

Подільська Зоря

Відбулося офіційне представлення

За дорученням Президента України Володимира Зеленського, очільницю області **Наталю Заболотну** громаді Вінниччини представив заступник керівника Офісу Президента України Віктор Микита.

У своєму виступі він, зокрема, зазначив: "Наталія Михайлівна - досвідчений управлінець із понад двадцятирічним стажем роботи і служби. Вона тривалий час виконувала обов'язки керівника регіону в найскладніший для країни час, підтверджуючи рівень професіоналізму, компетенції, ефективності та відданості справі.

Пані Наталя має обґрунтовану довіру Президента та громади, саме тому призначена для виконання важливих завдань щодо організації і забезпечення життєдіяльності регіону в умовах воєнного стану".

Наталя Заболотна подякувала Президенту України за довіру, Прем'єр-міністерці, всім членам Уряду та парламентарям за підтримку. Керівництву Офісу Президента висловила вдячність за постійну ефективну координацію, керівництву обласної Ради та головам громад Вінниччини за спільну роботу в інтересах нашого краю.

У своєму виступі начальниця ОВА представила ключові пріоритети роботи регіону у найближчій перспективі. Наталію Михайлівну було окреслено чіткі завдання у різних сферах - від роботи з підтримки Сил безпеки та оборони України, реалізації політики героїв, до розвитку освіти та енергетики на теренах Вінниччини.

Окрему увагу очільницю області було приділено розвитку бізнес-клімату в регіоні та посиленню спроможності громад.

Також нею було підкреслено, що Вінниччина має блискучий потенціал для розвитку навіть у складних умовах воєнного часу. Наталя Михайлівна закликала присутніх до консолідації та скоординованої щоденної роботи в інтересах людей, що дозволить перетворити нашу область на регіон безбар'єрних можливостей.



ВІДДАЛИ ЖИТТЯ ЗА УКРАЇНУ!

Під час виконання бойового завдання, захищаючи Україну, її свободу та незалежність, загинув солдат Збройних Сил України - **Іван НЕДОХОД**, житель селища Вороновиця. Йому назавжди залишилося 26.

Іван Сергійович солдат 58 запасної роти в/ч 4674. Виконував бойове завдання на Донеччині в районі населеного пункту Желанне, Покровського району, де і загинув смертю хоробрих 7 серпня 2024 року.

Іван був спокійним, щирим, добрим, надійним та впевненим у власних силах, завжди готовим прийти на допомогу.

Він мав би повернутись до рідної домівки з довгоочікуваною перемогою, повернутись, в обійми рідних, радіти життю, будуючи плани на майбутнє...

Ціною власного життя він виборював право нашої нації бути вільною.

Уся Вороновицька територіальна громада низько схиляє голову в глибокій скорботі, перед світлою пам'яттю Героя та висловлює найщиріші співчуття матері, батьку, друзям, близьким та побратимам патріота своєї Батьківщини.



На фронті загинув житель села Прибузьке, старший солдат **Леонід ТКАЧУК**.

Він служив у лавах Збройних Сил України,

був водієм 80 десантно-штурмової бригади та гідно виконував свій військовий обов'язок.

Лука-Мелешківська громада висловлює щирі співчуття рідним і близьким Захисника.

Вічна пам'ять Герою!



Клята війна обірвала життя жителя села Слобода-Дашковецька, нашого захисника, світлої і неймовірно доброї людини - **Олександра Петровича КОРНЕЛЮКА**.

Олександр народився 24 лютого 1971 року у Слободі-Дашковецькій. Тут він виріс, тут минуло все його життя.

Односельці та друзі запам'ятають Олександра як людину з величезним, добрим серцем. Він був безвідмовним - до нього можна було звернутися по допомогу - він ніколи не відмовляв.

Майстер на всі руки, він умів полагодити геть усе. А ще - неймовірний життєлюб і жартівник, який мав

влучний анекдот до будь-якої життєвої ситуації...

Олександр Петрович рвався захищати Україну ще з 2014 року, але тоді стримувало те, що діти були ще зовсім малі. З перших днів повномасштабного вторгнення він знову оббивав пороги військкомату, але через стан здоров'я його час настав пізніше.

7 вересня 2025 року він був мобілізований до лав ЗСУ. Служив солдатом у 120-й бригаді. Після навчання та першого бойового виходу, короткого перепочинку, він знову вирушив на завдання...

29 грудня 2025 року, під час виконання бойового завдання поблизу населеного пункту Лиман (Краматорський район), Олександр Корнелюк загинув внаслідок ворожого обстрілу.

Без батька залишилися троє дітей... війна забрала у нього майбутнє, а у дітей - найріднішу людину.

Світла пам'ять про Олександра Петровича назавжди залишиться у наших серцях.

Від усієї Якушинецької громади висловлюємо співчуття родині та друзям полеглого Героя!

Споживай з миром, Герою!

Більш ніж 5 мільйонів зібрано від початку повномасштабного вторгнення

Близько дев'яноста людей, із колективу Якушинецької сільської ради, від початку повномасштабного вторгнення об'єднані спільною метою - регулярні донати для допомоги воїнам-землякам.

Загалом із початку великої війни колективом було зібрано 5 333 800 гривень.

Зокрема протягом 2025 року вдалось зібрати більше двох мільйонів гривень. Ці кошти оперативно витрачалися по конкретних запитах від наших захисників,

жителів Якушинецької громади.

Це 90 закритих запитів, вартістю від 1 500 до 89 000 гривень.

За зібрані кошти протягом року серед іншого було закуплено:

- засоби радіоелектронної боротьби (РЕБ)
- прилади нічного бачення
- ноутбук

- 6 планшетів
- комплектуючі до дронів
- 2 станції Starlink
- 4 тепловізори
- 11 разів сплачували ремонт бойових автовок
- 5 комплектів шин
- 7 раз долучались внесками до зборів на автомобілі
- 7 зарядних станцій Ego Play
- 3 генератори
- майже щомісяця виділяли кошти на придбання пластику для самоскидів
- медикаменти, інструменти, будівельні матеріали, тощо.

Кожна гривня зібрана та витрачена з думкою про конкретного воїна, який сьогодні тримає стрій.

За кожним донатом - небайдужість, за кожним закритим запитом - врятоване життя, збережена техніка, виконане бойове завдання.



Запрошуємо усіх долучатись до наших зборів коштів. Протягом минулого року до нас звертались свідомі жителі нашої громади та приєднувались своїми донатами до спільної справи.

Закликаємо і Вас - долучайтесь!

Адже там, на фронті дуже потребують нашої підтримки!

За матеріалами Якушинецької ТГ.

ДОПОМОЖІТЬ ЗАКРИТИ ЗБІР!

Потрібна наша допомога, відкрито дуже важливий збір на автівку для бойового підрозділу де несе службу Валерій Бобик з Якушинця.

Автомобіль необхідний для ефективного виконання бойових завдань.

Дякуємо за Ваш особистий внесок у нашу спільну боротьбу

Ціль: 300 000

**Номер картки банку
4874 1000 2229 1119**



Ще один важливий крок підтримки наших захисників



Із бюджету Якушинської громади було виділено 500 тисяч гривень для одного з підрозділів Збройних Сил України на придбання комплектуючих до БПЛА. Це саме та допомога, яка сьогодні має вирішальне значення на фронті - для розвідки, коригування вогню та збереження життя наших воїнів.

На знак вдячності за постійну підтримку та співпрацю керівництво військової частини передало Подяку для усієї Якушинської громади, яку отримав сільський голова Василь Романюк.

Ця Подяка - визнання внеску кожного платника податків та системної позиції громади: бути поруч із тими, хто боронить країну, і підтримувати військо не на словах, а реальними справами.

Якушинська громада й надалі робитиме все можливе для наближення нашої спільної Перемоги.

За матеріалами Якушинської ТГ.

Ремонт бойового автомобіля

З коштів, які колектив Якушинської сільської ради щомісячно збирає для підтримки Збройних Сил України, було виділено 20 000 гривень на ремонт бойового автомобіля для підрозділу безпілотних систем "Марлет".

У цьому підрозділі нині несе службу наш земляк - Микола з Якушинця. Справна техніка на фронті - це не просто зручність, а питання мобільності, швидкості виконання бойових завдань і збереження життя військових.

Дякуємо працівникам сільської ради за постійну згуртованість і небайдужість. Разом ми робимо те, що можемо, аби підтримати наших захисників там, де це найбільш необхідно.

Працюємо далі. Підтримуємо своїх.



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



Отримали запит - швидко консолідувалися - допомога вже доставлена

Цього разу до Якушинської сільської ради надійшов запит від Анатолія Петлінського з Микулинець. Підрозділ, у якому він несе службу та боронить Україну, було перекинуто на новий напрям, і нашим захисникам терміново потрібно було облаштуватися на місці.

Завдяки згуртованості громади вдалося оперативно зібрати значний вантаж допомоги.

Школи та садочки, їхні колективи й вихованці, а також КЗ "Центр надання соціальних послуг" збрали найнеобхідніше: матраци, подушки, ковдри, теплий одяг, шкарпетки, рукавиці та інше.

Окрема подяка закладам культури громади - кошти, зібрані під час майстер-класів та благодійних концертів, дали змогу придбати ще один важливий пристрій для безперебійного живлення - генератор.



Коли ми єдині - допомога приходить вчасно. Дякуємо кожному, хто долучився: працівникам, дітям, батькам і всім небайдужим.

За матеріалами Якушинської ТГ.

Ідеї та вчинки, які надихають йти далі

ГО "Подільська ластівка" - це громадська організація з Вінниці, яка активно займається волонтерством та збором гуманітарної допомоги для українських військових, особливо на Донеччині, надаючи продукти харчування, засоби гігієни, маскувальні сітки, промислові товари та спеціальне обладнання, як-от нічні монокулярні. Її очолює Оксана Іванькова, а основна діяльність зосереджена на підтримці захисників України в умовах війни.

- Багато, хто запитує, як почалося волонтерство нашої громадської організації. Завжди згадується буремний 2022 рік, а саме весна. Тоді пролунав дзвінок з передової: "Нам потрібна допомога". На зв'язок вийшли вінницькі - 120 окрема бригада Сил територіальної оборони ЗСУ. Звичайні хлопці, будучи в лісах Слов'янська, стали на захист міста, коли ворог активно просувався вперед. Знайти авто і людину, яка без вагань поїхала у повну невідомість, оскільки на той час мало хто наважувався їхати на передову, було не просто. Дякувати долі та Богу відгукнувся Володимир Сіваков, але ця поїздка, то окрема історія... Це була наша перша поїздка, до того ж з бойовим хрещенням, про неї ми



залитою мастилою. Зробили повний чекап автомобілю, доповнили необхідними автомобільними дрібничками, на випадок, якщо якийсь трафік станеться там на передовій. Також були залучені фахівці одного із механізованих заводів, які всередині переобладнали авто, додавши модернізованих приладів для роботи військових. На кінець місяця автомобіль увірвавши нове життя у кожну деталь був на ходу, - каже очільниця "Подільської ластівки".

Потім Настоятель храму Різдва Пресвятої Богородиці о. Ігор Шахнюк здійснив освячення автомобіля та благословив військовослужбовця з передової на щасливий та безпечний шлях, надавши духовної сили боротися проти ворога.

Аби розрахуватися за авто на допомогу прийшли: неймовірна медична родина Вінницький обласний клінічний медичний реабілітаційний центр на чолі з світлою людиною Світлою Голодюк. Вирішено організувати різдвяний благодійний ярмарок. До цього волонтерського заходу як завжди долучилися друзі волонтерської павутини, зокрема бджілочки і джемелики з сіл Зозів, Ганнів-ка, Тростянець, виробники крафтових смаколиків "Пан Кабан", директор "ТОВ Екосвіт-ТРЕЙД" Володимир Сіваков. Вони створили на

підвір'ї медичного центру гасливу метушню. На столах було вдосталь м'ясної та рибної продукції, випічки з печі, солодощів, різноманітної квашенини та усього того, від чого не можна було втриматися. Аромат заповнював кожен закуток, посмішки, обійми та зустрічі, як добрих старих друзів. Хоч днина була зимовою, але це не завадило зібрати усіх охочих, щоб поласувати та придбати смаколиків до різдвяного столу, в також доєднатися до доброї справи. Спільними зусиллями було зібрано 105 000 грн.

На цьому команда "Подільської ластівки" не зупинилася.

Відтак, завітали на гостини до освітянської родини КЗ "Заклад дошкільної освіти №18 ВМР" (директор Наталя Мельник). Щасливі оченята малечі, їхні обійми та поцілунки закарбувалися в серці. Невеличка, але міцна родина садочку передала 31 000 грн з ярмаркування. Щемлива була сама зустріч. В дорослих очі були наповнені слізьми, а дітлахи заряджали своєю любов'ю, саме заради таких моментів потрібно боротися далі. Окрім коштів дошкільнятами було передано багато солодких подарунків та різдвяних ангеликів, які згодом зайняли своє почесне місце на одній із бліндажних ялинок.

До придбання долучилися також військовослужбовці, додавши суму коштів яку бракувало. Дуже шкода, що їм доводиться ризикувати своїм життям, проводячи свої кращі роки в обіймах війни та постійно фінансувати, закривати потреби, аби просто вистояти і вижити у надважких умовах.

Загальна вартість автомобіля стала 294 000 грн.

- Хочеться від щирого серця подякувати усім, хто став дотичний у такій важливій справі. Попри вибухи і тривоги, втрати і переживання, випробування і темряву, ви вкотре довели, що здатні долати будь-які труднощі. Бо ми - разом. Бо ми - українці.

В наших жилах тече кров тих, хто зцілював своєю любов'ю, огортав батьківською молитвою, оберігав у важкі часи. Наша єдність дає наснаги, зміцнює віру та стукає у кожне серце, що б'ється на передовій. Завдяки таким людям, як Ви, наші на передовій мають підтримку та силу боротися з ворогом. Усі разом ви пишете нові сторінки історії, які візьмуть у собі найкращі людські якості, адже Ви - найкращі люди землі. Дякуємо кожному, хто поруч. За силу. За віру. За Україну, - підсумувала Оксана Іванькова.



будемо довго згадувати та розказувати своїм онукам. Так зародилася дружба з "соловейками" 120-ї. Вона була і є міцною, адже за роки війни, на яких рубежах наші піксельні не стояли, ми завжди з ними. Приїжджаємо, зустрічаємося, допомагаємо. Пройшов час, але ситуація не змінилася, вона загострилася, і наші захисники знову стали на оборону Харківсько-Донецького напрямку. Відразу зіштовхнулися з проблемою: потрібно авто для виконання бойових завдань. Авто яке було б швидке, схоже більш до цивільного, щоб не бути пріоритетною ціллю, в яке можна було би "запакувати" багато чого та кого, - розповідає очільниця ГО "Подільська ластівка" Оксана Іванькова.

Нещодавно команда "Подільської ластівки" передала для бійців, що боронять країну автомобіль - повнопривідну KIA Sportage 2009 року з механічною коробкою передач, об'ємом двигуна 2 л на дизелі. За словами пані Оксани, завдання було не просте й потребувало багато зусиль та часу. Спочатку понад півмісяця шукали машину в Німеччині, потім була довга паперова тяганина, перетин кордонів, постанова на облік в Україні. За цей час в усіх, хто був задіяний у викупі і перегоні авто, нерви здавали, емоції брали своє, здавалося, що все йде шкереберть. З полегшенням зітхнули лише тоді, коли авто заїхало у Вінницю, але ненадовго. На авто було взято в борг пристойну суму, звичайно не в гривнях, тому в голові постійно гуляла думка "як віддати кошти?".

- Допоки ми втрясали свої внутрішні переживання, шукали кошти, до справи взялися професіонали - СТО "АвтоРодина". З їхнього автомобільного центру уже випущено не один десяток автомобілів для військових. Вони вкладали майстерність у кожну закручену гайку та прокачаний літр



Допомога нашим захисникам



Долучився до збору на автомобіль для підрозділу де несе службу Віталій Капітанчук житель села Юзвин



Допоміг закрити збір на автомобіль для підрозділу Руслана з Агрономічного, який уже понад три роки боронить Україну на Покровському напрямку

ЗВІТ про виконану у 2025 році роботу депутата Вінницької обласної ради від «Європейської Солідарності»

Олександра
МАСЛЕННІКОВА



Європейська
Солідарність



Допомога нашим захисникам



Долучився своїм внеском до збору для ремонту автомобіля 3-ї танкової бригади де несе службу Павло з Пултівець



Для прифронтових госпіталів Сумської області було зібрано необхідний медичний вантаж, вагою 740 кг, сплатив послуги "Нової пошти" за доставку



Підтримка навчальних закладів



Для 2 та 5 класів Бохоничького ліцею надав фінансування для придбання пухів та килимків на обладнання зони відпочинку та на заміну лінолеуму.



Для першокласників Агрономіченського ліцею, виділив допомогу на придбання магнітної дошки, також облаштують ігрову зону з настільними іграми.



Пултівецький ліцей - подарував для школи кошти на дозаміну світильників в спортивній та обідній залах.

Медвежовушківський ліцей - для 4 класу профінансував придбання жалюзі на вікна у класну кімнату.



Допомога у співпраці з ГО Ірини Колесник



Вручили найменшим жителям усіх сіл Агрономічної громади багаторазові підгузки - більше 200 наборів.



15 дітей захисників з різних сіл Агрономічної громади, відправили на відпочинок до християнського табору в Тернопільській області.



Передали 280 продуктових наборів для людей похилого віку та незахищених верств населення, у селах Агрономічної та частини Якушинецької громад



Підтримка навчальних закладів



Разом із Сергієм Сітарським для першокласників Агрономіченського ліцею допомогли придбати накладки на батареї, замінити підвіконня та оздобити та наповнити іграми зону відпочинку.



Медвежовушківський ліцей - для першокласників допоміг придбати матеріали для ремонту стелі. Також надав фінансування для придбання стереометричних наборів, для вивчення геометрії та виконання лабораторних робіт.



До свята першого дзвоника для Юзвинського ліцею, подарував - цифровий фотоапарат!



Підтримка навчальних закладів



"Сузір'я талантів". Дванадцятий рік поспіль вручив найкращим, найуспішнішим у різних галузях дітям грошові премії. Винагороди отримали - 185 дітей.



У Якушинецькій громаді: вручив найкращим у різних галузях дітям грошові премії



нагородив 53 учня та учениці.



На випускний у Бохоницькій школі традиційно вручив у подарунок кошти на відеозйомку дійства.



У своїй депутатській діяльності керувався принципами відповідальності та реальної користі для людей

2025-Й - ЦЕ:

більш ніж 50 закритих звернень у громадах виборчого округу

більша половина з яких, це запити від шкіл та садочків

За кожен день своєї роботи, за кожную виконану справу чи обіцянку, я завдячую нашим Силам оборони України!

Завдяки тому, що вони стримують та женуть з рідної землі ворога, ми маємо можливість працювати та допомагати.



Підтримка навчальних закладів



Для 3-Б класу Агрономічного ліцею надав співфінансування для придбання матеріалів для оновлення стінних панелів.



Вручив батьківській громаді майбутніх першокласників Агрономічного ліцею кошти для придбання матеріалів для заміни освітлення у класі.



Ільківська школа: профінансував придбання колонки з бездротовою мікрофonomною системою, та дві палатки для туристичного гуртка.

Для четвертого класу Агрономічного ліцею допоміг із заміною входних дверей в клас.



Підтримка КЗ "Прибузька спеціальна школа"



Заклад де здобувають освіту діти з особливими освітніми потребами. Надав співфінансування для придбання нових меблів для двох класних кімнат.

У передсвятковий період, разом із Сергієм Сітарським, подарували закладу кошти

на модернізацію комп'ютерного обладнання.



Для першокласників, що навчаються за спеціальною програмою, привіз у подарунок - ноутбук.



Зразковий колектив "СОНЕЧКО"



До Дня захисту дітей разом із Сергієм Сітарським вручили в подарунок - фотоапарат



надав кошти для оплати проїзду для участі у Всеукраїнському хореографічному чемпіонаті у Івано-Франківській обл.



Грошові премії для випускників колективу "Сонечко"



До 30-ти річчя з дня заснування привіз у подарунок - портативну колонку



Підтримка садочків



У відповідь на звернення батьків Бохоницького ЗДО "Дзвіночок" надав кошти для закупівлі коврового покриття в ігрову зону.



На випуск в Бохоницькому садочку привіз кольоровий принтер для виготовлення яскравих навчальних матеріалів.



Завітав до Агрономічного ліцею ЗДО "Сонечко" у подарунок привіз обладнання для харчоблоку.



Для садочку у Горбанівці подарували для малечі сучасну пісочницю.



Підтримка галузі культури



Передав кошти на придбання 12 сценічних вишиванок для вокального колективу "Злагода" Агрономічного ЦКТД.



У Медвежовушківському будинку культури надав кошти для ремонту кімнати для проведення гурткової роботи із дітьми.

Долучився до благодійного заходу «Масниця» та надав призи для конкурсів.

Зустрівся із активною учасницею волонтерського руху в Широкий Греблі, оплатив тканину для виготовлення маскувальних сіток.

Із нагоди 400-річчя села Бохоники відбувся благодійний захід «Від витоків до сьогодення», передав у подарунок для місцевого БК - два безпроводних мікрофони.



Підтримка спорту



Вручив футболістам бохонницького ФК "Енергетик" кошти для адміністративних витрат

Для футзальної команди Агрономічного профінасував реєстрацію заявки на футбольний сезон.



Бохонницький ФК "Енергетик" - виборів І місце у Чемпіонаті Вінницького району у І лізі. Разом із Сергієм Сітарським привітали команду та вручили призові.



Традиційний велопробіг в Агрономічній громаді - "Крутимо педалі - наближаємо перемогу!" Безліч ярмаркових локацій, усю виручку передали на допомогу ЗСУ.

Від мене було розіграно приз - велосипед!



Для виконання поточного ремонту доріг в населених пунктах Агрономічної громади, завдяки спільним зусиллям моїм, як депутата обласної ради, голови громади та місцевого депутатського корпусу були залучені позабюджетні кошти



Традиційні солодкі вітання для малечі



640 подарунків - це 640 дитячих усмішок та дякую, а це безцінно в наш час



Підтримуючи багаторічну традицію закупив солодкі набори для привітання малечі з усіх сіл Агрономічної та частини Якушинецької громад. Діти з родин захисників та захисниць, гуртківці, дошкolarики, вихованці ДЮСШ та ФК "Медведі"



Нова боксерська зала "АРТАН"



В Агрономіченському ліцеї відкрилась - новенька зала для занять боксом "Артан", названа на честь підрозділу ГУР.

Зала має усе необхідне приладдя для комфортних, а головне безкоштовних тренувань.



ЦЕЙ РІК РОБОТИ - НЕ ПРО ГАЛОЧКИ У ЗВІТАХ, А ПРО КОНКРЕТНІ СПРАВИ Й ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ПЕРЕД ЛЮДЬМИ

Кожне ухвалене рішення, кожна зустріч і кожне звернення мешканців були нагадуванням: депутатство - це щоденна робота на довіру.

Працюю далі - відкрито в інтересах громад та їх жителів.



**ОЛЕКСАНДР МАСЛЕННІКОВ,
ДЕПУТАТ ВІННИЦЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ**



Європейська
Солідарність



Кулінарні цікавинки

Закуска до святкового столу

Нам потрібно: 2 яйця, 100 г крабових паличок, 100 г сиру, 1 зубчик часнику, 1 ст.л. сметани, сіль, перець за смаком, огірок, оливки.

Приготування. Крабові палички натираємо на дрібній тертці і перекладаємо в миску. Яйця відварюємо круто, очищаємо і натираємо на тертці, додаємо до крабових паличок. Туди ж кладемо терті сир і часник. Все солимо і перчимо за смаком, додаємо сметану і перемішуємо. Огірки нарізаємо дольками і розкладаємо на тарілці. З підготовленої маси формуємо кульку і перекладаємо на огірок, точно також чинимо з рештою маси. Оливки нарізаємо тонкими кружальцями і викладаємо зверху на кульку. У центр вставляємо шпажку і все, можна подавати до столу.



Курячі шлуночки - крутий делікатес



Нам потрібно: 1,5 кг курячих шлуночків (можна з сердечками), лавровий лист, сіль за смаком, 150 мл курячого бульйону, 8 г желатину, 3 зубчики часнику, коріандр, хмелі-сунелі і перець за смаком, гірчиця зернова.

Приготування. Шлуночки промиваємо. Відварюємо в мультиварці-скороварці 40 хвилин або в звичайній каstrулі до м'якості. Варимо з сіллю і лавровим листом. Вода повинна покрити шлуночки. Зливаємо бульйон. Желатин заливаємо буль-йоном. Шлуночки ділимо на дрібні шматочки і змішуємо зі спеціями за своїм смаком, часником і сіллю, якщо не вистачає. Заливаємо м'ясо бульйоном з желатином. Форму застилаємо плівкою, викладаємо шлуночки і бульйон. Ставимо прес зверху. Залишаємо до охолодження і відправляємо на ніч у холодильник. Знімаємо плівку і виймаємо з форми, покриваємо зерною гірчицею, перцем.

Апетитна закуска

Нам потрібно: 250 г печива (тонкі крекери), 250 г шпроти, 200 г сиру, 4 яйця, 3 моркви, 3 зубчики часнику, 80 г майонезу, кріп.

Приготування. Яйця відварюємо круто, очищаємо від шкаралупи і натираємо на тертці. Відварену і очищену моркву натираємо на тертці. Додаємо до неї часник, пропущений через прес. І майонез (1 ст.л.), перемішуємо. Твердий сир натираємо на дрібній тертці. Шпроти кладемо в миску, 3 штучки відкладаємо для краси. А рибку що залишилася розминаємо виделкою. У рибку додаємо яйця і перемішуємо. Беремо тарілку, робимо сіточку з майонезу і кладемо печиво. Зверху ще трохи майонезу і викладаємо рибний шар. Розрізняємо його і кладемо печиво. Потім сіточку з майонезу, сир і ще печиво. Його знову змащуємо майонезом і кладемо морквяний шар. Зверху на нього печиво і рибну начинку що залишилася. Накриваємо рибний шар печивом, змащуємо майонезом і присипаємо сиром. Прикрашаємо закуску. У кутах кладемо гілочки кропу, з одного краю 3 рибки. Готовий торт ставимо в холодильник на 7-8 годин, а потім подаємо до столу.



М'ясо по-французьки



Нам потрібно: 250 г курячої грудки, помідор, 50 г твердого сиру, 50 г смажених грибів, 2 ст.л. майонезу, 0,5 ч.л. солі, 0,5 ч.л. перцю меленого.

Приготування. Курячу грудку нарізати як на відбивні. Товщина кожного шматка повинна бути однаковою. З двох боків посолити і поперчити кожен шматок м'яса. Змастити кожен з них майонезом. Зверху викласти смажені гриби. Нарізати помідор і викласти його зверху на гриби. Зверху натерти на дрібній тертці твердий сир. Дуже акуратно перекласти м'ясо на деко або в форму для запікання. Відправити м'ясо в духовку на 25 хвилин. Температуру виставити 180 градусів. Якщо в якості м'яса використувати свинину, тоді її слід запікати не менш 35-45 хвилин.

Недорога і смачна закуска

Нам потрібно: 4 яйця, майонез за смаком.

Приготування. Яйця збиваємо і додаємо кілька ло-



жок майонезу, змішуємо до однорідності. Деко застилаємо пергаментом і виливаємо масу. Духовку розігрівимо до 180 градусів і запікаємо омлет 10 хвилин. Для начинки ви можете натерти плавлені сирки і часник, змішати з рубаною зеленню, дрібно подрібненим солодким перцем або зробити начинку з обсмажених грибів з цибулею і картопляним пюре, шинки і сиру. Викладаємо начинку на омлет і щільно загортаємо його рулетом, обертаємо плівкою і відправляємо в холодильник на кілька годин. Ріжемо на порційні шматочки і красиво викладаємо на блюдо, прикрашаємо по смаку.

Холодна закуска з оселедцем

Нам потрібно: оселедець малосольний, огірок, перець солодкий, 1-2 яйця, цибулина, половина авокадо, 1 ч.л. соку лимона, 70-80 г плавленого сирку, 10 г желатину, 100 мл води, 2 ст.л. майонезу.

Приготування. Желатин заливаємо водою і залишаємо набухати 10 хвилин. Потім топимо його на водяній бані і охолоджуємо до кімнатної температури. Всі інгредієнти ріжемо невеликим кубиком. Яйця, цибулю підсолюємо за смаком. Майонез змішуємо з гірчицею (можна брати будь-яку) і з'єднуємо з желатином, перемішуємо до однорідності. Заливаємо салат заправкою, добре перемішуємо. Філе риби не ріжемо. Форму застилаємо харчовою плівкою. На дно форми викладаємо 1 частину філе риби і на неї кладемо салат, утрамбовуємо. Зверху кладемо друге філе, накриваємо плівкою і кладемо його на ніч в холодильник. Знімаємо плівку, ріжемо порційними скибочками, красиво викладаємо на блюдо і до смаку прикрашаємо.



Закуска з язика



Нам потрібно: 1 кг язика яловичого (відвареного), 300 г грибів печериць, 100 г твердого сиру, 50 г чорносливу, 50 г горіхів, 2 ст.л. майонезу, 2 зубчики часнику, 20 г вершкового масла, сіль, перець і зелень за смаком.

Приготування. Промиваємо язика, замочуємо на 30 хвилин холодною водою, потім варимо протягом 2-4 годин в воді з спеціями. Опускаємо в холодну воду і знімаємо шкірку. Гриби дрібно ріжемо. Розігрівимо вершкове масло і обсмажуємо гриби до рум'яної кірочки. Даємо охолонути. Чорнослив заливаємо на кілька хвилин окропом. Ріжемо дрібним шматочком. Змішуємо чорнослив з грибами, подрібненим часником, рубаним кропом, подрібненими горіхами, майонезом, сіллю і перцем за смаком. Язик ріжемо тонкими скибочками, красиво викладаємо на таріль, зверху кладемо начинку і присипаємо її тертим твердим сиром. Прикрашаємо зеленню.

Рибна запіканка

Нам потрібно: 3 яйця, 1 банка сайри або горбуші, 3-4 картоплини, цибулина, 250 мл сметани, 250 мл майонезу.

Приготування. Змішайте яйця, сметану і майонез. Решту компонентів викладіть шарами в форму для запікання: 1 шар - картопля, нарізана кружечками, 2 шар - цибуля, нарізана напівкільцями, 3 шар - подрібнена рибна консерва. Залейте всі шари сумішшю майонезу, яєць і сметани. За бажанням можна посипати зверху тертим сиром. Запікайте в духовці до готовності картоплі.



Чудо пиріг з печінки



Нам потрібно: 400-450 г курячої печінки, яйце, 2 яйця варених, цибулина, 200 г капусти, цибуля зелена і зелень, за смаком, 80-100 г борошна, 100 мл сметани, олія, сіль, перець і спеції.

Приготування. Цибулю дрібно рубаємо, морква тремо на крупній тертці, капусту дрібно шаткуємо. Розігрівимо олію і обсмажуємо цибулю до напівготовності, додаємо моркву, тушуємо і всипаємо капусту, перемішуємо і обсмажуємо протягом 5 хвилин. Солимо і перчимо. Варені яйця ріжемо на кубики. Печінку відварюємо в підсолєній воді і ріжемо шматочками. Яйця змішуємо з сметаною, солимо і вінчиком трохи збиваємо. Додаємо борошно, перемішуємо до однорідності. Змішуємо печінку, зелену цибулю, капусту з морквою і цибулею, варені яйця. Змішуємо і солимо, перчимо по смаку. Заливаємо тістом і перемішуємо до однорідності. Силиконову форму змащуємо маслом і викладаємо масу, трохи утрамбовуємо. Духовку розігрівимо до 180 градусів і запікаємо 35-40 хвилин. Закусочний пиріг нарізаємо порційними скибочками, присипаємо рубаною зеленню і подаємо до столу.

Карамельний пиріг з мандаринами

Нам потрібно: 3 яйця, 80 г цукру, 150 г борошна,

4 ст.л. цукру, 1 ч.л. розпушувача, 40 г вершкового масла, 100 мл молока, 5 г ванільного цукру, 5-6 мандарин.

Приготування. Для карамелі: насипаємо в суху сковороду 4 ст.л. цукру, вмикаємо середній вогонь і 5-7 хвилин чекаємо, коли вона розплавиться, не мішаємо. Зменшуємо вогонь і перемішуємо масу.

Мандарини розрізаємо на дві частини. Яйця збиваємо з цукром і ванільним цукром, сіллю. Вливаємо розтоплене вершкове масло (можна замінити на олію) і молоко. Всипаємо просіяне борошно, розпушувач. Збиваємо міксером або вимішуємо віночком. Форму для запікання застилаємо пергаментом і виливаємо карамель, розмазуємо по всьому дну. Викладаємо половинки мандарин, розрізом вниз. Заливаємо тістом. Духовку розігрівимо до 180 градусів і випікаємо 30-40 хвилин. Виймаємо пиріг з форми і залишаємо остигати.



Цукрові трубочки



Нам потрібно для тіста: 350 г борошна, 3 ст.л. сметани, 150 мл молока, 3 ст.л. цукру, 1 ч.л. сухих дріжджів, 50 г вершкового масла, 1 ч.л. ванільного цукру, дрібка солі. **Для начинки:** цукор або мак, кориця, джем або повидло, масло вершкове.

Приготування. Молоко змішуємо з сметаною і нагріваємо до теплого стану. Додаємо цукор, дріжджі і розтоплене вершкове масло, перемішуємо до однорідності, накриваємо плівкою і кладемо на 20 хвилин в тепле місце. Всипаємо ванільний цукор, сіль і просіяне борошно. Вимішуємо трохи липке і м'яке тісто, накриваємо рушником або плівкою і відправляємо на 2 години в тепле місце. Робочу поверхню присипаємо борошном, викладаємо тісто, ділимо його на 3 частини. Кожну розгортаємо в пласт, товщиною близько 3 мм, ріжемо на квадрати, змащуємо вершковим маслом і посипаємо цукром. Можна на мак або змастити джемом, за вашим смаком. Деко застилаємо пергаментом і викладаємо трубочки, попередньо обсипані. Духовку розігрівимо до 180 градусів і випікаємо 20-25 хвилин.

Дріжджовий пиріг з сиром

Нам потрібно: 200 мл води, 650 г борошна, 100 мл молока, 2 ч.л. дріжджів, 110 г цукру, 1 ч.л. ванільного цукру, 50 г олії, 2 яйця, 1 ч.л. солі, 300 г сиру, 1 ч.л. насіння соняшнику.

Приготування. В суміші теплого молока з водою розчинити дріжджі. Всыпте 2 ст.л. цукру і 2 ст.л. борошна, перемішайте і залиште на 5 хвилин підніматися. У глибокій ємності з'єднайте борошно з сіллю і цукром, додайте ванільний цукор, яйце, дріжджову опару і олію. Замісіть тісто, накрийте плівкою і залиште на 60 хвилин в теплом місці. Коли тісто збільшиться вдвічі, обміняйте його руками, розріжте на 22 рівних шматочків, скачайте їх в кульки і сховайте під плівку. Жовтки відокремте від білків. Перетріть сир з яєчним білком і цукром в однорідну масу. Розкачайте один шматочок тіста в прямокутний корж, викладіть на край 1 ст.л. сирної начинки, скрутіть рулет і розріжте його навпіл навскоси. Проробіть так зі всім тістом, залишивши один «колобок» без начинки. Застеліть деко пергаментом і викладіть 18 рулетів по колу, зверху другий ряд з 14 рулетів і «пелюстки» що залишилися складіть ближче до середини композиції. У центр помістіть кульку тіста. Змастіть весь дріжджовий пиріг яєчним жовтком і в центр насипте насіння соняшнику. Відправте в духовку на 45 хвилин при температурі 180 градусів. Перед подачею на стіл дайте пирогу трохи охолонути. Нижній пиріг з сиром не потрібно різати - «пелюстки» легко відокремлюються від загальної маси. А ще його можна спекти в солоному варіанті з м'ясом, грибами і сиром або картоплею, а потім апетитно подати з супом або вмочуючи в гірчишно-сметаний соус.



Сирно-бананові ласощі



Нам потрібно для основи: лаваш тонкий, 600 г сиру, 3 банани, 100 г цукру, 3 яйця. **Для заливки:** яйце, 3 ст.л. сметани, 1 ст.л. цукру.

Приготування. Сир змішуємо з яйцями і цукром і добре все змішуємо вінчиком. Банани ріжемо на дрібні шматочки і додаємо в сирну масу, перемішуємо. Розкладаємо лаваш і викладаємо рівномірним шаром начинку, звертаємо в рулет і кладемо в форму для випікання. Змішуємо всі інгредієнти для заливки і заливаємо рулет. Духовку розігрівимо до 180 градусів і випікаємо рулет 30-35 хвилин. В якості начинки ви також можете взяти й інші інгредієнти. До прикладу, макову начинку з сухофруктами або грибу з цибулею і тертим твердим сиром, капусту тушковану або шматочки фруктів і ягоди.

Перемогла «незручного» нареченого дочки

— Познайомся, Славко, це моя мама! Мамо, це мій хлоп... — Христина не встигла домовити, як мати швидко підскочила до її молодого чоловіка і мало не в обличчя засунула йому руку для знайомства.

— Славко, дуже приємно! Ви такий симпатичний хлопець... — елеїним голоском сказала мама Христини.

— Дякую, взаємно!

Молода людина переступила через поріг і поцілувала тильну сторону долоні Анастасії Ігорівни.

— Оце манери! — щиро здивувалася жінка. — І де ти тільки таких знаходиш, Христино?!

— А вони самі знаходяться, правда, Славко? — Христина, посміхнулася і поклала руку хлопцеві на плече.

Хлопець підморгнув дівчині.

— Ну що це я, як погана господиня?! Проходьте, скоріше проходьте, вечір вже на столі!

Анастасія Ігорівна повила хлопця на кухню. Христина швидко скинула верхній одяг і поспішила за ними.

Увійшовши на кухню, дівчина була вражена різноманітністю страв на столі.

— Ого, мамо, нічого собі, як ти дала джазу! Ти ж зовсім не любиш готувати.

— Ну чого ти одразу: не любиш готувати? — передражнила доньку Анастасія Ігорівна. — Може, й не люблю, але заради дорогих гостей схотілося постаратися.

— Анастасія Ігорівно, все це так чудово пахне... Дякую вам величезне, навіть не знаю, навіщо ми купували торт...

— Ну, до тортика ми ще дійдемо! — засяяла жінка.

— А поки сідайте, я зараз ігристе дістану.

— Ігристе? — перепитала Христина. — Але ж ти не любиш, коли я підіймаю тости...

— А тобі ніхто не пропонує! Ти ще маленька, не доросла, так би мовити! Це нам із Славком можна. Так, Славко? — вона так багатозначно подивилася на хлопця, що той знякотив, але все одно слухняно кивнув.

Потай глянувши на Христину, хлопець побачив, як їй стало некомфортно.

— Та гаразд, кому потрібні напої, коли на столі такі шикарні страви! І Христина зовсім не маленька, он вже права отримала...

Христина поклала руку на коліно хлопця, дякуючи йому за підтримку. Парочка не помітила, яким невдоволеним поглядом простежила за цим жестом Анастасія Ігорівна.

— Та вона тільки й уміє, що зі своїми машинками возитись... Як хлопчик, їй-богу! — захихотіла жінка. — Я їй завжди казала: жінка має носити сукню, бери приклад із мене!

Анастасія Ігорівна покружляла довкола своєї осі. Одягнена вона була дійсно красиво: яскрава, бірюзова сукня з відкритою спиною відмінно контрастувала з червоною помадою на губах.

Як би пропонуючи приступити до страв, Славко взяв до рук столові прилади. Побачивши це, жінка миттєво сіла навпроти і підняла келих.

— Ні ні ні! — вигукнула Анастасія Ігорівна. — Спершу тост!

Славко підняв келих із ігристим, як і Анастасія Ігорівна. А в склянці Христини був вишневий сік.

— За тебе, Славко! — Почала говорити жінка. — За прекрасного, чудового чоловіка, який з'явився у нашому житті!

Усі дружно цокнулися і приступили до страв. Христина виявилася дуже голодною: дівчині довелося пропустити обід через екзамен з водіння, тому вона поклала собі повну тарілку їжі.

Поки Славко апетитно їв, Анастасія Ігорівна уважно, з неприхованим задоволенням спостерігала за хлопцем. На її тарілці було пару листків салату, які жінка час від часу протикала виделкою.

— Христина казала, що ти на юриста вчишся, так, Славко?

— Так, за рік закінчу навчання та на роботу.

— І куди плануєш їти? Кажуть, без досвіду після вишу влаштуватися дуже важко.

З цими словами Анастасія Ігорівна поклала руку на передпліччя хлопця. Здригнувшись, Славко відклав прилади, але руку жінки не прибрав. Христина, зайнята їжею, не звернула на цей жест уваги.

— Ну... У мене у батька свій бізнес, там є юридичний відділ. Думаю, тато не відмовить мені.

— Яка краса! Це чудово! — заплескала в долоні жінка. — А Христина, мабуть, не влаштується нікуди з її освітою...

Почувши своє ім'я, дівчина відволіклася від їжі. Зробивши пару ковтків соку, вона відповіла:

— Мамо, ну скільки разів я тобі казала, що я навчаюся на біолога! Це зараз дуже популярно,...

так із біологічною освітою роботу знайду, не переживай.

— І все-таки я не розумію твого вибору, Христино, — зупинила дівчину матір. — Ось у нас зі Славком зрозуміла робота: папери, документи... Я, до речі, працюю бухгалтером! Тобі Христина казала?

— Ні, вона якось про це не згадувала... А щодо її освіти, то вона справді зараз дуже цінується...

Христина поплескала хлопця по плечу, закликаючи "дати п'ять". Щойно долоні парочки зіткнулися, обличчя Анастасії Ігорівни скривилося в гримасі.

— Ви такі різні... Про що ви взагалі розмовляєте, не розумію... — зробила ще одну спробу заговорити жінка.

— Ой, та багато про що, Анастасія Ігорівно, — взяв на себе ініціативу хлопець. — Про машини, культуру, музику... Ми ж на концерті з Христиною познайомилися. Виявилось, слухаємо одне й те саме, ніби під копірку! Розговорилися, сходили погуляти.

— Христино, ну скільки їсти можна! — не витримала жінка. — Ти взагалі слухаєш, що Славко каже? Про тебе каже, між іншим...

Щоки Христини вкрилися рум'янцем. Відклавши прилади, вона винувати дивилася на хлопця.

— Анастасія Ігорівно, все добре! Вона ж не їла нічого з обіду.

— Ой, що наші з тобою келихи зовсім порожні, Славко! Давай я ще ігристого наллю...

Але як тільки вона потяглася за пляшкою, то зачепила ліктем склянку Христини з соком. Сік швидко полився дівчині на штани.

— Капець! Це ж від костюма... — підстрибнула Христина від несподіванки. — Я зараз у ванну, їх замочити треба.

— Ой, звичайно, вибач мені, Христино! — заголосила Анастасія Ігорівна.

Щойно Христина вибігла з кімнати, жінка одразу вмостилася на її місце.

— Славко, тобі теж на піджак потрапило! Он краплі, зараз витру!

Взявши серветки, Анастасія Ігорівна почала відтирати невидимий сік із костюма хлопця.

— Анастасія Ігорівно, та на мене нічого не потрапило, все добре... — зніжковів хлопець.

— Славко... Я бачу, ти хлопець тямущий, дорослий. Скажи, навіщо тобі потрібна моя донька? — запитала жінка, продовжуючи протирати костюм хлопця.

— Як навіщо? — щиро не зрозумів Славко. — Я люблю її, маємо серйозні плани.

— Ти ще скажи, що вона тобі через схожі уподобання в музиці сподобалася! — засміялася Анастасія Ігорівна, кинувши чергову серветку на стіл.

— Мамо, а де всі миючі засоби? — почувся голос Христини з ванної кімнати.

— На верхній полиці у ящику чи під раковиною знизу... Не пам'ятаю! — Жінка поклала руку на коліно Славка і перейшла на шепіт. — Але ж на одних інтересах довго не протягнеш, жінка має вміти нагодувати, розслабити зрештою...

— Анастасія Ігорівно, що ви робите? — хлопець інстинктивно позадкував назад.

— Христина вона ж... як хлопчик: машинки та штани. Вона тобі швидко набридне, розумієш?

— Як ви можете говорити так про свою дочку?

— Вона ще молода, нехай навчається на якихось наївних хлопчиках. А ти, я дивлюся, хлопець перспективний, серйозний зовсім не по роках... Тобі і дівчина потрібна під стать!

— Ви... Ви що, пропонуєте...? — осяяло Славка, та так, що він не зміг стриматися.

— Ну і сказав ти звичайно! Дуже некрасиво... — розпливлася у сяючій посмішці жінка. — Не пропоную, я ж не товар таки... Ти приходи, коли Христина на навчання буде, там і подивисься, якою має бути справжня жінка.

Анастасія Ігорівна поправила комір у піджаку хлопця та присунулася до нього ще ближче. Наступного разу жінка потяглася до одного з кучериків Славка та пальцями почала грати з ним.

— Мамо, я так нічого і не знайшла... Що тут відбувається? — вигукнула Христина, яка побачила цю неприємну картину.

— Ой, Христино, ти так швидко... Вже знайшла мило? — Жінка різко відсторонилася від Славка.

— С... Славко... — голос дівчини затремтів.

— Христино, це не те, що ти подумала... Я правда нічого не... — почав виправдовуватися хлопець, але зрозумів, що зробив цим велику помилку.

Дівчина вибігла з кімнати, вся в сльозах. Хлопець стурбовано поспішив за нею. І лише Анастасія Ігорівна переможно підняла келих із ігристим, відзначаючи перемогу над черговим «незручним» залицяльником її дочки...

Повідомлення

про проведення громадських слухань

Виконавчий комітет Жмеринської міської ради повідомляє, що відповідно рішення 54 сесії Жмеринської міської ради 8 скликання від 12 листопада 2024 року № 1249 "Про розроблення детального плану території для розміщення м'ясопереробного цеху на земельній ділянці з кадастровим номером 0521055300:06:001:0448 за межами населеного пункту селища Браїлів Жмеринського району Вінницької області" на громадське обговорення подається детальний план території для розміщення м'ясопереробного цеху на земельній ділянці з кадастровим номером 0521055300:06:001:0448 за межами населеного пункту селища Браїлів Жмеринського району Вінницької області та звіт про стратегічну екологічну оцінку даного документу державного планування. Площа території, що проєктується - 0,2145 га. Замовник проєкту - Виконавчий комітет Жмеринської міської ради. Розробник проєкту - фізична особа - підприємець Мальований Геннадій Сергійович (Вінницька область, Вінницький район, с. Зарванці, вул. Одеська, буд. 3, корп. 1, кв. 75).

Ознайомитись та надати протягом 30 днів відповідні пропозиції та рекомендації можна у приміщенні Жмеринської міської ради (відповідальній посадовій особі замовника - начальнику служби містобудівного кадастру управління містобудування та архітектури Жмеринської міської ради Капустян Олені Миколаївні) та на офіційному веб-сайті Жмеринської міської ради.

Громадські слухання щодо вказаного проєкту шляхом презентації його основних матеріалів відбудуться о 15-00 год. 17 лютого 2026 року у приміщенні зали засідань Виконавчого комітету Жмеринської міської ради за адресою: вул. Центральна, 4, м. Жмеринка.

Виконавчий комітет Жмеринської міської ради.

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди:

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання - Товариство з обмеженою відповідальністю "М'ясний хутір" (ТОВ "М'ясний хутір"), ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ (реєстраційний номер облікової картки платника податків ФОП) - 45372002;

Місцезнаходження суб'єкта господарювання - 23232, Вінницька обл., Вінницький р-н, с. Горбанівка, вул. Українська, буд. 2А, контактний номер телефону - 0985781688, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання - meathutir@gmail.com

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика - 23232, Вінницька обл., Вінницький р-н, Агрономічна сільська ТГ, с. Горбанівка, вул. Українська, буд. 2А;

Мета отримання дозволу на викиди - отримання дозволу на викиди ЗР для існуючого об'єкту, з метою надання права експлуатувати об'єкт, з якого надходять в атмосферне 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, висновки з ОВД відсутні;

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 призначені для вирощування свиней. Для подрібнення зерна для приготування кормів на промайданчику експлуатується подрібнювач зерна. Гній від свиней накопичується в гноєсховищі, а в подальшому вивозиться на поля в якості добрива. Для зберігання зерна використовується зерносклад. Для безперебійного забезпечення підприємства електроенергією функціонує дизельний генератор.

Джерелами викидів ЗР є вентиляційні шахти свинарників, гноєсховище, зерносклад, подрібнювач зерна, вихлопний патрубок дизельного генератора.

Відомості щодо видів та обсягів викидів (т/рік) - речовини у вигляді суспендованих твердих частинок - 0,50420264, аміак - 18,14, сірководень - 7,802, сірки діоксид - 0,006, метилмеркаптан - 0,70455, альдегід пропіоновий - 0,0631, кислота капронова - 0,0347, фенол - 0,00978, диметилсульфід - 0,0631, диметиламін - 0,276, суміш насичених вуглеводнів C2-C8 - 0,0032, оксиди азоту (у перерахунку на діоксид азоту [NO + NO2] - 0,0639, азоту (1) оксид (N2O) - 0,00020, оксид вуглецю - 0,0026, вуглецю діоксид - 4,692, метан - 8,3162.

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 надсилатися 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.

Втрачене свідоцтво про право власності на житло, розташоване в с.Якушинці, вул.Зарічна, буд.5, кв.10, виданий 8 червня 1998 року Вінницькою РДА на підставі рішення від 8 червня 1998 року, № 196, видане на ім'я Недзельського Анатолія Васильовича, вважати недійсним.

"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.

2000000059402
Зам. №2610402.
Наклад - 1500.
Газета віддрукована "Прес
Корпорейшн Лімітед",
21034 м. Вінниця, вул.
Гетьмана Мазепи, 12-А
Тел.: (0432) 55-63-97(98)

Вітаємо ветеранів війни та праці

90-річчя відзначатиме мешканець с.Бохоники - **Іван Андрійович ПЕДОРЕНКО** (18 січня).

70-річчя відсвяткував у минулому голова сільської ради, активний волонтер, житель с.Сосонка - **Анатолій Варфоломійович ГІДРОВИЧ** (13 січня).

60-річчя відзначатимуть воїни-інтернаціоналісти, мешканець смт Вороновиця - **Сергій Іванович СКАЛЕЦЬКИЙ** (14 січня), житель смт Стрижавка - **Микола Степанович ПЕДОРЕНКО** (18 січня), мешканець смт Стрижавка - **Віктор Володимирович СУХОВ** (20 січня).

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 2026 рік.

Передплата з поштовими послугами становить:
(61487): на місяць - 77,00 грн.,
6 місяців - 362,00 грн.,
1 рік - 704,00 грн.

15 січня - хмарно, сніг, t вдень -8...-10°C, вночі -11...-13°C. **16 січня** - хмарно, без опадів, t вдень -10...-12°C, вночі -15...-18°C. **17 січня** - хмарно, без опадів, t вдень -8...-10°C, вночі -12...-16°C. **18 січня** - хмарно, без опадів, t вдень -10...-12°C, вночі -16...-20°C. **19 січня** - хмарно, дрібний сніг, t вдень -11...-13°C, вночі -16...-20°C. **20 січня** - хмарно, без опадів, t вдень -5...-8°C, вночі -11...-15°C. **21 січня** - хмарно, без опадів, t вдень -3...-5°C, вночі -8...-12°C.



Із ювілеєм!

14 січня свій ювілейний день народження відзначила чарівна жінка, найкраща у світі матуся, кохана дружина, турботлива донька - **Оксана Анатоліївна ДЗЮНЯ**.



Вітаємо нашу найдорожчу з новою визначною датою в життєписі, бажаємо міцного здоров'я, щастя, мирного неба, здійснення всіх мрій і бажань, нових звершень, удачі, достатку, злагоди та Божого благословення! Хай і надалі кожен день буде сповнений радості та тепла, а життя дарує лише чудові емоції та незабутні враження! Нехай турботи обходять стороною, а

підтримка й любов рідних додають сил. Залишайся такою ж щирою, турботливою і справжньою - ти надихаєш багатьох!

Ми вдячні за те, що ти є в нашому житті! Щодня ти наповнюєш дні позитивом, світлом і добром! Дякуємо за те, що ти найтурботливіша, найніжніша і найкраща матуся, дочка, дружина та теща.

**Твій ювілей - не тільки твоє свято,
Радіють всі, і друзі, й рідні теж.
Хай Бог пошле іще років багато,
Здоров'я, щастя, радості без меж!
Нехай добром наповнюється хата,
Достатком, щирістю і сонячним теплом
Хай буде вірних друзів в ній багато,
Щастя доля огорта крилом.
А весни будуть світлі, легкокрилі
Не буде втомлюючих лагідних рук.
Нехай здійсниться те, що не збулося,
І добре серце не підкориться рокам.
З любов'ю від усієї сім'ї.**

Народилось понад сім тисяч дітей

За 2025 рік у Вінницькій області зареєстровано 7765 народжень дітей. Серед них 3961 - хлопчики, й 3804 - дівчатка.

Найпопулярніші імена дівчаток: Злата, Емілія, Єва, Мілана, Софія, Соломія.

Найпопулярніші імена хлопчиків: Артем, Богдан, Владислав, Макар, Максим, Марк, Матвій, Олександр, Тимофій.

Рідкісні імена для дівчаток: Авіелла, Айсель, Александра, Аліса-Ніна, Амалия-Емма, Аміне Бердріе, Аміра, Ар'я, Ася, Беата, Віриней, Габріелла-Нур, Ебіла Ліоні, Еліана, Есенія, Естель, Єремія, Іларія, Лея, Лілея, Ліора, Ліннея, Мішель, Соня, Тея, Фабіана, Шарлін, Юстина, Ясьміна.

Рідкісні імена для хлопчиків: Авіель, Адріель, Амір, Арман, Аспіран, Даміан, Девід, Дейман, Демід, Елай, Елізар, Ельмар, Ільяс, Імран, Іней, Іоан, Кай, Керим, Левон, Лукас, Маркіян, Маркус, Миролуб, Одіс, Озар, Рагім, Тадей.

До кожного свята свої хлібенята



Днями у закладі культури с. Хижинці відбулася презентація книги "До кожного свята свої хлібенята". Її написали дослідниця традиційного хліба, етнологиня, кандидатка історичних наук Світлана Творун у співавторстві зі своєю донькою - викладачкою Вінницького гуманітарно-педагогічного коледжу і кандидаткою педагогічних наук Олександрою Шевчук. Книга написана українською та англійською мовами. Зазначимо, що книга присвячена давнім українським традиціям випікання обрядових хлібів. Авторка вивчає обрядові хліби Вінниччини 40 років. Вона збрала унікальні матеріали про понад сто видів хлібів до родинних та календарних свят. У книзі зібрано близько 100 рецептів автентичних обрядових святкових випічок, які побутують на Вінниччині. З неї можна дізнатися, як готувати "ярики" на Юрія і хліб з хлібенятком до Різдва, які знаки повинні прикрашати весільний коровай, а які - великодню бабку, коли з дітками закликати весну "бусликовими лапками", а коли - "жайворонками", і ще багато цікавого. У цій книзі рецепти різних видів тіста мають сучасний вигляд, щоб його можна було приготувати навіть удома на кухні. Але найціннішим, як зазначають авторки, є опис пов'язаних з обрядовою випічкою вірувань і звичаїв, адже "хліб для українців святий".

Під час презентації Світлана Творун розповіла про види хлібів, їх значення, форми, орнаментику й використання під час обрядів.

В рамках заходу відбувся аукціон з продажу 2 екземплярів книжки. Вдалося виручити 5300 грн. Ці гроші підуть на матеріали для виготовлення сіток "Хижинецькими павучками" для українських захисників.

Також на заході виконували автентичні пісні учасники обряду "Обжинки" з гурту "Надія" та читала вірш переможниці дитячого фестивалю національно-патріотичної творчості Вінниччини "Сурми Звитяги" Аліса Горачук "Я хочу жити без війни" Вікторія Гнатюк, учасниця гуртка "Дивослово".

Презентація книги стала справжнім прикладом утвердження національної української ідентичності. Кожен присутній відчув гордість за українську культуру, де хліб є священним символом життя.



Астрологічний прогноз на 20 - 26 січня

ОВЕН (21.03-20.04). На вас чекає багато спілкування з друзями та рідними. Але не забувайте, що необхідно реалізувати хоча б частину окреслених планів. Не так-то легко ввійти в робочий ритм. Бажано менше контактувати з людьми. У вихідні постарайтеся не перервантажувати себе домашніми турботами. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Не варто йти всупереч загальноновизнаним правилам і суспільній думці. Намагайтеся бути тактовнішими, не перестарайтеся з емоційністю, зважайте на інтереси навколишніх. Не робіть тієї роботи, без якої можна обійтися. У вас буде шанс повірити в себе й розкрити власні таланти. У вихідні приділіть близьким людям і друзям побільше уваги. Унікайте зустрічей з неприємними людьми. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Побільше дипломатичності та гнучкості в прийнятті рішень, позиція сили в цій ситуації не підходить. Пешенням і м'якістю ви доб'єтесь набагато більшого. Сприятливий період в особистому житті, у розпалі жагучий роман з гарними перспективами. Імовірні вигідні ділові пропозиції. У вихідні звертайте увагу на дрібниці, і вони відкриють дуже багато корисного та цікавого. Сприятливий день - четвер, несприятливий - середа.

РАК (22.06-23.07). Зайвий пафос і офіціоз ні до чого. Не напускайте на себе серйозний вид - розслабтеся, побільше жартуйте. Події в особистому житті дозволять позбутися ілюзорних вистав і надуманих ідеалів, але ви переконаєтеся, що вас щиро люблять і цінують. Намагайтеся дивитися на життя позитивно. Не варто завантажувати себе якими-небудь проблемами, крім насутих, а таких, на щастя, буде небагато. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

ЛЕВ (24.07-23.08). Настає сприятливий період для творчості та новаторських ідей. Можете почати вдома ремонт, поміняти меблі. Зараз несприятливий період

для вирішення будь-яких проблем, не варто йти на принцип і пригнічувати партнерів. Бажано зайнятися побудовою планів на найближче майбутнє. Від вас буде потрібна зосередженість на роботі. У вихідні можливі певні ускладнення, пов'язані з взаєминами з близькими людьми. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ДІВА (24.08-23.09). Постарайтеся розподілити час так, щоб ви змогли не тільки плідно працювати, але і як слід відпочивати. Усі ділові питання потрібно вирішувати швидко, уникаючи зайвих хвилювань і міркувань. На Вас очікує рутинна робота. У вихідні постарайтесь уникати сварок і суперечок у сім'ї. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Очікується підйом активності, усе в ріст, усе на користь. Збирайте плоди своєї праці. Ваші справи покращаться завдяки надійним партнерам. Завоюйте довіру начальства, і перед вами відкриються нові можливості, доведеться свою надійність. Вдалий період для поїздок і подорожей, відряджень і переїзду. У вихідні може відбутися зміна місця проживання через особисті обставини. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Необхідно заглянути в себе й подумати, чого ви самі прагнете. Порадуйте себе, не варто все робити лише з почуття обов'язку. Ви заслужили радість і задоволення. На роботі чекають прибутку, визнання, повага та розуміння. До вас звертатимуться за порадою й за допомогою, і не безкоштовно. І пам'ятайте, що кохана людина потребує турботи й уваги. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Ви підсвідомо готові до боротьби за владу. Необхідно свідомо змінити і стратегію і тактику, поки не посварилися з близькими. Дійте м'якше, будьте добрими, перемініть гнів на милість, так

буде легше і вам і навколишнім. Тримайте себе у твердих межах увічливості та великодушності, можете одержати несподіване підвищення по службі або який-небудь інший, не менш приємний подарунок долі. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Важливо планувати свої дії хоча б на кілька кроків вперед. Вирішення багатьох важливих питань, можливо, буде продиктоване прагненням полегшити своє життя й поліпшити матеріальне становище. На всякий випадок скористуйтеся переглянути мотиви власної поведінки - раптом знайдуться кращі варіанти? У вихідні варто влаштувати сімейну вечерю. Можливо, доведеться принести малу жертву заради більших досягнень. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ВОДОЛІЙ (21.01-19.02). Продовжуйте аналізувати ситуацію, що склалася, не дійте наважання. Упорядкуйте все, до чого дотягнетесь. У тому числі й свої думки. Це допоможе вам пролити світло на причини подій, які відбуваються. Щоб уникнути можливих неприємностей, постарайтеся бути спокійнішими й терпеливішими. Не потрапляйте на вулкан авантюристів, нічого, крім розчарування й прикроців, такі проекти не принесуть. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

РИБИ (20.02-20.03). Ви перебуваєте в умовах, у цілому, сприятливих, хоча, можливо, самі цього й не відчуваєте. Розпочинається період ділової і творчої активності, що дозволяє розкрити ваш творчий потенціал і реалізувати давно задумані плани. Буде важко швидко ввійти в робочий ритм. Початок тижня буде багатим на зустрічі. До кінця тижня це може вас стомити. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.