

Подільська Зоря

3 Днем Конституції України!
Шановні жителі
Вінницького району!
Вітаю вас із державним святом!



Конституція - це основа нашої держави, наші права, свободи та спільна відповідальність за країну. У час випробувань ми особливо цінимо єдність, силу закону та справедливість. Бажаю всім миру, впевненості, сили духу та віри в перемогу. Разом ми збудуємо сильну Україну!

Із повагою - Віталій УРЗІК,
начальник Вінницької районної
військової адміністрації.

3 Днем Конституції України!

В умовах війни ми особливо відчуваємо, наскільки важливо захищати цінності людського життя, гідності, прав і свободи. Адже російська агресія щодня порушує основоположні конституційні норми — безпеку громадян, устрій нашої держави та її незалежність.

У складних умовах Стрижавська громада продовжує розвиватися. З повагою до положень української Конституції. Ми допомагаємо одне одному, підтримуємо захисників, дбаємо про тих, хто поруч, несемо економічний вклад у зміцнення держави. У цьому — наша справжня сила і доказ того, що ні волю, ні гідність, ні прагнення жити в людській країні зламати неможливо.

Розуміймо: Конституція починається з кожного. Саме в наших щоденних діях виявляються цінності, закладені в Основному законі 29 років тому.



Із повагою - Михайло ДЕМЧЕНКО,
голова Стрижавської громади.

Шановні жителі
Якушинецької громади!

Щиро вітаю Вас із Днем Конституції України! Цей день символізує нашу волю до свободи, верховенство правосуддя та рівноправ'я.

Сьогодні ми захищаємо Україну, яка є суверенною, незалежною, демократичною та правовою державою. Наша територія в межах наявних кордонів цілісна та недоторканна. А тому на сході та заході, на півдні, півночі і в центрі наш народ героїчно бореться за ці принципи та мужньо дає відсіч російським терористам.

Ми воюємо сьогодні, щоб відстояти, визволити й відновити. Щоб наші майбутні покоління жили під мирним небом, у вільній, квітучій Україні. Для нас неминучою є довгоочікувана перемога. А для наших ворогів немінучим є покарання. І воно настане. З Днем Конституції! Слава Україні!



Василь РОМАНЮК,
голова Якушинецької громади.

Шановні жителі Агрономічної
територіальної громади!

Вітаємо Вас з державним святом - Днем Конституції України!

Ми продовжуємо боротися за нашу незалежність, територіальну цілісність та демократичні цінності. У цьому контексті Конституція залишається нашим незамінним дороговказом і опорою. А під час повномасштабного російського вторгнення і численних злочинів окупантів, усі ми по новому оцінюємо значення цінностей, закладених у Конституції України.

Тож сьогодні хочу висловити слова вдячності всім, хто щодня працює на благо нашої громади, хто захищає нашу країну, хто сприяє утвердженню демократичних цінностей та верховенства права.

Бажаємо впевненості, успіхів, сили, гідності та усвідомлення захищеності своїх прав, всього того, що дає нам Конституція і гордості за високе звання громадянина Української держави.

Нехай скінчиться війна і запанує злагода на нашій землі. Хай мир і взаєморозуміння сприяють подальшій розбудові нашої державності, становленню достатку в кожній сім'ї!



Сергій СІТАРСЬКИЙ,
голова Агрономічної громади.

ЗАМОВЛЯЙТЕ
ПРИВІТАННЯ,
ОГОЛОШЕННЯ
У "ПОДІЛЬСЬКІЙ
ЗОРІ"
ТЕЛЕФОНОМ,
ЕЛЕКТРОННОЮ
ПОШТОЮ АБО
VIBER.

ЗВЕРТАЙТЕСЬ:
pzorya2003@ukr.net

(068) 840 38 18;
(096) 185 00 63;
(063) 890-89-57.

Шановні жителі Вороновицької
громади!

Щиро вітаю Вас із Днем Конституції України! Конституція відображає наші фундаментальні цінності - свободи, справедливості, демократії, правового порядку. Наголошує на абсолютній цінності людини, її життя і здоров'я, честі й гідності, недоторканності та безпеки.

Щороку у День Конституції ми згадували про права та гарантії, розмірковували, яке значення для кожного з нас має Конституція. Але тепер, під час повномасштабного вторгнення росії в Україну, ці питання перестали бути предметом для роздумів. Бо нині ми точно знаємо, що насправді Конституція глибоко закарбована у серці кожного українця. Через повагу, єдність, готовність допомагати, захищати і разом боротися за нашу свободу та незалежність.

Через усі ті прояви людяності та сміливості, які продемонстрував наш народ під час війни. Через любов до своєї країни.

Сьогодні наші воїни знову захищають нашу незалежність і нашу Конституцію, зі зброєю в руках.

І ми обов'язково переможемо!
Слава Україні!



Геннадій КОВІНЬКО,
голова Вороновицької громади.

Віддали життя за Україну!

19 червня 2025 р. трагічно пішов з життя наш земляк, житель села Лука-Мелешківська - захисник України **Анатолій ІВАНОВИЧ МАКСИМОВИЧ**, який прослужив у Збройних Силах всього три місяці.

Ця втрата - велике горе для громади, родини та всіх, хто його знав. Ми схилиємо голови і висловлюємо щирі співчуття рідним та близьким.

Війна забирає життя по-різному, і кожна така звістка - нагадування про страшну ціну, яку платить Україна за свободу. Світла пам'ять.



Сумні новини накрили чорним крилом
Якушинецьку громаду

Помер наш захисник **Вадим Володимирович ДУДНИК** житель села Юзвин.

Народився Вадим 30 березня 1987 року в місті Бровари, потім проживав у селі Антонівка Томашпільського району, а з 2010 року проживав у селі Юзвин. З 2010 по 2021 рік працював майстром у Вінницяміськтеплоенерго. З перших днів війни вступив до лав місцевої територіальної оборони. 28 квітня 2022 року добровільно вступив до лав війська, 46 ДШБ.

Звільняв територію Херсону та Бахмута, мав звання старшини. Був відважний та сильний, вірний побратим та гарний друг.

17 червня перебуваючи в розташуванні підрозділу в районі н.п.Просіяна, Дніпропетровської області стан захисника різко погіршився і лікарі не змогли врятувати Вадима Дудника.

Без батька залишилося двоє люблячих діток та дружина. Вічна пам'ять нашому Герою!



21 червня внаслідок ворожої атаки FPV-дроном біля н.п.Павлівка, Сумської області загинув житель села Широка Гребля - **Микола Григорович КІПРІЧ**. Із січня 2023 року він був призваний до лав ЗСУ, увесь цей час боровив нашу державу від загарбника.

Микола Кіпріч народився 24 січня 1972 року село Кордешівка, Козятинського району. Здобув педагогічний фах - вчителя математики у педагогічному інституті. Викладав математику у Майданській та згодом у Широкогребельській школах. У 2002 році звільнився з навчального закладу. Останнім часом працював у Вінницькому комунальному господарстві. Боровив нашу державу на різних напрямках, зокрема Бахмутському, брав участь у Курській операції.

У воїна залишився син. Від усієї Якушинецької громади висловлюємо щирі співчуття рідним та друзям Миколи Кіпріча.

Вічна пам'ять нашому Герою!



Дякуємо Вам воїни!

На адресу голови Якушинецької громади Василя Романюка надійшли Листи-подяки від командира військової частини А1619 із словами вдячності за гідних синів українського народу, патріотів, славних воїнів-захисників: **жителя села Якушинці - Євгена Володимировича ВОЛОШИНА та жителя села Юзвин - Юрія Юрійовича СТЕФУРАКА.**

До слів подяки долучається також Якушинецька сільська рада та уся громада.



Наголошується, що Юрій Стефурак проходить через найзапекліші бої та проявляє свої найкращі якості. Воїн із перших днів повномасштабного вторгнення був мобілізований до війська і відтоді мужньо та самовіддано захищає кожного з нас. За мужність та героїзм під час виконання бойових завдань Юрій Стефурак був відзначений командуванням та нагороджений - почесною грамотою, медаллю "За незламність духу" та почесним нагрудним знаком "Золотий хрест".



У листі йдеться, що Євген Волошин проявляє себе як сильна духом людина, витривалий, дисциплінований та небайдужий до майбутнього своєї країни. Воїн уже багато років боронить Україну від агресора. За мужність та героїзм під час виконання бойових завдань штаб-сержант Євген Волошин отримав відзнаки та нагороди, зокрема і орден "За мужність" III ступеня.

За матеріалами Якушинецької ТГ.

Продовжуємо нести світло і робити добрі справи!

Фонд громади "Подільська громада" став одним із переможців (3 місце) Національний конкурс "Благодійна Україна" у номінації "Регіональна доброчинність"! І знаєте що? Це дуже цінно, бо за цією відзнакою роки системної роботи, команда, що не зупиняється, і партнери, які завжди поруч.

Це про: відправлені автівки на фронт тонни гуманітарної допомоги, які перетворюються на підтримку тихіх волонтерських змін, які працюють на результат підсилення лікарень, громад, ініціатив, шкіл наші стипендії, гранти, зустрічі, проекти, дослідження і тисячі історій.

Ця перемога - наша спільна. Тому дякуємо організаторам конкурсу за довіру, експертам - за визнання, а вам, усім нашим друзям всіхнього Фонду, партнерам і благодійникам - за силу бути разом.



Депутат інформує...

Бохоничський футбольний клуб "Енергетик" - достроково виборов I місце у відкритому Чемпіонаті Вінницького району у I лізі. У наступному сезоні вони розпочнуть боротьбу вже у Прем'єр-лізі!

Разом із Сергієм Сітарським приїхали привітати команду із перемогою та вручили призиви!

Того дня футболісти "Енергетика" також здобули перемогу над ФК "Град" Селище.

Дякуємо Силам оборони України, свою перемогу хлопці присвячують нашим захисникам! Завдяки їм ми маємо можливість працювати та допомагати!



Олександр МАСЛЕННИКОВ, Вінницька обласна рада



Днями мав зустріч з батьківською громадою майбутніх першокласників Агрономічного ліцею на чолі із класоводом Русланою Пшеничною. Аби облаштувати приміщення для комфортних умов навчання дітей потрібно було замінити освітлення у класі. У відповідь на звернення надав кошти для придбання необхідних матеріалів. Канікули щойно розпочалися, проте уже маємо думати про наступний навчальний рік.

Чемпіонат області з боксу

24 червня в СК "Нокаут" стартував Чемпіонат Вінницької області з боксу серед чоловіків та жінок в категорії "Еліта" та молоді.

На відкриття Чемпіонату завітало багато гостей, проте найпочеснішими стали представники спецпідрозділу "Артан", це підрозділ Головного управління розвідки. Бійці підрозділу відіграли ключову роль у найважливіших битвах цієї війни.

Чемпіонат відбувається на підтримку артанівців, тож хлопці стали безпосередніми учасниками дійства.

Також на відкриття завітало: начальниця департаменту гуманітарної політики Вінницької ОВА Тетяна Каменчук, голова комітету по фізичній культурі та спорту ВМР Сергій Краєвський, президент Федерації боксу Вінницької області Олександр Масленников, почесний президент ФБВО Олег Алекса, віцепрезиденти ФБВО Юрій

Будяк, Володимир Ткач, Дмитро Муляр, виконавчий директор ФБВО Євген Голяткін, члени виконавчого комітету ФБВО Андрій Корнійчук, Роман Головащенко, Ігор Горлачов, Артем Базюк.

Бійці "Артану" звернулися до учасників Чемпіонату "Сьогодні як ніколи Україна має бути сильною, щоб вижити та будувати наше вільне майбутнє. Вдячні федерації боксу за підтримку розвідки України, розвиток спорту. Успіхів учасникам змагань".

Олександр Масленников подякував воїнам за те, що знайшли можливість завітати на Чемпіонат та зауважив, що командиром спецпідрозділу "Артан" є вінничанин, підполковник Віктор Торкотюк.

Також він наголосив, що вперше Чемпіонат відбува-



тиметься за новими ваговими категоріями затвердженими Федерацією боксу України. За результатами Чемпіонату буде відібрана збірна команда для участі у всеукраїнських змаганнях. Також президент федерації вручив присутнім воїнам сувенірну символіку та прапор ФБВО.



Про спецпідрозділ ГУР "Артан"

Розкажіть про "Артан" - яка історія підрозділу, які задачі виконує?

"Артан" - спеціальний підрозділ ГУР. Сформувався у 2022 році з добровольців та офіцерів військової розвідки. Буквально в перші дні війни. Основу "Артану" складали хлопці зі спорту - хтось професійно займався, виступав на міжнародному рівні, має досягнення. Хтось виключно для себе. Та в будь-якому разі пропаганда та підтримка спорту в Україні - це те, до чого активно долучається "АРТАН".

Нагадаю, командир підрозділу "Артан" Віктор Торкотюк є бронзовим призером чемпіонату світу з тайландського боксу, має звання майстра спорту міжнародного класу.

"Артан" виконує широкий спектр бойових завдань. Це розвідка, штурмові дії, евакуаційні операції, оборона, робота з розвідувальними та ударними БПЛА малої та середньої дальності, диверсійні операції.

Спочатку підрозділ був заточений на виконання морських операцій - наприклад, спецпризначенці "Артану" забезпечували роботу зернового коридору, звільняли бурові платформи в Чорному морі.

Втім війна змінюється. На суші наші хлопці працюють теж достатньо ефективно. Оборона Харківщини, Донеччини, на Запорізькому напрямку. За три з половиною роки підрозділ "Артан" пройшов крізь десятки запеклих боїв.

Як Вам атмосфера сьогоднішнього заходу? Підтримка тилу важлива?

Будь-яка підтримка армії зараз важлива. Тим паче коли це пов'язано з популяризацією спорту - це ключовий елемент формування молодого українського покоління. Здорового, мотивованого, сильного.

Зараз на фронті дійсно складно - і фізично, і морально. Хлопці роблять

свою роботу, але кожен жест підтримки з тилу - додає нам сил. Бо ми воюємо не просто за землю, а за людей. І коли бачимо, що тут є повага до військових, - то їй тримати стрій легше.

Ми вдячні за запрошення, за системну підтримку військової розвідки та спецпідрозділу "Артан". Завжди раді побувати у Вінниці - для нашого бойового товариства це рідне місто, багато воїнів "Артану" звідси, зокрема і командир «Титан».

Всім учасникам чемпіонату бажаємо чесної боротьби та бойового духу.



Спокій в Україні здобудуть сильні. Залишайтеся сильними!

Про рекрутинг до підрозділу.

Підрозділ продовжує розвиватись. Наразі триває набір серед цивільних на такі спеціальності як бойовий медик, оператор БПЛА, активні дії.

На початку місяця у Вінниці запрацював другий в Україні відкритий простір "Артан", де потенційні новобранці можуть більше дізнатися про підрозділ, отримати ключову інформацію про умови служби.

Акцент в межах рекрутингу до підрозділу "Артан" зроблено на добровольцях. Ми продовжуємо зростати. В "Артані" служать хлопці з різних регіонів, але багато - саме з Вінниці.



«Гість тижня»

Книга - допомога українським захисникам



Нещодавно на базі бібліотеки філії №13 відбулася презентація поетичної збірки "Моя вільна Україна" вінницької поетеси **Наталії ХИМИЧ**. До неї увійшло понад 30 віршів. Поезія написана під час повномасштабного вторгнення російського ворога та викладена у хронологічній послідовності. Це не просто книга, а відверта та емоційна сповідь про війну, біль і надію на світле майбутнє. Модераторкою зустрічі стала відома на терені краю поетеса Альона Нікітіна, відома під творчим псевдонімом «Ластівка вільного неба».

Зазначимо, що це вже друга збірка авторки. Перша "Душа вплелася між рядками" вийшла друком ще у 2013 році. Сюди увійшли вірші про кохання, близьких людей, синочка й ліричні вірші.

Друга збірка "Моя вільна Україна" побачила світ нещодавно й у кожному поетичному рядку тут закладений символічний сенс, кожен знайде щось, що відгукнеться саме у його серці. Назва збірки теж символічна. Як зазначає сама авторка спочатку назвала збірку "Моя війна Україна" - це відображало перші емоції та переживання. Проте згодом з'явилися ще й інші емоції - віра, надія та вдячність ЗСУ. Відтак слово "війна"

було виправлено на "вільна" - як символ віри в українську Перемогу, мир та щасливе майбутнє.

- До збірки "Моя вільна Україна" увійшли вірші, що є відображенням мого внутрішнього стану, світовідчуття та неможливості бути осторонь нашої боротьби за свободу і незалежність. Вірю в те, що ця книга залишиться в історії як спогад про трагічні часи, які ми подолаємо. Звичайно, війна ніколи не буде забута, але обов'язково настане перемога, і наша Україна буде вільною, а ми щасливими

на рідній землі, - наголошує авторка.

Зараз, як зізнається пані Наталія, уже не пишеться про війну. Відтак авторка нині пише філософські та ліричні вірші, повертаючись до тем світла, кохання, родини та світла.

- В мене багато поезії написано про птахів та каву - це напевно одні з ключових слів у моїй поезії. Взагалі каву у мене асоціюється із приємними розмовами, родиною, романтикою. Вже є нові вірші - теплі, натхненні, життєлюбні. Хочеться писати про дітей, родину, про каву і світанки... про все світле, що поруч. В майбутньому планує видати ще не одну збірку віршів, проте це буде після Перемоги. А нині планують творчі зустрічі з читачами, - підсумовує пані Наталія.

На презентацію завітали родина, друзі, колеги, відомі на терені краю поети та поціновувачі римованого слова. Вітання, квіти, слова підтримки та вдячності за творчість лунали у стінах закладу. Під час презентації авторка читала власні вірші, розповідала історію їх написання, дякувала усім, хто її підтримує на цьому не легкому шляху.

Збірку "Моя вільна Україна" із автографом автора кожен охочий зміг придбати за вільний донат. Усі кошти підуть на допомогу українським захисникам.



Звичайний день.

Дорога з дитсадка.

Скільки часу вже

пройшло від рання!

У моїй руці мала рука

Й запитання, запитання,

запитання...

- А куди йде дівчинка оця?

- А чому у Саші нема

брата?

- Купиш, як у Дані, олівця?

- Будемо картинку

малювати?

- Що там на вечерю

є у нас?

- Відправили посилку тьоті Ані?

...Зупинився мій чомучка враз -

І десь зникли всі ці запитання...

- Я боюся! Мамо, подиви, -

І так боязко у очі мої дивиться...

Йшов навпроти дядя без ноги,

Міцно опираюся на милицю.

- Мама, а дядя не поганий?! Він не злий?

Може, ніжка загубилася і знайдеться?

- Ні, синочку, дядя без ноги,

Та у нього дуже добре серце!

Дивись на мене, як робити слід:

Долонькою до серденька торкнися,

Якщо бажаєш, вигукни: "Привіт!"

І дяді, наче сонечко, всміхнися.

Цей дядя на війні нас захищав

І втратив свою ногу, так буває...

Ми ж маєм показати, щоб він знав,

Що ми його безмежно поважаєм.

До серденька прикладена рука -

Це правильне і гідне привітання.

...Звичайний день, а в мого малюка

Тепер незвичні для дітей питання...

Знов у серце прийшло кохання,

А вірніше - прийшла любов.

Чи й згадаю, коли востаннє

В мене так закипала кров.

Це-не так, як колись, в 16,

І не так, як у 25 -

Це - як хочеться обійматись

І багатослівно мовчати...

Це - як ніжно цілуєш зморшки,

Що всміхаються з-під очей,

А душею ти навіть

трошки

Бешкетливіший за дітей.

Це, мов книга,

що зацікавила

І серцевий змінила ритм,

Це - коли забуваєш

правила

І порушуєш алгоритм...

Це - коли ти не спиш

ночами

Від метеликів в животі,

Коли ти вже

не тільки мама,

А ти Жінка в чийсь житті!

У кімнаті духм'яні квіти,

Серце тішиться від подій,

У обох нас дорослі діти,

А ми юні і молоді...

У 16 ні дня не змовиш,

Що кохання у тебе є,

А у 30 сховати хочеш

Від зрадливих очей своє...

Це - коли все замгло в часі,

Бо танцюємо ми танок,

А у тому осіннім вальсі

Спільні мрії поміж думок.

Я такого не знала досі,

Ти такої не зустрічав.

Вже сивинки в моїм волоссі,

А хвилююся, як дівча...

Тільки хоч про щось сказати,

А ти знаєш про все без слів.

Ти-як мій гарбузовий лате,

Той, що досі ніхто не пив...

Я щаслива від справ буденних

І усьому радію знов.

Відкриваю тебе щоденно,

Ти - осіння моя любов!

Може, й слів не кажу значущих,

Та я Бога за нас молю.

Просто знай, що як тільки скушиш,

Що я щиро тебе люблю...

... І частенько біжить від щастя

Слізка - крапелька по щоці,

Це не так, як колись, в 16-

Не те сонце, не ті дощі!

Літня спека вже відболіла

І цінується кожна мить.

Я, здається, тебе й любила

І хотіла б завжди любити...



День Івана Купала - це стародавнє свято з традиціями, в яких переплелися різні культури, язичництво та православ'я



Свято Івана Купала святкують весело та яскраво. Прийнято влаштувати гуляння з танцями й піснями, стрибати через багаття, плести з квітів вінки і шукати загадкову квітку папороті.

Ім'я ж святу дав Купайло - бог земних плодів, урожаю, добробуту та лікарських рослин. Основні обрядові дії цього дня називалися купаллями і відбувалися в ніч з 23 на 24 червня.

Бібліотекарі спільно з Тетяною Байгушовою Зк Відк Віницькі Хутори провели народознавче свято і майстер-клас "Заплети вінок на щастя, на долю". З великим зацікавленням всі сприймали розповіді про купальські ритуали і повір'я. Наприклад те, що у ніч на Івана Купала молодь стрибає через багаття, дівчата плетуть вінки і ворожать, всі веселяться і шукають цвіт папороті. Продовжуючи традицію, учасники дійства взяли участь у плетінні купальських вінків та пускали їх на воду.



ЛЮБОВ ДО ПІСНІ

Відомо, що музика має унікальну здатність об'єднувати людей. Українська пісня вміє розповісти нам про любов, віру, надію і втрати. Її мелодії здатні доторкнутися до найтонших струн нашої душі.

Українська пісня — це також спадщина наших предків, яка передається з покоління в покоління. Вона стала частиною нашої культури, символом національної ідентичності. Історії

про подвиги козаків, незламну волю українського народу та його традиції увібралися в слова пісень.

А нині пісня - це потужний інструмент аби допомагати українським воїнам. У містах та селах нашої держави самодіяльні артисти проводять благодійні концерти. Юні вокалісти також долучаються до подібних ініціатив. Однією із таких є юна й талановита **Ірина Карпенко** із Зар-



ванець Якушинецької ТГ. Дівчинка уже неодноразово брала участь у благодійних концертах, котрі організовують учасники колективу «Вербиченька».

Окрім благодійних заходів Іра також бере участь у різноманітних мистецьких конкурсах та фестивалях. Зокрема минулоріч виборола перше місце у міжнародному конкурсі мистецтв «Творчі

генії сучасності» та друге місце на Всеукраїнському фестивалі-конкурсі мистецтв «Осінній Львів». Цьогоріч здобула I премію у Всеукраїнському конкурсі-фестивалі мистецтв «ЗОРЕПАД КАРПАТ» м.Яремче.

- Любов до пісні - це у мене напевно спадкове. Адже в родині у нас усі творчі. Мама співає. Бабуся теж співає й робить різноманітні вироби у різних техниках. Займатися вокалом почала з 6 років. Переважно співаю

сольно, але є учасницею вокального ансамблю місцевої школи. Раніше ще займалася танцями, нині самостійно опанувала гру на фортепіано. Я поки, що не обрала професію проте впевнена, що пісня назавжди буде у моєму житті, розповідає дівчина.

У вільний час Ірина любить подорожувати, малювати та читати книги.



Танцювальне шоу з вогнем, запальні виступи та військові артефакти: ювілейний "Живий вогонь" пройшов у Вінниці



Добування вогню, масштабне фаєр-шоу, ходіння по вугіллі, виступи творчих колективів - і не лише це відбулося у Вінниці у магічний день літнього сонцестояння, 21 червня. Цього дня у Вінниці провели ювілейний XV Міжнародний фестиваль звичаєвої культури "Живий Вогонь". Фестиваль зібрав різноманітні колективи з усієї області та гостей з усієї України.

Гості фестивалю змогли переглянути виступи різноманітних колективів, взяли участь у май-

стер-класах, побували на показах автентичного та дизайнерського одягу, зробили фото на тематичних локаціях та посмакували стравами козацької кухні.

"Сьогодні ми побачили тут багато військових артефактів і мистецьких робіт. Насолоджувалися прекрасними показами вишиванок, українського традиційного та сучасного одягу. Зараз проходять покази бої козаків та військових. Цілий день працює сцена, на якій виступають вокальні та танцювальні колективи, гурти й сольні

співаки. А ввечері на гостей очікує прекрасне вогняне шоу, в якому братимуть участь понад 200 людей. Буде використано велику кількість реkvізиту, адже це шоу символізуватиме становлення незалежності України", - акцентувала під час фестивалю співорганізаторка фестивалю Ольга Маліновська.

На ярмарку свої цікаві вироби продавали майстри та майстрині. Також можна було долучитися до збору для наших захисників та захисниць, задоновати або придбавши різноманітну військову символіку. Вінничани спробували свої сили в гончарстві та стрільбі з лука. А найсміливіші мали змогу пройти босоніж по розпеченому вугіллі.

На сцені серед десятків колективів, які долучилися до фестивалю, був народний аматорський вокальний ансамбль "Сузір'я" Комунального закладу "Центр культури і дозвілля Лука-Мелешківської сільської ради", хореографічний колектив "Перлина" Вороновицької дитячої школи мистецтв, колективи із Гавришівки, Вінницьких Хуторів, тощо.

Окрім насиченої концертно-розважальної програми, можна було побачити цікаві творчі перформанси - розмальовування старої військової автівки. Перетворювала авто на мистецький проєкт малярка Марина Нікуленко, яка працює під псевдонімом "Мальва". Мисткиня намалювала на машині різні символи, включаючи старослов'янський символ живого вогню, символи дуба і вогню (як переродження), неба та стихії води (як уособлення нового життя). Активно до цього процесу долучалися найменші відвідувачі фестивалю.

"Це авто старе й уже по суті нікому не потрібне. Як діти казали: "бендеромобіль". А вся моя творчість направлена на те, що навіть старим речам можна дати нове життя, - акцентувала мисткиня. - Ми-



стецтво завжди важливо поширювати, тому що через мистецтво митець з певними усвідомленнями має свій духовний ріст, може контактувати через свої твори з глядачем. А ніхто не знає, кому там які інсайти прийдуть у голову, споглядаючи той чи інший твір".

За словами начальниці управління культури і мистецтв Вінницької ОВА Ольги Дернової, концертна програма ювілейного фестивалю складалася з різноманітних блоків: народної, естрадної та патріотичної пісні. Своє мистецтво й таланти продемонстрували найкращі колективи з усієї Вінницької області.

Як зазначила директорка ВОЦК "Щедрик" Наталія Сентимон, цей фестиваль об'єднує та збирає сильних людей, які спільно створюють нові ідеї, мистецькі проєкти та культурні події:

"Цей фестиваль знають у Україні та за її межами. Гості приїжджають сюди щороку, бо знають, що тут зустрінуться з однодумцями. На таких фестивалях народжуються нові ідеї, запалюються нові зірки, і, звичайно, головне - живий вогонь, який гріє нас цілий рік до наступного фестивалю".

Цьогоріч на фестивалі збирали

кошти на авто для батальйону безпілотних систем "Перун" (в/ч 4667, 42 ОМБ). Фестиваль зібрав вінничан, охочих з усієї України, та навіть гостя з Франції, який долучився до української культури та пройшов босоніж по вугіллі.

У фінальній частині гостей розважав гурт "Крутий заміс". А найефективнішою частиною дня стала його кульмінація - добування живого вогню та вогняне шоу. Понад 200 танцівників долучилися до цього дійства та через танець показали різні історичні періоди України.

Вже впрямнадцяті організовує такий масштабний захід для вінничан та гостей міста Крайове товариство "Вінницький козацький полк імені Івана Богуня".

"Вогонь - це не те, що просто горить - він перетворює і змінює. І людство завжди розвивалося разом з вогнем. Люди збиралися біля багаття, і вогонь не лише зігрівав, а й захищав та об'єднував людей. Наш фестиваль присвячений саме цьому. Він змінює, нагадує, хто ми є і куди йдемо. Я радий вітати всіх на 15-му фестивалі "Живий вогонь". І бажаю всім нам перемоги", - поділився отаман полку та засновник фестивалю Володимир Воловодюк.



Зустріч через роки

Вона ось так просто прийшла і сказала: – Привіт, Катю, я твоя мама.

Лише двадцять років минуло, і вона з'явилася.

Катя зачинила перед нею двері. Мати ще щось вигукнула за дверима, але Катя навмисне пішла на балкон, щоб не чути.

Йшов сніг, у кімнаті не стихав від дзвінків телефон, а Катя в халаті та босоніж стояла на балконі. Холод відчула тільки тоді, коли побачила матір, що виходила з під'їзду.

Сьогодні Катя із друзями збиралася покататися на лижах, тому і не затихав телефон. Катя десять хвилин тому мала вже вийти з дому, щоб встигнути назустріч. Телефон знову задзвонив. Катя натиснула кнопку і сказала в трубку: – Я занедужала, не чекайте на мене.

Розмовляти ні з ким не хотілося.

Маму свою вона зовсім не знала. Про неї зовсім небагато розповідала бабуся. Казала, що тоді Катя їм звалилася як сніг на голову. Її двомісячну принесла мама, передала біля порога бабусі та сказала: – Це ваша онука.

Поставила сумку з речами та документами та пішла. Більше вона жодного разу не з'явилася.

Катя зрозуміла, що треба з кимось це обговорити, а то голова важка, набрала номер телефону батька:

– Тату, ти де? Розмова є.

– Щось термінове. Я у бабусі. Приходь, якраз до обіду встигнеш.

Катя швидко зібралася та побігла, не розбираючи дороги. У бабусі, почала було тараторити:

– Бач, яка! З'явилася, а де вона раніше була? Ми коли



оформляли документи на опікунство, її навіть знайти не могли. Через що нам довелося через стільки пройти. А твої недуги? Ми з батьком твоїм спали по черзі. А тепер вона прийшла - нате любіть мене!

Батько мовчав. А коли бабуся виговорилося і вийшла з кімнати, батько тихо сказав:

– Думаєш, чому люди нещасні? Мовчиш? А я скажу. Тому що не вміють пробачати ні себе, ні іншим людям. Але тобі вирішувати. Я сподіваюся, що виростив добру, милосердну дочку.

– Ну гаразд, поговорю з нею, але мамою називати не буду, – відповіла Катя.

– Розумієш, Катю, – почала вона свою розповідь. – Я твого батька намагалася покохати, але не змогла. Він тобі не розповідав, як залицявся до мене? Ні? Шкода. Він якось дивно залицявся до мене - ні обережних квітів, ні романтичних вечорів, ні гулянь під нічним небом, нічого такого не було. Він і слова зайвого не скаже. Можна сказати, він не залицявся до мене, а дбав.

Через місяць після розлучення я зрозуміла, що вагітна. Скажу чесно, були думки не народжувати, але не змогла. Думала, народжу, сама виховаю. Ох, і я була наївна. Де б я тебе ростила? В гуртожитку, де на весь поверх два душі? Із сусідкою? Ось ця сусідка і вижила мене з маленькою тобою з гуртожитку. Куди мені йти? Ні рідні, ні нормальних друзів у мене не було. А твоя бабуся жила заможнo, дід - чиновник. Квартира п'ятикімнатна на трьох. От і віддала тебе їм. Не в чужі ж руки віддала.

Не дивись на мене так, це рішення мені нелегко далось. Спочатку намагалася повернутися, забрати тебе. Але здоровий глузд не давав цього зробити. Куди б я пішла з тобою? На вокзал, на якому я останнім часом жила?

Отак прийшла на вокзал і подумала, що їхати з цього міста треба. Почала проситися у провідників, щоб посадили у вагон безкоштовно. Знайшовся один такий жалісливий, і я поїхала від тебе за багато кілометрів.

Тепер я розумію приказку - м'яко стелить, так жорстко спати. Залицявся він за мною красиво, а як тільки заміж вийшла, стала хатньою робітницею. Аж до того, що я йому взуття знімала, коли він додому приходить. Стояла за його спиною, коли він їв, щоб подавати ще одну страву. Жили у його квартирі, про свою квартиру я вже й не могла мріяти. А вже за тобою з'їздити, мови не було.

Раз спробувала піти від нього, він через тиждень таки знайшов мене. Посварився сильно. Дітей більше не змогла народити.

А нещодавно його не стало, ось я і змогла до тебе приїхати. Зараз у мене є квартира, і дача, і машина. Я до тебе приїхала. Ні, я не прошу тебе жити зі мною, просто будь моєю дочкою. Мені не потрібні всі ці "золоті гори" чоловіка. Я все віддам тобі, тільки дозволь мені бути твоєю мамою.

– Я не думала, що ти така.

Йшов сніг, Катерина поспішала до бабусі. Там добре, там усе рідне.

Невзлюбила невістку

Олена не пам'ятала своїх батьків.

Вона тільки знала, що їх не стало разом. Їхали машиною і опинилися на узбіччі...

Як вона опинилася у дитбудинку теж не пам'ятала, але знала, що родичів у неї не було, тож ніхто не взяв її на виховання.

А може, й були якісь родичі, але не кожен візьме у родину чужу дитину.

В дитбудинку Олена найбільше любила їхню кухарку бабу Валю, часто крутилася біля неї, і та теж ставилася до дівчинки добродушно й ласкаво.

– Іди-но йди сюди, – кликала вона Олену і давала їй у руки цукерку або пару штук печива. – Їж на здоров'я, – говорила вона, погладжуючи дівчинку по голові.

– Дякую, бабо Валю, я тебе люблю, ти найкраща! – стрибаючи навколо неї, відповідала вона.

Олені з самого дитинства подобалася кулінарія, чи то від того, що баба Валя її потихеньку навчала кулінарним премудростям, чи то вже закладений був цей інтерес.

А баба Валя навіть іноді забирала дівчинку до себе додому, дуже вже вони подружилися.

– Ну що, Оленочко, я попросила нашу директорку Ганну Іванівну, і вона дозволила мені взяти тебе додому. Хочеш до мене у гості?

– Так-так, звісно хочу, – раділа дівчинка, і пригорталася до баби Валі.

– Гаразд, ходімо, – вона брала за руку Олену, а та задоволена крокувала разом з нею, озираячись на всі боки.

Їй було все цікаво, бо територія дитбудинку вже давно була нею вивчена, а тут її все цікавило.

Баба Валя часто гірко зітхала й казала:

– Ох, Оленочко, шкода, що я не можу взяти тебе під опіку, вік мій не дозволяє...

Олена майже закінчила школу, залишилися іспити, коли не стало баби Валі.

Олена довго переживала, баба Валя для неї була найдорожчою людиною.

Після школи вона вступила на харчового технолога. Про це вони завжди мріяли з бабою Валею.

Після того, як дівчина дізналася, що вона зарахована, то навіть поїхала до баби Валі на могилку й розповідала про свої успіхи.

– Ось бабо Валю, як ми з тобою і мріяли, вступила я в коледж, вивчуся, піду працювати. Дякую тобі за все, твою і мою мрію я здійснила...

Дівчина саме закінчила готувати чергову страву, коли на кухню зайшов їхній шеф-кухар Петро.

– Мабуть щось не так в тій страві, що я приготувала, – подумала вона.

Олена вийшла з кухні й побачила якогось дуже симпатичного чоловіка.

– Добрий день! – почав він. – Мене звуть Степан, а вас?

– А якщо я вас запрошу прогулятися ввечері після роботи? Звісно, якщо ви не проти і часу вільного у вас достатньо, – спитав Степан, нахилившись до неї.

У неї ще дужче стрепенулося серце: – Ні, не проти і час є, – впевнено й щиро відповіла дівчина.

Олена кивнула з усмішкою, а Степан махнувши рукою, пішов із ресторану. Так і познайомилася.

Степан був цікавим хлопцем, розповів про себе:

– Я ще вчуся, та й підробляю репетитором, усе якесь гроші.

Коли Олена зі Степаном прийшла до них у гості, то очі в неї округлилися від величезної квартири й гарних меблів.

– Здрастуйте, – неспішно промовила вона, побачивши матір Степана.

– Доброго дня, – буркнула Ірина Павлівна і пішла на кухню.

Олена зрозуміла, що одразу ж не сподобалася його матері.

– Проходь, Олено, проходь і не соромся, – сказав Степан.

– Мамо, не втручайся в моє життя, я дорослий чоловік і відповідаю сам за себе.

Тим більше, у мене з Оленою великі плани, ми з нею одружимося в майбутньому.

Подобається тобі це, чи ні, я все одно

зроблю по-своєму. Це мій вибір і тобі доведеться змиритися з ним!

Я люблю тільки Олену, а не Катю, про яку ти мрієш, і ми все одно будемо разом!

– Не переймайся, у моєї матері є причини для невдоволення. Вона має найкращу подругу, вони разом викладають в інституті, а в тієї є донька Катя.

Не було і дня, щоб свекруха не чіплялася до невістки! На її думку, Олена все робила погано.

– Зовсім не вмієш прибирати в квартирі, не вмієш прати!

Зрозуміло, хто ж тебе в дитбудинку цьому навчить? Ти не вмієш правильно говорити, невихована, звісно, що з тебе взяти, хто ж тебе в дитбудинку виховає?

Отак підкреслювала вона щоразу, що невістка виросла в дитбудинку, ніби вона в цьому була винна.

– А як ти готуєш? Зовсім не вмієш, хоч і хвалить твої страви мій син, – говорила вона, хоча на той час Олена вже працюва-



ла в ресторані, а туди не візьмуть того, хто погано готує...

– Мені не потрібен онук, чи внучка від дівки з дитбудинку. Ще невідомо, які в неї батьки були! – галасувала свекруха, дивлячись на сина. – Я хотіла тобі іншого життя, а ти...

– Мамо, ану припини галасувати і не смій говорити так про мою дружину! – не витривав вже Степан. – Своїм життям я розпоряджатимуся сам, ми йдемо від тебе!

Жити з тобою, треба мати залізні нерви, а Олені зараз потрібні спокій і турбота.

Степан з Оленою переїхали від матері. Вони обое працювали і їм вистачало оплачувати орендоване житло.

Свекруха жила одна в чотирикімнатній квартирі.

Олена зустрілася з лікарем, той сказав, що Ірина Павлівна дуже слаба, але їй вдалося допомогти. Серце...

– Ой, слава Богу, – мимоволі вихопилося в неї.

Лікар здивовано глянув на Олену.

– Це ж ваша свекруха?

– Так, свекруха. Степан, мій чоловік на курсах в іншому місті, а я ось... – вона опустила вниз очі на живіт, який вже добре було видно.

– Ну, вам теж не треба хвилюватися, а то переживаєте так... Я багато бачив. Звісно, не кожна невістка переживає за свою свекруху. Тримайте себе в руках, ми будемо постарасмося зробити все необхідне, – посміхнувся лікар.

Вже через чотири дні, Ірина Павлівна на решті зустріла невістку з посмішкою.

– Олено, сідай хочу тобі дещо сказати... Пробач мене будь ласка. Я тебе незлюбила з самого початку, а ти приходиш до мене щодня, готуєш і не показуєш, що тобі прикро.

Вибач. Ти ось вагітна, тобі важко, а ходиш до мене, дбаєш.

А моя подруга зі своєю донькою навіть і не подзвонили, і не запитали, як я.

Олено, дуже тебе прошу, переїжджайте зі Степаном назад до мене, як тільки він приїде!

Можеш, звісно, одна, але я розумію, тобі важко... А він через два тижні тільки приїде, – винувано говорила Ірина Павлівна, тримаючи за руку невістку.

Вона так переживала, що раптом Степан з дружиною не переїдуть до неї.

Але все в них гаразд...



Кулінарні цікавинки

Мариновані огірки “Ностальгія”

Нам потрібно: 250 мл оцту (9%), 5 скл. води (по 250 мл), 0,5 скл. цукру, 1 ст.л. солі, огірки, духмяний перець, часник, листя смородини і вишні, парасольки кропу, лавровий лист, зерна гірчиці.



Приготування. Кожен огірок ретельно вимити, відрізати кінчики. У чисту банку укласти на дно кріп, зубчик часнику, пару листочків вишні і смородини, лавровий лист, кілька горошин запашного перцю, 6 горошин гірчиці, потім щільно викласти огірочки. Маринад: покласти каструльку з водою, сіллю, цукром на вогонь, коли вода закипить, додати оцет. Маринад закипів, залити ним огірочки і стерилізувати хвилин 15 (банки 700 мл), закрити банки, перевернути, укутати.

Огірки «Як магазинні»



Нам потрібно: огірки, перець чорний горошком, гірчиця в зернах, листок лавровий, часник, цукор, сіль, оцтова есенція, свіжий кріп, вода.

Приготування. Вимити банки і простерилізувати їх разом із кришками. Помити огірки, укласти їх у банки об'ємом 1 і 1,5 л. Визначити кількість води, потрібну для маринаду: налити по вінця в одну банку з огірками води, злити її, виміряти і помножити на кількість банок. Закип'ятити потрібну для всіх банок кількість води, окропом залити банки з огірками, накрити кришками, дати охолонути. Після того, як вода в банках охолола, воду злити у каструлю і з неї приготувати маринад. А у кожен банку додати 5-6 горошин перцю, 1 ч.л. гірчиці, 1-2 лаврових листки, 1-2 зубчики часнику, свіжий кріп. Огірки залити киплячим маринадом. **Маринад:** на 1 літр води 6-8 ст.л. цукру, 2 ст.л. солі, 2 ст.л. оцтової есенції, закип'ятити і залити в огірки. Відразу закрутити і не накривати! Інакше стануть м'якими.

Мариновані огірки “Болгарія”

Нам потрібно на 4 л банки: огірки (скільки влізе в банку, приблизно 1,2 кг), 4 морквини, 4 цибулини, 8 парасольок кропу, 2 л води, 3 ст.л. солі (крупна, нейодована), 7 ст.л. цукру, 180 мл оцту (9%).



Приготування. Огірки добре помити і замочити в холодній некип'яченій воді мінімум на 6-8 годин. Воду кілька разів змінити. Банки попередньо простерилізувати, кришки прокип'ятити. Воду з огірочків злити, ще раз добре їх промити під проточною водою, обрізати хвостики. Кріп, цибулю і моркву почистити, обсушити паперовими рушниками, моркву нарізати брусочками, цибулю - кільцями. В стерильні банки укласти щільно огірочки, брусочки моркви, цибулю і кріп. На одну літрову банку - морквина, цибулина і 2 парасольки кропу. Приготувати маринад - закип'ятити воду з сіллю і цукром, періодично помішувати, щоб сіль і цукор повністю розчинилися. Додати оцет, перемішати і киплячим маринадом залити огірки до верху банок. Закрутити стерильними кришками, перевернути догори дном і укутати до охолодження.

Огірки кружечками



Нам потрібно на банку 0,5 л: огірки, 5-6 морквин, 1-2 зубці часнику, 1-2 гілочки кропу, 2 ч.л. цукру, 1 ч.л. солі, 1 ст.л. оцту (9%), 1,5 ст.л. олії без запаху.

Приготування. Підготувати банки. Огірки залити холодною водою, помити, обрізати хвостики. Моркву почистити і нарізати кружечками. На дно підготовленої баночки покласти кілька гілочок кропу, 5-6 кружечків моркви, пару зубців часнику. Решту простору заповнити кружечками огірків. У кожен банку (0,5 л) покласти по 2 ч. ложки цукру, 1 ч. ложку солі, 1 ст. ложку оцту. Заливаємо по плечики холодною кип'яченою водою, зверху залити олією (1,5 ст. ложки). Закрити кришками і стерилізувати 15 хвилин (з моменту закипання). Закрутити. Перевернути і залишити до повного охолодження. Не укутати!

Огірки без стерилізації

Нам потрібно на 3 л банку: 2,5 кг огірків, 2 ст.л. солі, 1 ст.л. цукру, по 4 горошини перцю чорного і духмяного, 4-5 зубців часнику (розріза-



ти), 2 стебла кропу з квітами (на дно банки і зверху), 2 листки вишні, хрену, 4 бутони гвоздики, 6 лаврових листків, 1 ч.л. зерен коріандру, 50 мл оцту (9%), 50 мл горілки.

Приготування. Потрібну кількість трилітрових банок помити з содою, ретельно сполоснути проточною водою. На дно банки викласти частину спецій і насіння. Покласти огірки (щільно). Зверху покласти решту прянощів. Поставити кип'ятити воду у великій каструлі, води приблизно 1,5 літра на банку. Залити банки окропом, закрити прокип'яченими кришками. Залишити на 10 хвилин. Вилити вміст банок назад в каструлю і додати: на 1 банку огірків: солі 2 ст.л., цукру 1 ст.л. Довести до кипіння розсіл. У кожен банку влити: по 50 мл оцту (9%) і горілки. Потім залити киплячим розсолем і закрутити. Перевернути і укутати в теплу ковдру до повного охолодження.

Огірки по-болгарськи



Нам потрібно на 1-літрову банку: огірки, цибулина, 3 зубці часнику, по 5 горошин чорного і духмяного перцю, 0,5 л води, 4 ч.л. цукру, 2 ч.л. солі, 4 ст.л. оцту (9%).

Приготування. Огірочки помити і замочити в холодній воді на 3-4 години. Потім в літрову банку покласти маленьку цибулину, часник, духмяний перець, лавровий лист. Скласти огірочки. Приготувати маринад. Можна відразу залити киплячим маринадом і стерилізувати 10 хв., а можна двічі заливати огірки окропом і тільки потім (на третій раз) маринадом. Закрутити, але не закутувати, залишити остигати банки прямо так.

Мариновані огірки “Хрумкі”

Нам потрібно на 10 л банку: 5 кг огірків, 10 зубців часнику, 30 горошин чорного перцю, 10 парасольок кропу, 10 листків смородини, 1 листок хрену, 2,4 л води, 3 ст.л. солі, 5 ст.л. цукру, 10 ч.л. гірчиці, 150 г оцту (9%), 30 горошин духмяного перцю.

Приготування. Огірки вимити, замочити в холодній воді на 4 години. У стерилізовані банки покласти зелень, перець (по 3 шт. на банку), часник, огірки, зерна гірчиці (по 1 ч. ложка на банку). З води, солі і цукру закип'ятити маринад, зняти з вогню, додати оцет. Залити банки гарячим маринадом, стерилізувати в киплячій воді з моменту закипання 5 хв. Готові банки перевернути до охолодження. Не накривати (завдяки цьому огірки залишаться твердими).



Хрусткі огірки



Нам потрібно на 1 л банку: дрібні огірки, 1 ч.л. оцтової есенції (70%), 1 гілочка петрушки, 3 зубчики часнику, 1 морква середнього розміру. **Для маринаду:** 1 л води, 1 ст.л. солі з верхом, 2 ст.л. цукру, 5-7 горошин чорного або запашного перцю, вишневі лист, гвоздика.

Приготування. Спочатку огірки треба вимочити в кип'яченій холодній воді протягом 2-3 годин. Потім покласти в банку огірки, моркву, зубчики часнику та інші інгредієнти. Закип'ятити воду, залийте огірки на 10 хвилин, потім злийте. Повторіть цю процедуру 2 рази. На третій раз закип'ятити воду і додайте в неї всі компоненти для маринаду. Залийте огірки маринадом, додайте в кожен банку по 1 ч. л. оцтової есенції і закатайте.

Консервовані малосольні огірки

Нам потрібно: 2 кг огірків, зелень (листя смородини, листя хрену, парасольки кропу, листя вишні, естрагон), 2 зубчики часнику, 5-6 горошин перцю, гострий стручковий перець (за смаком), 2 ст.л. солі, 1 л води.

Приготування. Замочити огірки на 3-4 години в холодній воді. Викладіть в банку огірки, часник, перець і зелень. Окремо закип'ятити воду, додайте 2 ст. л. води і остудіть. Холодний розчин влийте в банку, закрийте кришкою з дірочками і тримайте за кімнатної температури 2-3 дні. Після чого закрийте кришкою для закачування, покладіть в каструлю з холодною водою і кип'ятити 20-25 хвилин.



Мариновані солодкі огірки



Нам потрібно: огірки, морква, цибуля, часник. **Для маринаду (на 3-літрову банку):** 100 мл оцту (9%), 2 ст. л. солі, 6 ст. л. цукру, гвоздика.

Приготування. На дно банки викладаємо часник, гвоздику, половину цибулини і моркви. Укладаємо в банки огірки якомога щільніше. Тепер всипаємо сіль, цукор, оцет, заливаємо огірки гарячою водою (не окропом) і закатаємо.

Пікантні огірки

Нам потрібно на літрову банку: огірки, 1 зубчик час-

нику, половина солодкого перцю, кілька гілочок кропу в парасольках, 3 ст. л. оцту (9%), 2 лаврових листя. **Для маринаду:** 1 л води, 1,5 ст. л. солі, 3 ст. л. цукру.

Приготування. Простерилізуйте банки і покладіть на дно лавровий лист, зубчик часнику, парасольки кропу і нарізаний кубиками перець. Вимиті і відмочені огірки щільно укладаємо в банки. Окремо готуємо маринад: доводимо воду до кипіння, додаємо сіль і цукор. У кожен банку з огірками додаємо 3 ст. л. оцту і заливаємо гарячим маринадом. Банки можна закривати. Покласти в темне прохолодне місце.



Огірки з кетчупом «Чилі»



Нам потрібно на 5 л банку: 3-3,5 кг невеликих огірочків, на 1 л: 750 мл води (близько 7 скл.), 2 ст.л. солі, 1 скл. оцту, 1 скл. цукру, 8 ст.л. з гіркою (можна менше) кетчупу «Чилі», суцвіття кропу, лист хрену, петрушка, кріп

Приготування. Вибираємо свіжі огірки, якщо є можливість дістати огірки маленького розміру, маринуємо цілими, якщо ж огірки великі, розрізати їх. Замочити огірочки в прохолодній воді. Протримати так їх близько трьох годин, протягом яких змінити кілька разів воду. Обсушуємо огірки, потім відрізаємо у них краї з двох сторін. Далі ріжемо великі огірки на чотири частини, або як вам буде зручно. Наповнюємо стерильні банки огірками, укладаючи їх досить щільно, трохи струшуючи банку. Після цього варимо маринад, у воду додаємо кетчуп «Чилі», та всі інші обрані спеції, кладемо пластини часнику, варимо маринад на помірному вогні три хвилини, в самому кінці вливаємо оцет, доводимо до кипіння, знімаємо з вогню. Заливаємо маринад у підготовлені огірки. Стерилізуємо банки 10 хвилин. Закриваємо банки стерильними кришками. Обкутуємо чимось теплим.

Огірочки пальчики

Нам потрібно на 1,5 літрову банку: маленькі огірочки, 2-3 лаврових листя, 5-7 перцю чорного горошком, кріп, листя хрену, листя чорної смородини, листя дуба, 1-2 зубчики часнику, 40 г (1,5 ст.л.) цукру, 40 г (2 ст.л.) солі, 40 мл (2,5 ст.л.) оцту (9%).



Приготування. Перш за все варто покласти на вогонь кип'ятити воду, а тим часом готувати огірки до консервації. Банку ретельно вимийте. На дно банки укладіть кріп, часник, лавровий лист, перець горошок, листя хрену, листя смородини, листя дуба. Огірки вимийте й укладіть шарами в банку. Якщо попадуться великі огірочки, то їх можна розрізати для зручності укладання. Потім залийте окропом до верху і накривши кришкою залишіть на 10-15 хвилин. Після цього злийте воду в каструлю і повторіть процедуру два рази. Воду в каструлі доведіть знову до кипіння. Тим часом в банки з огірками додайте цукор, сіль і оцет. Залийте остаточно огірки окропом і закатайте кришками. Банки з консервованими огірками перевернути і закутати теплим речами. Залишити так на добу в теплі.

Огірки для канапок з куркумою



Нам потрібно: 700-800 г огірків. **Для маринаду:** 1 скл. води, 100 мл оцту 9%-ного, 0,5 скл. цукру, 1 ч.л. солі, 1 ч.л. куркуми меленої, перець чорний горошок, перець духмяний горошок, гірчиця (зерна), лавровий лист.

Приготування. Огірки невеликого розміру (ідеально аби по довжині співпадали з висотою півлітрової баночки) вимити, нарізати тоненькими смужками. У чисті баночки на дно покласти по 0,5 ч.ложки зерен гірчиці, по 1-2 шт. духмяного перцю, кілька горошин чорного перцю і по лавровому листочку. Далі щільно наповнити банки нарізаними огірками. Приготувати маринад з води, оцту, куркуми, цукру та солі. Залити гарячим маринадом огірки, банки стерилізувати 7 хвилин. Після закінчення кришками, охолодити банки дном догори. Зберігати в прохолодному, темному місці.

Мариновані огірки із перцем

Нам потрібно: 1 кг огірків, 1/2 скл. цукру, 1/2 скл. олії, 1/2 скл. оцту, 2 ст.л. солі, 1 ч.л. перцю чорного меленого, 3 зубчики часнику.

Приготування. Огірки нарізати кружечками, але не дуже тоненькими. До них додати цукор, олію, оцет, мелений чорний перець і часник. Залишити це все на 3 години. Потім щільно викласти їх у банки і залити маринадом, в якому вони стояли. Стерилізувати 15 хвилин - 0,5 банки. Вихід - 1 л.



ПОРАДИ НА ВСІ ВИПАДКИ ЖИТТЯ

З однієї петунії отримаєте шість: простий спосіб розмножити кущ

Якщо ви мрієте про яскраві, пишні квіти на клумбі або балконі, не обов'язково висівати десятки насінин і з нетерпінням чекати, коли ж проросте бодай частина з них. Насіння петунії має не завжди стабільну схожість, тому інколи витрачений час і зусилля не виправдовують очікувань. Однак є простий спосіб отримати з однієї рослини цілу колекцію квітучих кущів і для цього вам знадобиться лише одна доросла петунія. Як це зробити, пише Dailynews.

Секрет розмноження петунії

Ключовий агротехнічний прийом, який допомагає не лише зробити кущі більш пишними, а й отримати нові саджанці - це прищипування. Його можна проводити декілька разів протягом одного сезону, орієнтуючись на активне зростання рослини. Завдяки прищипуванню основний кущ розгалужується, стає щільнішим і декоративнішим. Але найголовніше - ви отримаєте безліч пагонів, які легко вкорінити.

З верхівкових і бокових пагонів, які активно тягнуться вгору, виходять ідеальні живці для розмноження. Їх зрізати потрібно чистими ножицями або гострим секатором. Викидати ці



обрізки не варто, вони стануть вашими майбутніми кущами петунії.

Як підготувати живці до укорінення

Після зрізання з пагонів обов'язково видаліть нижнє листя, це допоможе уникнути загнивання в ґрунті. Потім дайте живцям полежати протягом години на повітрі, зрізи мають злегка підсохнути, щоб краще вкоренитися.

Перед посадкою бажано обробити нижню частину живця стимулятором росту, наприклад, занурити в поро-

шок "Корневін". Далі живці висаджують у легкий, повітропроникний субстрат - оптимально змішати звичайний ґрунт з вермикулітом у пропорції 1:1. Така суміш добре утримує вологу й не дає загнити корінню.

Створюємо сприятливі умови

Після посадки молоді саджанці потрібно акуратно полити. Щоб підтримати вологість, можна злегка обприскати їх водою з пульверизатора. Для прискорення укорінення важливо створити тепличні умови: накрийте горщики або ящики з живцями прозорою плівкою або пластиковим куполом.

Поставте ємність у тепле, але не спекотне місце з розсіяним світлом. Плівку щодня піднімайте на кілька хвилин, щоб провітрювати живці - це запобігає утворенню цвілі.

Результат уже через 10 днів

Якщо все зробити правильно, вже за 7-10 днів з'являться перші корінці. Вкорінені пагони можна пересадити в окремі горщики або прямо в ґрунт, коли вони зміцніють. Так всього з однієї петунії ви отримаєте до шести нових кущиків - усі такі ж яскраві, міцні й здатні прикрасити будь-яку ділянку.

Пишні квіти наступного року забезпечені: що робити з півоніями після цвітіння

Півонії - одна з найефектніших прикрас саду, які щороку зачаровують своїм буйним цвітом. Але щоб ці квіти і надалі тішили вас красою, важливо правильно доглядати за ними навіть після того, як цвіт опав. Як три основні дії зробити після цвітіння півоній, пише Gazeta.

Саме після завершення цвітіння півонія починає накопичувати ресурси для формування бруньок наступного сезону. У цей період їй потрібна увага та підтримка.

Найперше - видалення суцвіть. Коли пелюстки опадають, потрібно обрізати тільки квітконос до першого здорового листка. Саме листя й стебла чіпати не варто: вони зали-



шаються на кущі до осені й беруть участь у живленні кореневої системи. Деревоподібні сорти обрізають лише навесні.

Далі - полив. Його не варто при-

пиняти після цвітіння, адже в цю фазу рослина починає формувати майбутні бруньки. Регулярне зволоження ґрунту допоможе підтримати життєві процеси в кущі.

Ще один важливий етап - підживлення. Добре підходить настій кропиви: наповніть відро свіжим зеленим листям, залийте водою й залиште бродити на 5-7 днів. Потім розведіть 1 літр настою в 10 літрах води і полийте ґрунт навколо куща. Також півонії добре реагують на рідке підживлення з додаванням сажі, її можна взяти після чищення димаря. Досить розмішати жменю сажі (приблизно 50 г) у відрі води до чорного кольору й полити ввечері під корінь.

ТОВ «Українська універсальна біржа» оголошує про проведення:

- цільового аукціону, який відбудеться 14 липня 2025 року об 11.00 год., 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.; Місцезнаходження майна: Вінницька обл., м. Хмельник, вул. Івана Богуна, буд. 81. Початкова вартість (з ПДВ): лот 1 - 174812,00 грн.; лот 2 - 162325,00 грн.; лот 3 - 450000,00 грн.; лот 4 - 745106,00 грн.; лот 5 - 573375,00 грн. Гарантійний внесок: лот 1 - 17481,20 грн.; лот 2 - 16232,50 грн.; лот 3 - 45000,00 грн.; лот 4 - 74510,60 грн.; лот 5 - 57337,50 грн.

- цільового аукціону, який відбудеться 14 липня 2025 року о 12.00 год., з продажу майна, яке належить ДСРП «Бершадський рибецх 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 - 135985,00 грн.; лот 2 -

130882,00 грн.; лот 3 - 122386,00 грн.; лот 4 - 42700,00 грн.; лот 5 - 87780,00 грн.; Гарантійний внесок: лот 1 - 13598,50 грн.; лот 2 - 13088,20 грн.; лот 3 - 12238,60 грн.; лот 4 - 4270,00 грн.; лот 5 - 8778,00 грн.

- цільового аукціону, який відбудеться 14 липня 2025 року о 13.00 год., з продажу майна, яке належить ПРАТ «СБК «ВОДПРОЕКТ»», 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): лот 1 - 173820,11 грн. Гарантійний внесок (без ПДВ): лот 1 - 17382,01 грн.

Аукціони проводяться 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 - 10.07.2025 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 АГРІКОЛЬ 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 10.07.25 р. повинен пройти процедуру верифікації особи. Інформація щодо умов участі: +380503051404, dp@uub.com.ua.

ТОВ «РІВА-СТАЛЬ» повідомляє про наміри отримати дозвіл на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря стаціонарними джерелами підприємства. Місцезнаходження суб'єкта господарювання: 02094, Україна, місто Київ, вулиця Черчилля Вінстона, будинок, 95. Адреса промайданчика: 23700, Вінницька область, м. Гайсин, вул. Південна, 38. Код за ЄДРПОУ: 33345384. Контактний телефон: (044) 229-96-10, електронна пошта: info@riva-steel.com.

Мета отримання дозволу на викиди - ведення господарської діяльності згідно з вимогами чинного законодавства в галузі охорони атмосферного повітря.

Відповідно до статті 3 частини 2 та 3 Закону України «Про оцінку впливу на довкілля» господарська діяльність підприємства не потрапляє під процедуру оцінки впливу на довкілля.

Підприємство спеціалізується на виробництві металевих меблів для лабораторій та меблів з ДСП.

На території промайданчика розташовані: дільниця зварювання, дільниця фосфатування, дільниця нанесення фарби та полімеризації, дільниця для здійснення піско-струменевих робіт, цех лазерної різки 1, цех лазерної різки 2, цех обробки ДСП, опалювальні пункти 1, 2 та дизельний генератор.

Всього на території підприємства налічується 11 стаціонарних джерел викидів забруднюючих речовин в атмосферне повітря.

Річний обсяг викидів забруднюючих речовин в атмосферне повітря становить - 198,648296 тон на рік, в т. ч. (т/рік): натрію гідроксид - 0,049, титану діоксид - 0,00002, оксид вуглецю - 1,6085, залізо та його сполуки - 0,01475, мідь та її сполуки - 0,000012, нікель та його сполуки - 0,000112, хром та його сполуки - 0,00009, марганець та його сполуки - 0,0026, речовини у вигляді суспендованих твердих частинок - 1,2058, кремнію діоксид - 0,00008, оксиди азоту (у перерахунку на діоксид азоту) - 0,16486, сірки діоксид - 0,002, неметанові легкі органічні сполуки (НМЛОС) - 0,0882, бензол - 0,001, вінілацетат - 0,003, етилбензол - 0,0002, кислота акрилова - 0,082, кислота оцтова - 0,162, ксиліл - 0,009, фенол - 0,001, формальдегід - 0,0004, 1-хлор-2,3-епіксипропан (епіхлоргідрин) - 0,006, спирт бутиловий - 0,0011, фториди, що легко розчиняються - 0,00003, фтористі сполуки погано розчинні неорганічні - 0,00008, фтористий водень - 0,037002 та парникові гази (вуглецю діоксид - 195,191, метан - 0,01025, азоту(1) оксид (N2O)) - 0,00821.

Підприємство відноситься до 2-ї групи та підлягає взяттю на державний облік.

За результатами розрахунків розсіювання викидів та лабораторних досліджень повітря, перевищення нормативних значень ГДК забруднюючих речовин на межі СЗЗ (50 м) не встановлено. Нормативна СЗЗ до найближчої житлової забудови витримана.

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання, не передбачаються, так як підприємство не входить до «Переліку виробництв та технологічного устаткування, які підлягають до впровадження найкращих доступних технологій та методів керування».

Перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання, не розроблявся, так як викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря не перевищують граничнодопустимих викидів встановлених чинним законодавством.

Дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів, не передбачається, оскільки такі заходи не розроблялися.

Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству - пропозиції щодо дозволених обсягів викидів забруднюючих речовин в атмосферне повітря встановлені для стаціонарних джерел підприємства відповідають чинному законодавству.

Зауваження та пропозиції щодо намірів приймаються в місячний термін після публікації до Вінницької обласної військової адміністрації за адресою: 21050, м. Вінниця, вул. Соборна, 70, тел. 0 800 216 433, oda@vin.gov.ua; Управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації за адресою: 21021, м. Вінниця, вул. В. Порика, 29 тел. (0432) 43-74-08, uprter@vin.gov.ua.

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

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



"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
П, публікуються на правах
реклами.

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

Зам. №2510425.
Наклад - 1500.
Газета віддрукована
у ФОП Собчишин
Олександр Вікторович
Тел. (0432) 55-63-97.

Вітаємо ветеранів війни та праці

95-річчя відзначатиме житель с-т Вороновиця - **Юрій Йосипович ВІННИЦЬКИЙ** (29 червня).

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.

26 червня - хмарно, без опадів, t вдень +21...+24°C, вночі +17...+19°C. **27 червня** - хмарно, дрібний дощ, t вдень +24...+27°C, вночі +12...+20°C. **28 червня** - хмарно, дрібний дощ, t вдень +18...+21°C, вночі +18...+19°C. **29 червня** - хмарно, без опадів, t вдень +25...+26°C, вночі +15...+18°C. **30 червня** - хмарно, без опадів, t вдень +26...+29°C, вночі +16...+20°C. **1 липня** - хмарно, без опадів, t вдень +22...+24°C, вночі +15...+19°C. **2 липня** - хмарно, без опадів, t вдень +23...+25°C, вночі +15...+19°C.



Магнітні бурі

У липні очікуються активні сонячні спалахи, що спричинять підвищену геомагнітну активність.

6-8 липня - можливі короткі збурення. Людям, чутливим до погоди, варто уникати перевтоми. **9-11 липня** - очікується помірна буря. **12-15 липня** - відносна стабільність, проте можливі сюрпризи. **16-18 липня** - ймовірність збурення середньої сили. **20-23 липня** - можливий потужніший спалах. **24-31 липня** - кінець місяця, за прогнозами, буде більш активним. Є ймовірність геомагнітних збурень середнього або навіть сильного рівня.

ОВЕН (21.03-20.04). Можете виявити небувалу активність. У найближчі дні те, про що будете багато думати, цілком може відбутися. Події, що стануться наприкінці тижня, можуть позбавити вас парочки застарілих комплексів. Не виключені любовні пригоди. Але краще не втрачати голову. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Зростуть одночасно й ваші запити, і вимоги щодо себе, і претензії до навколишніх. Удалий час для переходу на нову роботу. Не варто піддаватися нічому серйозного, ваші наміри навряд чи здійсняться в тому виді, у якому будуть задумані. Проведіть вихідні в колі родини. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Вам випаде унікальний шанс перетворити супротивників на союзників, але діяти необхідно обережно й дипломатично. Очікуйте важливих подій і новин в особистому житті. Можливе здійснення давніх планів і втілення в життя заповітної мрії. Вас оточать любов'ю й турботою. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

РАК (22.06-22.07). Ви можете зіштовхнутися з обставиною, яка змінить життя на краще. Спробуйте займатися справами, що не претендують на глобальність, але теж важливими. Діти можуть зажадати від вас пильної уваги. Виявіть більшу коректність спілкуючись з колегами по роботі. Вихідні краще провести з давніми друзями та побалакати відверто. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ЛЕВ (23.07-23.08). Ви можете бути занадто емоційними та спричинити багато проблем не тільки собі, але й навколишнім. Будьте обережними щодо нових знайомих. Не слід ухвалювати швидких рішень, краще прислухатися до інтуїції та не йти проти плину. Період уда-

У селі на Вінниччині жінка створила "версальські сади" на батьківському городі

Мешканка села Кордишівка на сільському обійсті створила ландшафтний дизайн із хвойними деревами, декоративними кущами, квітами

Звичайне сільське обійстя, де колись паслися кури, складало сіно, росла трава - за 16 років перетворилося в райський куточок. Щороку Зоя Хрещенюк поповнює колекцію власних рослин, придумує новий ландшафтний дизайн.

"Це батьківщина мого чоловіка. Ми проживаємо самі в Києві, сюди приїжджали допомагати рідним, - розповідає Зоя Хрещенюк. В нас загалом 45 соток землі. Садили багато картоплі, траву сіяли, щоб бур'яни не росли. Після смерті батьків, зрозуміли, що нам не потрібно багато городу. Одного дня мені потрапили до рук журнали із садівництвом, ландшафтним дизайном. Я вирішила спробувати щось посадити. Поволі це захопило мене все більше".

Пані Зоя показує свої хвойні дерева, які обстригає у японському стилі Нивакі. Серед вічнозелених кілька видів туй, сосни, смерека декоративні кущі: дерен, жовтий та білий, фізикарпус бордовий, верба козяча, барбариси, верба Хакуро Нішикі, спірей. Поеднує все за власним креативним баченням.

"Прямо біля паркану в мене росте бузок, це декілька десятків кущів, деяким кущам по 100 років. Його садили ще наші предки. Далі висаджені туї, сосни, кущі барбарисів, самшит. А ще я обожнюю гортензію. Маю їх більше десятка. Посадила поруч із декоративними кущами. Я обираю такі рослини, які добре себе почувають у нашій кліматичній зоні та витримують сильні морози", - говорить пані Зоя.

Жінка, ділиться, що купувала саджанці рослин за бюджетну ціну, які висотою не більше 25 сантиметрів. Щороку доповнювала колекцію новими видами. Поруч із вічнозеленими, сформувала власні клумби із квітами, та лавандою. Каже, із городу залишила лише 5 соток на городину. Решту засадила декоративними рослинами.



"На городі в мене зараз росте ряд туй, та два ряди декоративних кущів. Цю ділянку я назвала "Версаль". Я не уявляю своє життя без цього саду. Мені дуже подобається доглядати за рослинами, дивитись, як вони ростуть, особливо підстригати. Придумую щоразу різні композиції. Мій сад росте, змінюється, за цим цікаво спостерігати. Дуже люблю ходити рано вранці, босоніж по росі. Це надихає, нема ніякої депресії. Коли їду в Київ, чи в інші місця, мене завжди тягне до моєї краси. Я хочу, щоб всі люди садили не тільки квіти, садили все, все що їм подобається", - підсумовує моя співрозмовниця.

[Vinnytsia.info](http://vinnytsia.info)

Подільський зоопарк відповів на найвідоміші запитання вінничан

Вінничани та гості міста часто обирають Подільський зоопарк для відпочинку. Відтак адміністрація зоопарку підготувала відповіді на п'ять найпоширеніших запитань, що надходять на гарячу лінію.

Яка вартість квитків? Для дорослого ціна становить 150 гривень; дитячий квиток вартує 50 гривень. Пільговий (для учасників бойових дій, для осіб, що мають посвідчення члена сім'ї загиблого захисника чи захисниці України, а також для студентів) - 50 гривень;

Ви працюєте у вихідні? Зоопарк працює без вихідних. Влітку заклад працює із 9-00 до 19-00.

Де ви знаходитеся? Вінниця, вул. Сергія Зулінського, 9.

Чи можна годувати тварин? Годувати тварин заборонено.

Які у вас є пільги? Щосереді відвідати Подільський зоопарк на безкоштовній основі мають право учасники бойових дій; діти, які є внутрішньо переміщеними особами; особи, що мають посвідчення члена сім'ї загиблого захисника чи захисниці України; діти з багатодітних родин; учасники ліквідації наслідків аварії на Чорнобильській АЕС; пенсіонери за віком.

Для того щоб відвідати зоопарк на пільгові основі потрібно при собі мати відповідні документи, що підтверджують належність до зазначених пільгових категорій.

Право на безкоштовне відвідування зоопарку будь-якого дня мають такі категорії населення (при при пред'явленні відповідних документів): діти 3-річного віку; діти, батьки яких загинули під час виконання бойових дій; особи з інвалідністю І-ІІ груп; діти-сироти і діти, позбавлені батьківського піклування; особи, які супроводжують організовані дитячі екскурсійні групи. (Один супроводжуючий на групу з 10 осіб).

Тож, друзі, ласкаво просимо до Подільського зоопарку!

ОГОЛОШУЄТЬСЯ набір дітей на заняття з футболу

Вікова категорія 2019-2020 р.н.
Тренування на базі Якушинського ліцею
Запишись на тренування за телефоном +380964852022
Viber, Telegram



ФУТБОЛЬНА КОМАНДА "LEGION" ОГОЛОШУЄ НАБІР ГРАВЦІВ!

ПРОФЕСІЙНІ ТРЕНУВАННЯ ДОСВІДЧЕНИМИ ТРЕНЕРАМИ

УЧАСТЬ У ЧЕМПІОНАТАХ І ТУРНИРАХ, ДРУЖНЮ АТМОСФЕРУ ТА СПРАВЖНИЙ КОМАНДНИЙ ДУХ

МОЖЛИВІСТЬ ДОСЯГТИ НОВИХ ВЕРШИН У ФУТБОЛІ

Астрологічний прогноз на 30 червня - 6 липня

лий для пошуків роботи та налагодження стосунків. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

ДІВА (24.08-23.09). Дивіться вперед, думайте про майбутнє й не оглядайтеся назад. Вам допоможуть поради близьких людей, які виявляться мудрими й своєчасними. Будьте обережними у висловлюваннях, вмійте берегти свої й чужі секрети. У ваших руках може опинитися кермо влади, але, одержавши його, не ставайте диктатором. У вихідні ризикуєте стати жертвою омани або обману. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Ви зможете позитивно зарекомендувати себе в колективі, будете яскравими й оригінальними. Але при цьому врахуйте й інтереси інших людей. Будь-яка дрібниця може виявитися істотною для вас, потрібно вирішити усі проблеми, що накопилися. Постарайтеся уникнути поспішних і необачних рішень як у ділових питаннях, так і в проблемах особистого характеру. У вихідні виявіть певну поблажливість до дітей. Сприятливий день - четвер, несприятливий - середа.

СКОРПІОН (24.10-22.11). На ставлення до службових і професійних питань позитивний вплив виявить спрага різноманітності й новизни. Однак прийде докласти певних зусиль, щоб зосередитися на конкретній справі й одержати солідний прибуток. У вихідні можлива непередбачена зміна планів, яка змінить життя на краще. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - субота.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Не намагайтеся вирішувати проблеми за допомогою сили й прямих конфліктів. Ви зможете постати перед необхідністю зробити вибір, дійте

спокійно, обдуманно й без поспіху. Нікому не дозволяйте вставляти вам цівка в колеса й знижувати самооцінку. У вихідні вибирайтеся на природу й проведіть час у компанії друзів, влаштуйте свято, і не думайте про проблеми. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Тиждень очікується надзвичайно продуктивний, гранично насичений різноманітними подіями. Чим активнішими, рухливішими та гучнішими ви виявитесь, тим більше зумієте відшукати вірних рішень і тим більшому зумієте навчитися. Друзі й близькі виявляться поганими порадиниками, покладайтеся тільки на себе. Намагайтеся не впіратися у вихідні тільки через страх змін. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Перш ніж починати діяти, варто продумати все до дрібниць. Є небезпека повторити свої помилки в особистому житті тільки тому, що вам зручніше ходити протоптаному стежку. Саме час зайнятися вивченням нових технологій і мов. У вихідні варто надати перевагу самотності, а не галасливій компанії. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - середа.

РИБИ (21.02-20.03). Не дозволяйте спокусі збивати вас зі шляху справжнього, від добра добра не шукають. Можете стати об'єктом інтриги. З'явиться можливість для самореалізації у творчості. Шукайте поради в надійних друзів або в родичів, яким довіряєте. У вихідні дітям знадобиться ваша підтримка. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.