Апельсинові мафіни



Нам потрібно: 100 г сметани, 150 г цукру, 150 г борошна, 50 мл олії, 2 яйця, апельсин, 1 ч.л. розпушувача, ванілін - на кінчику ножа.

Приготування. Змішайте просіяне борошно, ванілін та розпушувач. Збийте яйця з цукром міксером і додайте туди сік і цедрю апельсина. Перемішайте і повільно введіть борошняну суміш. Додайте сметану і масло, і знову перемішайте. Викладіть тісто у формочки і випікайте мафіни 25 хвилин при 190 градусів.

3 грудня на Вінниччині діятиме заборона на вилов раків

3 1 грудня 2024 року розпочинається заборона на вилов річкових раків у рибогосподарських водних об'єктах Вінницької області. Враховуючи рекомендації Інституту рибного господарства НААН України, заборона триватиме до 30 червня 2025 року включно.

Про це повідомили у Вінницькому рибоохоронному патрулі.

"Порушення правил рибальства передбачає адміністративну відповідальність у вигляді штрафу від 34 - 680 грн із відшкодуванням завданих збитків. Кримінальна відповідальність настає за незаконне добування водних біоресурсів у разі завдання істотної шкоди. Санкція статті передбачає штраф від 17 000 - 85 000 грн, або обмеження чи позбавлення волі строком до трьох років із відшкодуванням завданих збитків. За кожен незаконно



добутий екземпляр рака порушнику доведеться сплатити збитки у розмірі 3 332 грн", - йдеться у повідомленні.

Довідково:

Раки живуть від 20 до 50 років. Статевозрілими вони стають на третьому році життя, при досягненні довжини 7-8 см. Спарювання відбувається при температурі води нижче 10°C. Плідність раків залежить від їхнього віку й розміру. У середньому одна самка рака може принести потомство в 300-400 екз. Через два-три тижні

після запліднення, самка відкладає ікру під черевце для подальшого виношування, яке триває близько семи місяців. Зазвичай, вихід молоді відбувається у кінці травня - на початку червня, коли температура води досягає 21-23°C.

Додайте 10 крапель в шампунь і забудете про випадіння та рідке волосся

Додайте 10 крапель в шампунь і забудете про випадіння та рідке волосся. Волосся росте в 3 рази швидше.

Перукарі стверджують, що прискорити ріст волосся можна не тільки за допомогою професійних процедур, а й завдяки простому лайфхаку з використанням звичайного шампуню і натуральних добавок. Усього 10 крапель ефірної олії або аптечного вітаміну, доданих до шампуню, здатні помітно прискорити ріст волосся, поліпшити його структуру і зробити міцнішим.

Ефірні олії, такі як розмаринова, м'ятна або лавандова, стимулюють кровообіг у шкірі голови, що активізує волоссяні цибулини. Рідкі вітаміни, наприклад, Е або А, зміцнюють волосся зсередини, запобігаючи ламкості.

Проста інструкція:

Виберіть відповідний засіб. Перукарі радять використовувати ефірні олії або рідкі вітаміни, які можна придбати в будь-якій аптеці.

Додайте в шампунь. Для одного застосування достатньо капнути 10 крапель олії або вітаміну прямо в долоню з шампунем. Нанесіть суміш на волосся. Важливо масажувати шкіру

голови 1-2 хвилини, щоб активні речовини проникли глибше.

Залиште на 5 хвилин. Перукарі рекомендують дати шампуню час подіяти, щоб домогтися максимального ефекту.

Ретельно змийте. Після процедури нанесіть кондиціонер, щоб волосся стало м'яким і легко розчісувалося.

Ефект від застосування

Помітне прискорення росту волосся.

Зміцнення коренів, зниження випадіння.

Більш гладка і блискуча структура.

Перукарі підкреслюють, що результат буде помітний вже через 3-4 тижні регулярного застосування.

Цей простий спосіб догляду за волоссям не потребує значних витрат, водночас він підходить для більшості типів волосся, включно з сухим, жирним і комбінованим. Завдяки використанню натуральних інгредієнтів, та-

ких як ефірні олії або рідкі вітаміни, метод допомагає поліпшити структуру волосся, зробити його міцнішим і здоровішим.



Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди:

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання – Фізична особа-підприємець Білінський Тарас Анатолійович (ФОП Білінський Т.А.), ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ (реєстраційний номер облікової картки платника податків ФОП) – 3108104891;

Місцезнаходження суб'єкта господарювання -22112, Вінницька обл., Хмельницький р-н, с. Юривка, вул. Заруддя, буд. 20, контактний номер телефону – 0630189270, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання- bilinskogo@meta.ua

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика – Виробничий майданчик № 1: 22112, Вінницька обл., Хмельницький р-н, с. Юривка, вул. Зелена, буд. 2а Виробничий майданчик № 2: 22112, Вінницька обл., Хмельницький р-н, с. Юривка, вул. Зелена, буд. 2б Виробничий майданчик № 3: 22112, Вінницька обл., Хмельницький р-н, с. Юривка, вул. Зелена, буд. 2В

Мета отримання дозволу на викиди - отримання дозволу на викиди ЗР для існуючого об'єкта, з метою надання права експлуатувати об'єкт, з якого надходять в атмосферу повітря забруднюючі речовини або їх суміші; Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля, в якому визначено допустимість провадження планованої діяльності, яка згідно з вимогами Закону України "Про оцінку впливу на довкілля" підлягає оцінці впливу на довкілля – об'єкт не підлягає оцінці впливу на довкілля, висновок з ОВД відсутній;

Загальний опис об'єкта (опис виробництв та технологічного устаткування) – Основним видом діяльності підприємства згідно КВЕД є 01.46. Розведення свиней.

На території промайданчика розміщуються свинарники (Зшт) призначені для вирощування свиней. Приміщення для утримання хряка. Гній від свиней компостується на

майданчиках компостування гною. Для подрібнення зерна використовується дробарка кормова.

Джерелами викидів ЗР є вентиляційні шахти свинарників, вентиляційна шахта приміщення утримання хряка, майданчики компостування гною, дробарка кормова.

Відомості щодо видів та обсягів викидів (т/рік) – речовини у вигляді суспендованих твердих частинок – 0,1234858, аміак –0,260195, сірководень –0,0985, метилмеркаптан –0,002913, альдегід пропіоновий – 0,015791, кислота капронова –0,008791, фенол – 0,0026295, диметилсульфід –0,017609, диметиламін –0,070286, метан –1,963504.

Відповідно до Наказу Міністерства охорони навколишнього природного середовища України №108 від 09.03.2006 р. заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання – заходи не передбачені; перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання – заходи не передбачені; дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів – заходи не передбачені;

Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству – відповідають, згідно вимогам Наказу №309 Міністерства охорони навколишнього природного середовища України від 27.06.2006 р. та Наказу №177 Міністерства охорони навколишнього природного середовища України від 10.05.2002 р.

Адреса Вінницької обласної військової (державної) адміністрації до якої можуть надіслатися зауваження та пропозиції громадськості щодо дозволу на викиди - Вінницька обл, м. Вінниця, вул. Соборна, 70. Тел. 0432 592 110

Строки подання зауважень та пропозицій - приймаються протягом 30 календарних днів з дати опублікування інформації в газеті.

Українці зможуть передплатити пресу за програмою «Зимова єПідтримка»

3 грудня 2024 року українці отримають можливість використати 1000 гривень державної допомоги за програмою «Зимова єПідтримка» для передплати вітчизняних газет та журналів. Укрпошта спільно з Національною спілкою журналістів України вітають урядове рішення щодо включення преси до переліку послуг програми та закликають громадян підтримати українські друковані медіа.

«Передплатити улюблені друковані видання через Укрпошту за програмою «Зимова єПідтримка» – це просто, зручно і корисно. Ви отримуєте доступ до актуальних новин і культурних подій, водночас підтримуючи українське слово. А ми доставимо ваші газети чи журнали туди, де ви є – у великі міста, маленькі села, безпечні райони чи навіть на лінію фронту. Адже Укрпошта завжди поруч, у кожному населеному пункті нашої країни», – зазначає генеральний директор Укрпошти Ігор Смілянський.

«Включення преси до програми єПідтримки – це стратегічно важливе рішення, яке допоможе зберегти і розширити читачку аудиторію друкованих медіа. В умовах війни газети та журнали виконують особливу місію з інформування суспільства, тому механізм підтримки через стимулювання читачького попиту є надзвичайно актуальним», – наголошує голова НСЖУ Сергій Томіленко.

Оформити передплату можна у будь-якому відділенні Укрпошти, повідомивши оператора про бажання використати кошти єПідтримки. Доступні варіанти передплати – від одного місяця до року, з початком доставки від січня 2025 року. Важливо, що послуга доступна по всій території України, включно з прифронтовими територіями.

Укрпошта та НСЖУ закликають редакції активно інформувати читачів про нові можливості передплати та проводити роз'яснювальну роботу щодо механізму використання коштів єПідтримки.

Довідково:

- Отримати єПідтримку можна через застосунок «Дія» або у відділеннях Укрпошти;

- Окрім передплати преси, кошти можна використати на оплату комунальних послуг, придбання ліків, продуктів харчування та інших товарів українського виробництва;

- Соціальна програма «Зимова єПідтримка» ініційована Президентом Володимиром Зеленським і діє з грудня 2024 року.

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



ТОВ «Українська універсальна біржа» оголошує про проведення:

- цільового аукціону, який відбудеться 24 грудня 2024 року об 11.00 год, з продажу майна, яке належить ПРАТ «Ямпільське АТП-10551» (код ЄДРПОУ 00426348) та підлягає реалізації в рахунок погашення його податкового боргу. Лот № 2 - автобус ПАЗ 32054, 2005р/в, колір білий; Місцезнаходження майна: Вінницька область, Могилів-Подільський район, м. Ямпіль, вул. Автотранспортна, 11. Початкова вартість (без ПДВ): 51364,20 грн. Гарантійний внесок (без ПДВ): 5136,42 грн.

- цільового аукціону, який відбудеться 24 грудня 2024 року о 12.00 год, з продажу майна, яке належить ПРАТ «СБК «ВОД-ПРОЕКТ»», код ЄДРПОУ 01039607 та підлягає реалізації в рахунок погашення його податкового боргу. Лот № 1- МАЗ 5434, БУРОВИЙ-С, 1991 р.в., колір зелений, на дизельному пальному. Місцезнаходження майна: м. Вінниця, вул. Хмельницьке Шосе, будинок 13. Початкова вартість (з ПДВ): 173820,11 грн. Гарантійний внесок (без ПДВ): 17382,01 грн.

Аукціони проводяться за адресою: м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 23, 4-й поверх, офіс 402, 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 – 20.12.2024 р. до 16 год. 00 хв. включно за адресою організатора торгів: м. Дніпро, вул. Воскресенська, 15, оф. 38, тел. 0503051404, dr@uub.com.ua. 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 «КРЕДИ 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 20.12.24 р. повинен пройти процедуру верифікації особи. Інформація щодо умов участі: +380503051404, dr@uub.com.ua.

**"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 друковані аркуші.
Формат А-3.

Розповсюджується
у Вінницькій області.

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

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

РОЗРАХУНКОВИЙ РАХУНОК:
№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. №242849.

Наклад - 1500.

Газета віддрукована
у ФОП Собчишин
Олександр Вікторович

Тел. (0432) 55-63-97.

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня ювілейні дні народження святкуватимуть:

90-річчя відсвяткував мешканець смт Стрижавка - **Роман Дем'янович ВОЙТЕНКО** (1 грудня).

90-річчя відзначатимуть житель с.Пултівці - **Юрій Олексійович ІВАНЧИКОВ** та мешканка с.Малі Крушлинці - **Ніна Романівна ПАРАЩУК** (5 грудня).

Також 90-річчя святкуватиме жителька с.Підлісне - **Марія Степанівна ЛАПЧУК** (10 грудня).

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

Із повагою,

Петро ВАСИЛИНИЧ,
голова Вінницької районної організації ветеранів.



ПЕРЕДПЛАТИТЬ

«ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ»

ШАНОВНІ НАШІ ВІДДАНІ ЧИТАЧІ.

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

Сподіваючись на кращі часи розпочинаємо передплату на 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.

5 грудня - хмарно, без опадів, t вдень -1...-2°C, вночі -2...-3°C.

6 грудня - хмарно, без опадів, t вдень 0...+1°C, вночі -1...-2°C.

7 грудня - хмарно, дрібний дощ, t вдень +1...+3°C, вночі 0...+1°C.

8 грудня - хмарно, без опадів, t вдень +4...+5°C, вночі 0...+1°C.

9 грудня - хмарно, дощ, t вдень +7...+8°C, вночі +7...+8°C. 10 грудня - хмарно, дрібний дощ, t вдень +5...+6°C, вночі +4...+6°C. 11 грудня - хмарно, дрібний дощ, t вдень +2...+3°C, вночі +3...+4°C.



ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ

Від дитини до дитини

ГО "Волонтерський центр. Вінниця" організовує чергову акцію "Від дитини до дитини", мета якої зібрати разом з вінничанами 220 подарунків на Новий Рік діткам з прифронтових сіл Білозерського району Херсонської області.

Доєднуйтесь!

Давайте зробимо маленьке свято цим діткам!

Солодощі, іграшки, книги, канцтовари, розвивашки та листи потрібно запакувати у подарункову коробку, підписати на який вік розрахований подарунок, і для кого він (хлопчик чи дівчинка) та залишити за однією з цих адрес: "Сама ліпила" Костя Широцького, 8 (Старе місто); "Сама ліпила" Коцюбинського, 28; "Сама ліпила" Ватутіна, 18Л; "Сама ліпила" Юності, 44; "Сама ліпила" Келецька, 126а;

"Сама ліпила" Привокзальна, (зупинка Бучми); "Сама ліпила" Артинова, 6; "Сама ліпила". Трамвайна, 3 (Авалон); "Сама ліпила" Винниченка, 2; Студія мистецтв Ма-Вілев вул. Героїв Нацгвардії 26 (район парку Хімік); Вінницько-Хутірська дитяча школа мистецтв с. Вінницькі Хутори, вул. Сагайдачного, 95; вул. Коріатовичів 54, біля Староміського мосту (попередньо зателефонувати 0680125239); СТО 911, вул. Енергетична 9.

ВАЖЛИВО!

Термін збору подарунків до 16.12.24!

Деталі можна уточнити за:

+380 68 012 52 39 Любов

+380 63 218 78 92 Тетяна

На день Святого Миколая у Вінниці запрацює Садиба "Подільського Чарівника"



Вас із радістю зустрінуть:
• Подільський Чарівник,
• Казкові феї та звірі Подільського зоопарку.

До святкової програми для дітей увійдуть:
• Рухливі ігри біля ялинки
• Відвідування садиби Подільського чарівника
• Прогулянка зоопарком
• Прогулянка чарівними святковими локаціями
• Частування різдвяним чаєм

Вік дітям до 16 років безкоштовно!



Учасники розважальної програми групи зможуть взяти виключно за попередньою запискою.

За додатковою інформацією звертайтеся:

+38(068)160-62-04

+38(097)40-48-919

м. Вінниця

вул. Сергія Зупинського, 9

Світливи: Катерина Савицька, Подільський Чарівник

Сторінка на Facebook: Подільський Чарівник

Сторінка на Instagram: Подільський Чарівник

Сторінка на Twitter: Подільський Чарівник

Сторінка на YouTube: Подільський Чарівник

Сторінка на LinkedIn: Подільський Чарівник

Сторінка на Dribbble: Подільський Чарівник

Сторінка на Behance: Подільський Чарівник

Сторінка на DeviantArt: Подільський Чарівник

Сторінка на SoundCloud: Подільський Чарівник

Сторінка на Bandcamp: Подільський Чарівник

Сторінка на Last.fm: Подільський Чарівник

Сторінка на Amazon Music: Подільський Чарівник

Сторінка на Apple Music: Подільський Чарівник

Сторінка на Google Play: Подільський Чарівник

Сторінка на Microsoft Store: Подільський Чарівник

Сторінка на Samsung Galaxy Store: Подільський Чарівник

Сторінка на Huawei AppGallery: Подільський Чарівник

Сторінка на Xiaomi GetApps: Подільський Чарівник

Сторінка на Olayo: Подільський Чарівник

Сторінка на App Store: Подільський Чарівник

Сторінка на Google Play: Подільський Чарівник

Сторінка на Microsoft Store: Подільський Чарівник

Сторінка на Samsung Galaxy Store: Подільський Чарівник

Сторінка на Huawei AppGallery: Подільський Чарівник

Сторінка на Xiaomi GetApps: Подільський Чарівник

Сторінка на Olayo: Подільський Чарівник

Сторінка на App Store: Подільський Чарівник

Сторінка на Google Play: Подільський Чарівник

Сторінка на Microsoft Store: Подільський Чарівник

Сторінка на Samsung Galaxy Store: Подільський Чарівник

Сторінка на Huawei AppGallery: Подільський Чарівник

Сторінка на Xiaomi GetApps: Подільський Чарівник

Сторінка на Olayo: Подільський Чарівник

Сторінка на App Store: Подільський Чарівник

Сторінка на Google Play: Подільський Чарівник

Сторінка на Microsoft Store: Подільський Чарівник

Сторінка на Samsung Galaxy Store: Подільський Чарівник

Сторінка на Huawei AppGallery: Подільський Чарівник

Сторінка на Xiaomi GetApps: Подільський Чарівник

Сторінка на Olayo: Подільський Чарівник

Сторінка на App Store: Подільський Чарівник

Сторінка на Google Play: Подільський Чарівник

Сторінка на Microsoft Store: Подільський Чарівник

Сторінка на Samsung Galaxy Store: Подільський Чарівник

Сторінка на Huawei AppGallery: Подільський Чарівник

Сторінка на Xiaomi GetApps: Подільський Чарівник

Сторінка на Olayo: Подільський Чарівник

Сторінка на App Store: Подільський Чарівник

Сторінка на Google Play: Подільський Чарівник

Сторінка на Microsoft Store: Подільський Чарівник

УВАГА! УВАГА! УВАГА!

ГО "Подільська Ластівка" оголошує благодійну акцію "Миколайчик для бороданів"

Де кожен охочий може доєднатися та подарувати тепло нашим захисникам на передовій, придбавши хімічні грілки (тіло, ноги) на вологі серветки (дитячі, 120 шт, з клапаном).

"Корисні" миколайчики будуть передані захисникам на Донецький та Сумський напрямки.

Усім учасникам благодійної акції гарантуємо подяки від ГО "Подільська Ластівка" та військових передової.

Закладу, який задонатить найбільшу кількість миколайчиків буде презентований крутезний іменний бойовий подарунок з передової!

Акція триває до 10.12.2024 р. (вівторок).

Для детальної інформації звертайтеся до координатора акції - **Оксани Володимирівни (тел. (098) 766 91 05)**

Сміливість проявляється в тіні, а сила у дії

Будемо вдячні за репост!!!



Астрологічний прогноз на 9 - 15 грудня

ОВЕН (21.03-20.04). Варто пустити в хід усю вашу дипломатичність, щоб уникнути серйозної сварки з начальством. Небажано пропадати на роботі днями й ночами, не беріться за виконання надзавдань, цим ви можете підірвати здоров'я й зіпсувати стосунки зі своєю половинкою. У вихідні не обережна фраза може стати причиною незлагоди в родині. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Не варто заздалегідь переживати з приводу, що на роботі насуваються зміни. Є ймовірність надходження корисної для вас інформації з зовсім несподіваного джерела. Сприятливий період для завершення незакінчених і відкладених у довгий ящик справ. У вихідні не дозволяйте спокуси збивати вас зі шляху істинного, від добра добра не шукають. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Не дозволяйте собі песимізм. Втім, для нього не буде особливого приводу. З'явиться можливість для самореалізації у творчості і додаткового заробітку. Ваші ідеї принесуть потрібний результат і прибуток. Ви зараз здатні згорнути гори, показати себе в усій красі. Зростає авторитет і вплив на навколишніх. У вихідні всі починання будуть успішними. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

РАК (22.06-22.07). Усе залежить від того, як швидко ви перетворите супротивників на союзників. Наполеглива ввічливість або ввічлива наполегливість стануть запорукою успіху. Очікує інтенсивне спілкування з партнерами по роботі та бізнесу з метою визначення перспектив на найближче майбутнє. У вихідні ви відчуєте необхідність у підтримці, але не варто показувати свою слабкість усім і кожному. Довіряйте тільки близьким людям. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

ЛЕВ (23.07-23.08). Небажано повторювати свої помилки тільки тому, що вам зручніше ходити про-

топтаном стежкою. Не варто витрачати занадто багато часу на будівництво повітряних замків. Набагато корисніше буде подбати про земне. Вам можуть доручити складну й відповідальну роботу, втім, ви з нею впораєтесь. У вихідні можна використовувати найрізноманітніші методи для досягнення цілей, у тому числі й інтриги, головне - увага до дрібниць і вміння аналізувати. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

ДІВА (24.08-23.09). Напружена робота може послабити сили, але фінансові перспективи стануть для вас яснішими й приємнішими, що окупить усі тяготи. Приховані проблеми, що терзають вас, стануть очевидними, зможете вжити своєчасних заходів для їхнього рішення. Варто знизити темп й викроїти час для відпочинку. У вихідні саме час зробити те, що ви давно собі обіцяли, але раніше не могли дозволити. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Прийшов час радити життю та вміло використовувати можливості, що відкриваються. Усе переміняється винятково до кращого. Вас може зацікавити нова корисна інформація й ви легко зможете одержати схвалення начальства. Вихідні - прекрасний час для спілкування з рідними та дітьми, удасться обійтися без конфліктів. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Ви можете зробити пролив до нових висот. Допомога друзів або просто знайомих виявиться дуже важливою. Зосередьтеся на роботі, вона принесе вам задоволення й прибуток. Можлива нова вигідна пропозиція у професійній або особистій сферах, яку краще не упускати. Вихідні можуть подарувати сприятливу можливість для зміни обстановки. Сприятливий день - понеділок, неспри-

ятливий - середа.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Можливо захочеться скинути з себе вантаж обов'язків, раптом набридне вчитися або працювати. На щастя, цей настрій зникне без сліду. За вас ваші справи ніхто не зробить. Ви станете щасливим власником дару переконання, легко досягаючи бажаного результату. У вихідні зануртеся з головою в поточні справи, так уникнете інтриг і пліток. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Не забувайте про насушене, намічайте найближчі цілі. Доведеться розбиратися зі старими проблемами й по-іншому будувати стосунки з оточуючими людьми. Не зневажайте дрібними дорученнями: як знати, може бути, саме так ви досягнете успіху. Саме час змінити романтичні пристрасні і позбутися стосунків, якщо вам з партнером некомфортно. Сприятливий день - четвер, несприятливий - п'ятниця.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Варто звернути увагу на знаки, які посилає доля. А от чи попереджає вона вас про небезпеку, чи звертає ваша увага до вдалого збігу обставин - зможете розгадати тільки ви самі. Бажано втриматися від авантур і зближення з незнайомцями. У вихідні близьким буде потрібна ваша допомога. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

РИБИ (21.02-20.03). Робота може зажадати від вас занадто багато зусиль, тому краще відразу вирішити для себе, з яким її обсягом можете реально впоратися. Не застрягайте на дрібних завданнях і порожніх розмовах, зосередьтеся на головному. В очах керівництва слід бути якомога непомітнішими та скромнішими. Вихідні присвятіть собі. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.