

Подільська Зоря

Віталію Прохорову - орден «За мужність» III ступеня

У Якушинецькій сільській раді доньці загиблого воїна із Некрасового Віталія ПРОХОРОВА, Людмили Кудрінній було вручено орден «За мужність» III ступеня, яким бійця було відзначено посмертно.

Сержант Віталій Прохоров указом Президента України №861 від 11 грудня 2022 року нагороджений «За особисту мужність і самовіддані дії, виявлені у захисті державного суверенітету та територіальної цілісності України, вірність військовій присязі» - орденом «За мужність» III ступеня (посмертно).

Очільник громади Василь Романюк разом із заступником голови Вінницької районної військової адміністрації Володимиром Ковальцом та представником Вінницького районного центру комплектування та соціальної підтримки Євгеном Весельським вручили нагороду доньці загиблого Героя.

«Ми завжди пам'ятатимемо про Вашого батька, він



загинув прикривши собою поранених побратимів, завдяки йому вони залишилися живими. Вічна пам'ять Герою! Шана воїнам небесного війська, які віддали за нашу свободу найцінніше – життя», - наголосив сільський голова.

П'ятидесятидворічний Віталій отримав виклик до військомату на другий день повномасштабного вторгнення. Не вагаючись пішов захищати Україну. «Батько постійно був на зв'язку, - згадує донька Людмила, - він був задоволений службою та постійно наголошував, що він там задля того аби його трое дітей та четверо онуків мешкали на своїй українській землі».

Пам'ятаймо нашого земляка, який боровся за Україну і віддав життя за наше майбутнє.



Шановні ветерани!

День пам'яті та примирення, який щорічно відзначається 8 травня символізує вдячність усім, хто боровся проти нацизму та чие життя було обірвано у невмирущо важкій Другій світовій війні.

Ця дата потрібна нам передусім для осмислення великого внеску України у перемогу над нацизмом. Щоб берегти і шанувати правдиву історію.

Згадаймо полеглих воїнів, невинних жертв, закатованих і знищених борців підпільного руху! Сьогодні наш народ знову настигло воєнне лихоліття, знову гинуть сини і доньки України за її територіальну цілісність і незалежність. Тож від усього серця дякую ветеранам Другої світової війни за мужність і незламність духу та воїнам-захисникам сьогодення, які боронять Батьківщину.

Перемога буде за нами, бо українські воїни – нездоланні! Ми вистояли тоді і переможемо тепер! Нехай важкий досвід спільної історії буде мудрим уроком для людства та кожного з нас, щоб жити заради миру, а мир берегти - заради життя!

Петро ВАСИЛИНИЧ,
голова Вінницької районної організації ветеранів.



АКТУАЛЬНО

В Україні продовжено воєнний стан та загальну мобілізацію. Загалом їх продовжено до 18 серпня.

Митрополит Епіфаній відповів, коли Православна церква України внесе остаточне рішення щодо того, чи варто переходити на новий календар та «інці» дати святкування за прикладом греко-католицької церкви. Йдеться про такі великі свята, як Різдво. За його словами, загальноцерковне рішення щодо цього приймуть у травні на Архієрейському Соборі. «Втілення цієї реформи насамперед дасть змогу перейти на більш точний календар й уникнути в майбутньому поступового зміщення нерухомих свят. І хоч на цьому шляху ще залишаються деякі труднощі, проте переконаний, що з Божою допомогою ми їх вирішимо», - зазначив він. За словами Епіфанія, ПЦУ вже готується запровадити відповідну реформу й працює над новою редакцією певної церковної літератури для прихожан.

У Вінницькій облгаді ухвалили рішення щодо діяльності УПЦ в «єдності з московським патріархатом». Зокрема, рішення передбачає розірвання договорів оренди з УПЦ МП та звернення до ВРУ щодо діяльності московської церкви в країні. Крім того, депутати підтримали позицію звернутися до територіальних громад області щодо розірвання договорів оренди з церквами московського патріархату.

В Україні запрацював Єдиний реєстр зниклих безвісти осіб. Тут будуть зібрані дані щодо зниклих безвісти, внесено інформацію про наявність/відсутність рішення суду про визнання осіб безвісти відсутніми або оголошення померлими тощо. Цей реєстр є повністю захищеною базою даних. І доступ до нього будуть мати визначені посадовці: представники Офісу Уповноваженого зі зниклих безвісти, працівники Національної поліції та Департаменту інформатизації МВС України. Картки записів формуються на основі заяв, поданих родичами зниклих до Національної поліції. А верифікацію кожної особи здійснює безпосередньо Офіс Уповноваженого зі зниклих безвісти, - зауважує заступник міністра внутрішніх справ Леонід Тимченко.

Розширено категорії військовослужбовців, яких можуть звільнити від служби. За це рішення проголосували 291 народний депутат. Законом передбачено, що звільнені з військової служби можуть бути військовослужбовці, чий близькі родичі (чоловік, дружина, син, донька, батько, мати, дід, баба або рідний (повнорідний, неповнорідний) брат чи сестра) загинули або пропали безвісти під час дії воєнного стану.

Загинув військовослужбовець зі Стрижавки Дмитро МЕЛЬНИК



Військовослужбовець зі Стрижавки Дмитро Мельник загинув 29 квітня неподалік населеного пункту Гриценкове Сумської області. Йому було лише 26.

Дмитро народився 23 березня 1997 року. Навчався у Стрижавському ліцеї №1, потім здобув спеціальність токаря у Вінницькому училищі. Пов'язав своє життя з військовою службою. У 2015 році зовсім юним хлопчиною пішов на контрактну службу до лав ЗСУ. Цього ж року почав боронити рідну землю в зоні АТО. У 2016 році був переведений до Вінницького зонального відділу військової служби правопорядку. У 2017-му вступив до Національної академії

сухопутних військ ім. гетьмана Сагайдачного у Львові. В академії займався регбі, американським футболком.

Війна не дала змоги повноцінно закінчити навчання: Дмитра як курсанта випустили за скороченим терміном, і вже 12 березня 2022 року зарахували до військової частини. Він був старшим лейтенантом, артилеристом, заступником командира 2-го механізованого батальйону військової частини А4053. Побратими до нього зверталися «Соломон».

Указом Президента України від 08.08.2022 р. №569 Дмитро Мельник був нагороджений орденом Богдана Хмельницького III ступеня за особисту мужність і самовіддані дії, виявлені у захисті державного суверенітету та територіальної цілісності України. Також був нагороджений обласною відзнакою «Патріот Вітчизни» та за участь в антитерористичній операції.

Бережімо пам'ять про Дмитра як життєрадісну й товариську людину, водночас безмежно хоробру, яка віддала життя за Україну. Щиро співчуваємо його рідним: дружині, батькам та братам.

Клята війна забрала життя жителя Березина - Дениса Олексійовича КУБРАКОВА

Зустріти воїна живим коридором та провести його в останню путь прийшли побратими, односельчани, представники військомату, сільської ради та її підрозділів, жителі Якушинецької громади.

Денис Кубраков народився та проживав в с.Березина. Із перших днів повномасштабного вторгнення

вступив до лав місцевого ДФТГ, адже хотів захищати та оберігати свою землю від расійської навали.

Декілька місяців тому був призваний до лав ЗСУ, пройшов військові навчання за кордоном та приступив до виконання бойових завдань.

На жаль 26 квітня в районі Мар'їнки Денис загинув...

Без турботливого сина залишилися невтішні батьки, без люблячого чоловіка - дружина Наталія, без батька семирічний син Андрій.

Денису КУБРАКОВУ назавжди - 31...

Висловлюємо щирі співчуття родині загиблого, поділяємо Ваше горе, сумуємо разом із Вами та підтримуємо у годину скорботи.



Відбулися районні змагання з легкої атлетики



У вівторок, 2 травня в м.Вінниці, на стадіоні, в Центрі ально у міському парку ім. М. Леонтовича відбулися районні змагання з легкої атлетики за програмою Гімназиadi серед учнів закладів середньої освіти Вінницької області у 2022/2023 навчальному році. У змаганнях взяли участь команди учнівської молоді 13 територіальних громад Вінницького району.

На офіційному відкритті змагань були присутні: **начальник Вінницької районної військової адміністрації - Віталій Урдзік та його заступники, президент Федерації з легкої атлетики Вінницької області - Олена Бех, заступник начальника Управління спорту та рухової активності - начальник відділу олімпійських**

видів спорту Департаменту гуманітарної політики Вінницької ОВА Наталя Токар, суддівська колегія.

«Щирі вітання всім присутнім на цьому стадіоні: учасникам змагань, суддівській колегії, тренерам та вчителям фізичної культури, вболівальникам, усім, хто долучився до організації та проведення сьогоднішніх змагань.

В здоровому тілі - здоровий дух! Заняття фізкультурою завжди допомагають бути у формі.

У цей нелегкий для нашої країни час, як ніколи, важливо дбати про духовне, та фізичне здоров'я, берегти та зміцнювати його.

Діти - майбутнє нашої країни! Ви - майбутнє України! Здорові діти - здорова нація! Слава Україні!» - привітав учасників **Віталій Урдзік.**

З роками вже неможливо встановити, хто і коли назвав легку атлетику королевою спорту. Але цікаво, що за багато десятиліть ніхто не засумнівався в законності цього гучного титулу. Легка атлетика дійсно править спортивним світом, її люблять і шанують в самих віддалених кутках планети. В основу більшості сучасних видів легкої атлетики обов'язково входили: біг на різні дистанції, стрибки у довжину, висоту і навіть з жердиною.

Це вперше, за останні роки, районній адміністрації спільно з обласною Федерацією з легкої атлетики та фізкультурно-спортивним товариством «КОЛОС» вдалось організувати такий масштабний спортивно-масовий захід.

Розпочали спортивні ігри тра-

диційною хвилиною мовчання за всіх загиблих Героїв, звучанням державного Гімну.

Основною метою змагань стала популяризація легкої атлетики, мотивація учнівської молоді до занять фізичною культурою та спортом, виявлення кращих спортсменів для участі в подальших змаганнях.

У програмі змагань були представлені такі види, як: біг на 100 м, 200 м, 400 м, 800 м, 1500 м; стрибки у довжину; штовхання ядра; естафета 4 x 100;

За підсумками змагань, в командному заліку, найбільшу кількість балів отримали збірні команд: 1 місце - Літинської ТГ; 2 місце - Тиврівської ТГ; 3 місце - Агрономічної ТГ.



Вітаємо переможців з чудовим виступом та бажаємо подальших перемог у фінальних, обласних змаганнях Гімназиadi з легкої атлетики, які відбудуться 5-6 травня 2023 року!



Засідання районної міжвідомчої ради з питань сім'ї, соціальної підтримки сімей Захисників та Захисниць, інтеграції внутрішньо переміщених сімей (осіб), гендерної рівності, запобігання домашньому насильству та протидії торгівлі людьми



27 квітня під головуванням **заступниці голови районної військової адміністрації Юлії Олійник** відбулося засідання районної міжвідомчої ради з питань сім'ї, соціальної підтримки сімей Захисників та Захисниць, інтеграції внутрішньо переміщених сімей (осіб), гендерної рівності, запобігання домашньому насильству та протидії торгівлі людьми.

Запрошено заступників голів територіальних громад Вінницького району, які є координаторами з питань здійснення заходів у сфері запобігання та протидії домашньому насильству і насильству за ознакою статі у територіальних громадах району.

Розглянуто питання взаємодії суб'єктів, що здійснюють заходи у сфері запобігання та протидії домашньому насильству і насильству за ознакою статі. Заслухали представників Національної поліції Вінницького району, членів міжвідомчої ради, про вжиття заходів реагування на факти домашнього насильства та насильства за ознакою статі, взаємодію з іншими суб'єктами, що здійснюють заходи у сфері запобігання та протидії домашньому насильству і насильству за ознакою статі. Розглянуто питання про надання

правової допомоги постраждалим Захисникам та Захисницям, внутрішньо переміщеним особам, які постраждали від домашнього насильства.

Відбувся обмін практичними аспектами координації діяльності у сфері запобігання та протидії домашньому насильству та насильству за ознакою статі у територіальних громадах.

Присутні мали змогу ознайомитися з проектами по наданню послуг для постраждалих від гендерно зумовленого насильства ГО «Джерело Надії»

Розглянуто питання щодо соціального захисту ветеранів війни та членів сімей загиблих (померлих) Захисників та Захисниць України, щодо пільг на житло, соціальної, професійної адаптації, одноразових виплат та компенсацій щодо порядку встановлення статусів таким особам.

Рекомендовано для ефективного виявлення та узгодженого реагування на факти вчинення насильства розробити в громадах алгоритм дій суб'єктів взаємодії, що здійснюють заходи у сфері запобігання та протидії домашньому насильству та насильству за ознакою статі відповідно до Постанови КМУ 658 від 22 серпня 2018 р. № 658 «Про затвердження Порядку взаємодії суб'єктів, що здійснюють заходи у сфері запобігання та протидії домашньому насильству і насильству за ознакою статі».



Дружини юних рятувальників

В умовах сьогодення розвиток руху дружин юних рятувальників-пожежників є одним із пріоритетних напрямів діяльності територіальних органів ДСНС.

28 квітня в Стрижавському ліцеї №1, з метою пропаганди пожежної справи, виховання у молоді бачення пожежної безпеки та активізації руху дружин юних рятувальників-пожежників було проведено показовий виступ учнями ліцею, команди під назвою «Н2О».

Робота дружин юних пожежників спрямована на те, щоб діти навчилися оберігати від пожеж житлові будинки, школи, об'єкти національного господарства, ліс, урожай. Це значить, що, займаючись в дружині, юні пожежники виконують і справу великої державної ваги.

Якщо, ви хочете врятувати своє життя та життя своїх близьких, будьте завжди уважні і обачливі, запам'ятайте всі правила поведінки в екстремальних ситуаціях і бережіть своє життя, бо воно дається лише один раз!

Для довідки:

Дружини юних рятувальників — добровільні об'єднання учнів, які створюються з метою виховання у них мужності, благородства, фізичної загартованості та пожежно-технічної професійної орієнтації.

Діяльність дружин юних рятувальників здійснюється на основі Закону України «Про пожежну безпеку», на демократичних засадах, гласно, на основі зацікавленості учнівської молоді у вивченні пожежної справи, при широкій їх ініціативі та носить гуманний, благодійний характер.



Чемпіони зростають поряд із нами



Чотирнадцятирічна Катерина Буй із Зарванець здобула перемогу одразу на двох дистанціях на змаганнях із плавання. Тепер вона націлена на підготовку до відбору на Олімпіаду. «На 2024 рік не встигну, а от на 2028 рік буду старанно готуватись», - говорить Катерина.

Із 26 по 29 квітня у місті Кам'янське, що на Дніпропетровщині відбувався фінальний етап змагань Спартакіади «Повір у себе» з плавання серед дітей з ураженнями опорно-рухового апарату. У ньому брали участь представники з 16 областей нашої держави, і єдиною учасницею від Вінницької області була наша Катерина.

Під час змагань їй вдалось здобути одразу дві перемоги у класі S5 (працюють тільки руки) на дистанціях 50 м батерфляем та на спині.

«Плавати полюбає Катя з малих літ, - розповідає мама чемпіонки пані Вікторія, - розпочали регулярні заняття минулої осені, звісно хотілось раніше, але спочатку пандемія, потім початок повномасштабної війни не давав можливості нашій дівчинці почати займатись улюбленою справою.

Проте вже через три місяці тренувань, у грудні вона взяла участь у обласних змаганнях і одразу виборола перше місце. Катя натхненно тренувалась і її обрали представляти Вінницьку область на Спартакіаді «Повір у себе».

Дві перемоги, які вона здобула у Кам'янському, змагання відбувались у дні масованих обстрілів Дніпропетровської області, її дуже надихнули на подальшу плідну роботу із тренеркою Веронією Михайловою «Інваспорт».

Гурт весільних музик «Заграй» з Сосонки відзначив 10-річчя

У Сосонському будинку культури відбувся ювілейний творчий вечір народного аматорського гурту весільних музик «Заграй» філії будинку культури с.Сосонка КЗ «Центр розвитку культури та дозвілля» Стрижавської селищної ради.



Привітати колектив завітали голова Стрижавської територіальної громади Михайло Демченко, начальниця відділу освіти сім'ї, молоді, спорту культури та туризму Світлана Томусяк, директорка КЗ «Центр розвитку культури та дозвілля» Стрижавської селищної ради Альона Романенко, заслужений працівник культури України, завідувача методичним відділом Вінницького обласного центру народної творчості Любов Гричанюк, методистка з музичного мистецтва обласного центру народної творчості Наталя Римаренко, староста Сосонського старостинського округу Микола Демченко, директорка КЗ «Сосонський ліцей» Людмила Кугай, завідувача КЗ «Ясла-садок Десняночка» Ольга Сташко, а також творчі колективи. Михайло Демченко подякував учасникам ансамблю, що

популяризують українську пісню. «Зараз наші хлопці виступають не тільки на сцені. В руках тримають не музичні інструменти, а справжню зброю. Більшість з них воює в Збройних силах України. Я знаю, що кожен з вас патріот своєї батьківщини. І знаю, що ви на передовій піднімаєте бойовий дух бійцям українською піснюю. Слава усім вам! Слава Україні!», - наголосив Михайло Демченко. Голова громади вручив колективу сертифікат на ремонт репетиційної зали.

Ансамбль «Заграй» створений у 2013 році. А вже у 2014 році ансамблю було присвоєно звання «народний». Ансамбль є опорним колективом будинку культури. Учасники колективу є справжніми цінителями української народної пісні.

Усі ці 10 років незмінним керівником ансамблю є Ігор Бабенко. У складі ансамблю 9-ро учасників: Ігор Бабенко, Віктор Ковальчук, Микола Чиж, Володимир Сташко, Олександр Ковальчук, Василь Романчук, Артем Сташко, Михайло Коцюбинський, Констянтин Косошко.

Активна концертна діяльність у культурно – мистецьких заходах спонукають учасників постійно оновлювати репертуар. Колектив перш за все цікавий своїм енергетичним запалом, характером і своєрідним репертуаром. Родзинкою ансамблю є жартівливі пісні - «Приймаченько», «Ой у полі криниченька», «Коли б мені зранку» та ін. Іскристий запал, який мають учасники, передається глядачеві.

Колектив співпрацює з різними колективами, такими як: народний фольклорний гурт «Подільські музики», народним жіночим вокальним ансамблем «Жартівниці», жіночим вокальним ансамблем «Жива пісня» с.Сосонка, ансамблем «Вишиваночка» с.Лісова Лісіївка, з Стадницьким народним духовим оркестром, Сивівківським духовим оркестром та ін.

Гурт «Заграй» є постійними учасниками різноманітних заходів обласного, всеукраїнського та міжнародного рівнів. Зокрема, конкурсів, фестивалів, концертів.

Тижня знань з основ безпеки життєдіяльності

Щоб навчити дітей діяти зібрано та рішуче, не розгубитися у випадку виникнення надзвичайних ситуацій, 27 квітня у КЗ «Тростянецький ліцей» Вороновицької селищної ради відбувся День цивільного захисту в рамках проведення Тижня знань з основ безпеки життєдіяльності.

Учні та педагогічний колектив школи удосконалили свої теоретичні знання і практичні навички щодо дій в умовах екстремальних ситуацій, перевірили здатність грамотно і чітко діяти, щоб захистити своє здоров'я та життя.

Із наймолодшими дітками ліцею був проведений просвітницький захід в інтерактивній формі щодо мінної безпеки та правил поведіння з вибухонебезпечними предметами. Захід був проведений за участі кваліфікованих працівників за сприянням UNICEF, ГО «Розвиток» та ГО «Федерація здоров'я» у співпраці з INTERSOS.

Також протягом дня у закладі були проведені: квести, вікторини, інтерактивні уроки, інформаційні хвилини, бесіди. А вже зараз надзвичайно важливо виховати у дітей почуття відповідальності за своє життя та життя інших людей, формувати спостережливості до предметів, що їх оточують.

Для учнів старших класів команди ДЮРП «Добровольці-вогнеборці» фахівець відділу запобігання заходів з надзвичайних ситуацій у Вінницькому районі Центру забезпечення діяльності Віктор Тихонюк провів практично-показові заняття щодо правил гасіння пожеж вогнегасником та надав інформацію, яких правил необхідно дотримуватись, куди звертатись по допомогу у разі виникнення НС.

Завершальним етапом була евакуація і захоплення та пізнавальна зустріч з рятувальниками України, на якій демонстрували роботу обладнання, що використовується в пожежах та при надзвичайних ситуаціях.

День цивільного захисту під гаслом «Допомогти! Врятувати! Заобігти! Бути обізнаним!» проведено цікаво та повчально. Усі переконались в тому, що отримані знання знадобляться у повсякденному житті.

Дякуємо всій шкільній громаді за організованість, дисциплінованість, міцні знання та гарно проведений День цивільного захисту.



«ДОПОМОГТИ! ВРЯТУВАТИ! ЗАПОБІГТИ! БУТИ ОБІЗНАНИМ!»

День рятувальника (колишній День працівників цивільного захисту) - професійне свято й важлива подія, яка має на меті навчити як правильно діяти під час надзвичайних ситуацій. У наш час - це дуже важлива та корисна навичка, яка може допомогти врятувати життя, запобігти травмам, захистити себе та своїх близьких.

Саме до Дня рятувальника Лука-Мелешківський ліцей приурочив свій захід, на якому здобувачі освіти та педагогічний колектив удосконалили свої теоретичні знання і практичні навички щодо дій в умовах екстремальних ситуацій, перевірили здатність грамотно і чітко діяти, щоб захисти-



ти своє здоров'я та життя. Присутні дізналися про різні типи надзвичайних ситуацій, їх ознаки й способи запобігання та вчилися діяти швидко й рішуче, не розгублюючись і не піддаючись паніці.

Важливість таких заходів для молоді важко переоцінити. Вона набуває почуття відповідальності, усвідомлює важливість командної роботи та вчиться не тільки вчиться захищати себе, але й бути корисним для тих, хто цього потребує. Ці навички допоможуть стати кращими громадянами та лідерами у своїх громадах.

Олександр ГЕМБАРУК,
студент ВДПУ ім.М.Коцюбинського.

Діти навчальних закладів «Колосочок» с.Довгополівка та «Ромашка» с.мт Вороновиця відвідали пожежно-рятувальну частину

Під час екскурсії дітки мали змогу ознайомитися з правилами пожежної безпеки, розширити уявлення про роботу пожежників, про способи гасіння пожеж та транспорт спеціального призначення.

Представник пожежної частини розповів: як оперативно-рятувальні загоны реагують на сигнал тривоги, як від їх швидкості і злагоджених дій залежить життя людей. Найбільше дітям запам'яталися відвідини гаража з технікою та устаткуванням. Кожен охочий фотографувався поруч з технікою та мав змогу роздивитись костюми, в яких працюють пожежні.

Рятувальники розповідали малюкам про те, як працює та чи інша техніка та відповідали на питання, які задавали діти. Під час зустрічі зверталася увага на причини виникнення пожеж та їх запобігання, розповіли як правильно діяти у разі пожежі.

Дякуємо співробітникам ДПРЧ-17 за захоплюючу та пізнавальну екскурсію!





Кулінарні цікавинки

Пампушки з картоплі до борщу

Нам потрібно: 0,5 кг вареної картоплі, 2 яйця, 100 г твердого сиру, 2-3 ст.л. крохмалю, сіль, олія.

Приготування. Картоплю почистити від шкірки, помити та відварити в підсоленій воді, розім'яти в пюре. Додати яйця, натертий на дрібній тертці сир, крохмаль і все ретельно перемішати. За допомогою чайної ложки або руками сформувати кульки і обсмажити в олії в невеликій каструлі. Викласти обсмажені пампушки на паперові рушники, щоб забрали залишкову олію. За смаком можете додати до пампушок ще подрібнений часник.



Сосиски в тісті в духовці



Нам потрібно: 15 сосисок, картопляне пюре, яйце. Для тіста: 700-900 г борошна, яйце, 2 ч.л. солі, 1 ст.л. цукру, 11 г сухих дріжджів, 80 г масла або маргарину.

Приготування. Спочатку приготуємо тісто. Для цього в тепле молоко додамо розтоплене вершкове масло, збите виделкою яйце, сіль, цукор, дріжджі, 1/2 склянки борошна, все добре перемішаємо і залишимо на 20 хвилин. Зверху з'явиться шапочка з дріжджів. Потім, додаючи просіяне борошно, замісимо тісто. Воно повинно бути м'яким і добре відставати від рук. Кладемо тісто у тепле місце, поки воно не збільшиться удвічі. Доки підходить тісто, відваримо картоплю і робимо звичайне картопляне пюре. Коли тісто підійде, обминаємо його руками, розкачуємо у ковбаску і нарізаємо на 15 шматочків. Кожний шматочок обминаємо у борошні і розкочуємо млинцем. На середину кладемо 1 ст. л. картопляного пюре і розподіляємо у довжину. Зверху кладемо сосиску. З кожного боку робимо по 3 надрізи і кладемо розрізані смужки навхрест. Змащуємо зверху збитим яйцем. Вмикаємо духовку на мінімум і кладемо сосиски з картоплею у тісті на 15 хвилин для підйому. Потім вмикаємо духовку на 250 градусів і випікаємо до утворення рум'яної скоринки.

Сосиски в бубликах

Нам потрібно: 0,5 л молока, 45 бубликів, 9 сосисок, сіль, гірчиця, кетчуп, сир твердий.

Приготування. Найголовніше – щоб в бубликах отвори співпадали з товщиною сосисок. Приблизно порохуйте, скільки бубликів буде необхідно, і складіть їх у глибоку ємність. На сосиску довжиною близько 13 см піде 5 бубликів. Залейте їх підсоленим молоком і залиште на 1 годину, щоб розм'якли. Потім бублики необхідно одягнути на сосиски, попередньо змастивши кожен сосиску гірчицею або кетчупом. Кінці сосисок повинні виглядати, адже під час теплової обробки вони трішки зменшаться в довжину. Покласти сосиски у форму для випікання, попередньо застеливши її пергаментом і змастивши олією. Посипати тертим сиrom і відправити до розігрітої до 200 градусів духовки на 15-20 хвилин.



Лаваш з сиrom, смажений у яйці



Нам потрібно: лаваш, сир твердий, яйця, олія для смаження.

Приготування. Твердий сир порізати невеликими прямокутниками. Лаваш порізати смужками. Яйця збити виделкою, можна додати дрібку солі. Кожний шматочок сиру завернути

в лаваш. Вмокнути лаваш з сиrom в яйце і обсмажити з обох боків на сковорідці в олії. Швидко та смажити закуска на кожен день.

Пікантні макарони в духовці

Нам потрібно: 400 г макаронів, 250-300 г ковбаси напівкопченої, 2 ст.л. майонезу, 2 ст.л. кетчупу, 2 помідора, 2 солодких перці, 150 г твердого сиру.

Приготування. Спочатку необхідно відварити макарони, дати їм охолонути. Ковбасу порізати соломкою та змішати разом з макаронами у формі для запікання, змащеній вершковим маслом. Додати майонез, кетчуп і ретельно перемішати. Болгарський перець порізати кубиками, та викласти зверху. Помідори порізати тоненькими кружальцями і викласти зверху на перець. Зверху посипати тертим сиrom і подрібненою зеленню і покласти запікатися до духовки, розігрітої до 220 градусів на 20 хвилин. Готові пікантні макарони дістаємо з духовки та накриваємо кришкою або фольгою на 20 хвилин.



Салат «Колізей»



Нам потрібно: 200 г стручкової квасолі (спаржа), 200 г шинки, перець болгарський великий червоний, 6 ст.л. консервованої кукурудзи, цибулина. Для маринування цибулі: 1 скл. води, 2 ч.л. цукру, 1 ст.л. оцту, 1 ч.л. солі.

Приготування. Відваріть квасолі в підсоленій воді впродовж 3 хвилин, воду злийте, прохолодіть. Шинку, перець наріжте соломкою. Для маринування цибулі налийте в миску води, додайте сіль, цукор, оцет – все перемішайте. Покладіть до миски нарізану напівкільцями цибулю, добре помніть рукою і залиште на 20 хвилин. Додайте кукурудзу та вже готову цибулю. Висипте вже охолоджену квасолі до суміші. Змішайте всі інгредієнти салату, посоліть, поперчіть за смаком і заправте майонезом.

Здобні рогаики

Нам потрібно: 2 ч.л. безгірких сухих дріжджів, 250 мл молока, 6-7 ст.л. цукру, ванільний цукор, 100 г вершкового масла, 3,5-4 скл. борошна, варене згущене молоко – для начинки. Для змащування: жовток, 2 ст.л. молока.

Приготування. В теплом молоці розвести дріжджі. Додати цукор, ванілін, розм'якшене вершкове масло. Поступово додаючи просіяне борошно, замісити м'яке тісто, що відстає від рук. Миску з тістом накрити рушником і залишити на 2 години у теплом місці. Потім тісто розділити на 15 кульок. Кожну кульку розкачати у прямокутник. На одній половині зробити надрізи через кожен сантиметр, а інший помстити вареним згущеним молоком. Закрити тісто у трубочку і зігнути у рогалик. Готові рогаики залишити у теплом місці, щоб підійшли. Перед тим, як покласти випікатися, змастити їх жовтком, перемішаним з молоком. Духовку нагрійте до 180-190 градусів та відправляйте пектись рогаики на 15-20 хвилин, до готовності.



Сирні завиванці в сметані



Нам потрібно для тіста: 350 г борошна, 70 г сметани, 50 г маргарину або масла, 50 г цукру, 100 г молока, 0,5 ч.л. солі, 1 ч.л. з гіркою сухих дріжджів. Для начинки: 0,5 кг сиру, яйце, 100 г цукру. Для заливки: 3 ст.л. сметани, 1 ст.л. цукру.

Приготування. В тепле молоко додаємо 1 ч.л. цукру, 1 ст. л. борошна із загальної маси, дріжджі і все перемішуємо. Залишаємо на 30-40 хвилин до появи пінної шапочки. В просіяне борошно додаємо цукор, сіль і все перемішуємо. Додаємо розм'якшений маргарин, сметану і розтираємо в крихти. Вливаємо дріжджі з молоком в борошно і замішуємо тісто – не дуже туге, але і не дуже м'яке. Змішане тісто залишаємо на 10-15 хвилин. Залишаємо у тепле місце до тих пір, поки воно не збільшиться удвічі. Для сирної начинки змішуємо добре усі інгредієнти. Коли тісто підійде, розкочуємо його в прямокутник товщиною десь 0,5 см. Розкладаємо сирну начинку. Скручуємо тісто з начинкою у рулет. Нарізаємо рулет на шматочки товщиною 1,5-2 см. Сирні завиванці викладаємо на деко, застелене пергаментом і залишаємо на 40 хвилин. Через 35 хвилин змащуємо їх зверху збитим яйцем. Відправляємо випікатися до розігрітої до 180-200 градусів духовки, до готовності. Для заливки змішуємо сметану з цукром. Готові сирні завиванці виймаємо з духовки, доб-

ре змащуємо заливкою і накриваємо до повного їхнього охолодження.

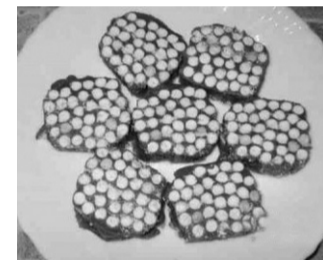
Бісквітний рулет

Нам потрібно: 6 яєць, 6 ст.л. цукру, 6 ст.л. борошна, сода на кінчику ножа, джем.

Приготування. Жовтки відділяємо від білків. Добре збиваємо міксером білки в піну, потім додаємо потроху цукор і збиваємо доти, поки піна не стане блискучою і твердою. По одному додаємо жовтки, з якими теж збиваємо приблизно 4-5 хвилин. Потім повільно всипаємо через ситечко борошно, змішане з содою, і розмішуємо ложкою. На застелене пергаментом деко виливаємо тісто рівномірним шаром і випікаємо в духовці при 160°C протягом 12-15 хвилин до світло-коричневого кольору. Після випікання готовий бісквіт перевертаємо на чистий кухонний рушник, знімаємо з нього пергамент і за допомогою рушника кілька разів скочуємо і розгортаємо. Скачавши, залишаємо охолоджуватися. Для начинки обережно розгортаємо, намащуємо джемом і знову скочуємо.



Солодка ковбаска з соломкою



Нам потрібно: 400 г солонки, 500 г цукерок «Корівка», 100 г вершкового масла, 1 ст.л. какао-порошку (за смаком).

Приготування. Зняти обгортки з цукерок, покласти цукерки навпіл, щоб швидше розтанули. У каструлю з товстим дном покласти цукерки, масло та какао. Покласти каструлю на середній вогонь та розтопити суміш повністю, періодично помішуючи. На харчову плівку викласти доріжку з соломки (краще відразу приготувати на шматках плівки всю соломку, бо розтоплена суміш з цукерок швидко застигає). Соломку добре змастити розтопленою сумішшю з цукерок. Змотати ковбаску з соломки, помстити з боків та зверху. Залишити ковбаски охолонути і на 2 години в морозилку. Дістаємо і розрізаємо на порційні шматки.

Торт «Мурашник» без випічки

Нам потрібно: 800 г печива, 450 мл згущеного вареного молока, 200 г вершкового масла, 100 г горіхів, 100 г чорносливу, 100 г кураги, 50 г родзиконок, 2 ч.л. какао-порошку.

Приготування. Подрібніть печиво на кусочки різного розміру, від крихти до шматочка 1,5 см в діаметрі і складіть його в посуд, до якого буде збиратися весь торт. Волоські горіхи підсмажте на сковорідці і подрібніть на середні шматочки. Курагу, чорнослив та ізіом залейте кип'ятком і залиште на 30 хвилин. Після цього воду злийте і поріжте курагу і чорнослив кубиками. Вершкове масло і згущене молоко збийте міксером, трішки відкладіть в іншу ємність, знадобиться, щоб змастити готовий торт зверху. Додати до миски з печивом ізіом, горіхи, порізані курагу і чорнослив, збиті масло і згущене молоко. Все ретельно перемішайте, добре притисніть руками і потім переверніть миску з тортом на тарілку і отримайте готовий, сформований торт. В залишок крему додайте какао-порошок, перемішайте і змастіть торт зверху. Прикрасьте подрібненим печивом. Залиште торт «Мурашник» просочитися при кімнатній температурі на 2 години і потім покладіть до холодильника.



Вишневий пиріг



Нам потрібно: 200 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 4 яйця, 150 г цукру, 800 г вишень без кісточок, 100 г цукрової пудри.

Приготування. Масло змішуємо до піни з 75 г цукру і по одному додаємо яєчні жовтки. Яєчні білки збиваємо в піну з рештою цукру і, коли піна стає блискучою, обережно додаємо її до яєчних жовтків. Потім обережно змішуємо з досипаним через ситечко борошном. Виливаємо на деко, застелене пергаментом. Вишні посипаємо цукровою пудрою, злегка віджимаємо сік і викладаємо на тісто. Випікаємо до готовності на помірному вогні. Коли вишневий пиріг готовий, на кілька хвилин залишаємо його охолоджуватися на деку. Розрізаємо на прямокутні шматки, посипаємо цукром. Вишневий пиріг добре смакує в гарячому і холодному вигляді.

Як таке забути?

– Хочу покаятись перед тобою, – прошепотіла Євдокія. Лікарі сказали Наталці, що матері залишилося жити лічені дні. Можливо, марить.

– Присядь і послухай, – наполягала жінка. – Я й так на той світ із гріхом відйду. Ти повинна знати правду...

...Наталка була вродливою. І після п'ятдесяти, у неї гарна постава. Час не відібрав краси. А от з особистим не поталанило. В усюмо себе звинувачувала. Може, й долю через те віднадила...

...На вулиці було спекотно. Ще весна, а начебто маківка літа. Наталка зайшла в кафе – тут смачні морозиво й кава. І завжди людно. Особливо у вихідні. А нині неділя.

Як не дивно, маленький столик для двох був вільний. Купила холодний смаколик, присіла. Через декілька хвилин біля столика зупинився молодий чоловік із горнятком кави.

– Вільно лише біля вас? – запитав. – Дозволите?

– Так, будь ласка.

Цей день перевернув їхнє життя. Для Наталки він став фатальним. Для Вадима – виграшним...

Вадим завів з дівчиною розмову. Вона йому сподобалась. Симпатична, розумна. Незаміжня. Запропонував прогулятися містом. Погодилася.

– Ми ще зустрінемося? – запитав, коли Наталка сідала в тролейбус їхати додому.

– Можливо.

– У наступну неділю в кафе «Морозиво».

Вона була згідна.

Їй також сподобався Вадим. Цікавий. Веселий. Без обручки. Якщо складуться стосунки, то нарешті матір перестане пиячити, що хлопця немає, а вже двадцять п'ятий рік пішов.

Вадим був щедрим на квіти та подарунки. Але не любив розповідати про свою родину та роботу.

Запрошувала у вихідні додому, хотіла познайомити з матір'ю, – відмовлявся. Посилався на зайнятість, термінові справи.

Він не зізнавався їй у коханні. Нічого не обіцяв. Щоправда, якось запросив у Карпати. Для Наталки ці два дні були щасливими. Якби ж вона знала...

Невдовзі зрозуміла, що вагітна. Сказала Вадимові. Зрадів. Але ця радість була якоюсь дивною. Наталка цього не помітила.

– Мені народжувати? – запитала.

– Аякже!

– А... ми... ти одружишся?

– Повір, одинокою матір'ю не залишишся. І ще: я хотів би побачитися з твоєю мамою. Бо вже не зручно...

Наталку це втішило.

Розповіла про вагітність матері. І про те, що Вадим хоче познайомитися.

Гостина була приємною. У Євдокії про Вадима склалися гарне враження.

Коли збирався додому, шепнув Євдокії:
– Я хотів би з вами дещо обговорити. Тет-а-тет.
Наталка нічого не знала.

Після зустрічі у Євдокії з Вадимом була таємниця. Вона стосувалася Наталки і майбутньої дитини.

Якось Євдокія завела мову про закордонного родича. Мовляв, не бідний. Може, спадок дістанеться. До того Наталка про нього від матері нічого не чула.

– Та не хотіла я згадувати, – викривалася Євдокія. – Аби твій батько нічого не знав.

– Мамо, не такий тато поганий, як ти кажеш. І Люба Петрівна...



– Люба Петрівна... Та вона...

В Євдокії характер був запальний. Чоловікові скандали влаштувала. От і не витримав Славко. А доньку любив. Наталка з батьком спілкувалася. І з новою Славковою обраницею у неї склалися нормальні стосунки.

– Сподіваюся, закордонний свояк грошей підкине, – загадково мовила Євдокія.

– Ага, розщедриться.

– Побачимо...

Залишалося два місяці до народження дитини. Вадим так і не запропонував Наталці руку і серце. Натомість сказав, що змушений їхати у тривале відрядження.

– А як же я... ми?

– Про вас подбає твоя мама, а потім... все буде гаразд. Ти лише не хвилюйся. Пильнуй маля.

Народжувала Наталка важко, та ще й уночі. Коли прийшла до тям, біля неї сиділа матір.

– Де дитина? – прошепотіла.

– Нема. Хлопчик помер.

Наталку здушили сльози болю та відчаю.

– Це не правда, – простогнала. – Мамо, скажи, що це не правда.

– Ти повинна змиритися, – сказала Євдокія беземоційно.

Наталка в горі не звернула увагу на дивну материну поведінку.

– Як про це Вадимові сказати?

– Він знає. Приходив, коли ти спала.

– І що? Що він сказав?

– Засмутився і... пішов.

Наталка Вадима більше не бачила. Мов крізь землю провалився.

Зібрала сили, аби жити далі. Вийшла на роботу. Відтоді минув майже рік. Одного дня Євдокія повідомила, що закордонний родич заповів їй гроші. І вона їх отримала. Наталку це здивувало.

– І ти мовчала, мамо?

– Хіба тобі мало емоцій? Та й не вірила ти... А ось тепер ставлю перед фактом. Купимо тобі квартиру. Меблі. А гроші, які залишаться, на себе витратиш.

– Здалося б подякувати родичеві.

– Як? Не стало його. В роках уже був. Спадок після смерті отримала.

Для Наталки все це виглядало трохи фантастично. Але вона знала характер своєї матері, її любов до інтриг і замовчувати правду.

...Євдокія оглядала нове доньчине помешкання.

– Супер! Тепер ще б тобі гарного нареченого, а мені внуків.

Наталка матері не зізнавалася, що про заміжжя не думає. А якщо знову народить мертву дитину? От Вадим після цього відмовився від неї, навіть не поспівчував. Більше такого вона не витерпить.

У Наталки були залицяльники. Але сумне минуле ставало на перешкоді стосункам. Так і залишилась сама...

...Зістарілась Євдокія. Занедужала. Лікарі не давали надії. І тепер вирішила розповісти доньці правду.

– Вадим був одружений, коли познайомився з тобою. Заможний. З непростой родини. Як і його дружина. Вони все мали, все могли. А дітей у них не було. Не могла його жінка народити. І коли він запросив тебе в Карпати... дуже хотів, аби ти завагітніла. Але ця дитина не мала бути твоя. Вона їхня.

– То... мій син... не помер?

– Ні. Його забрав Вадим. І ніякого спадку не було. Як і родича за кордоном. Це вони гроші дали – Вадим з дружиною.

– Мамо, як ти могла? Як??? Ти продала мого сина, свого внука! Обманула мене!

– Я про тебе думала. Не хотіла, щоб ми жили в однокімнатній квартирі. Твій батько багату Любку відхопив, а з нею хату і в хаті. А я... а ми... Від зарплати – до зарплати капарали. Це тепер ти доробилася до посади. А тоді? Я думала, вийдеш заміж і ще народиш.

– Я боялася і заміжжя, і народжувати. Що ти наробила, мамо? Де тепер Вадим? Де мій син?

– Не воруши минулого. Двадцять п'ять років минуло. Не шукай їх. Вони виїхали за кордон. Назавжди. Це правда. Клянусь.

– Куди? В яку країну?

– Не знаю. Він не сказав.

– Ти покарала мене, мамо. Злочин вчинила. Як мені з цим жити?

– Забудь...

– Як таке забути?!

– Ти вже нічого не зміниш. І старого полового нема. І людей тих нема. А мені полегшало...

Через два дні Євдокії не стало...

Двічі виходила заміж за одного чоловіка, і двічі їх єднало Різдво

Вечірня зоря блиснула на небі.
– Христос ся рождає! – знадвору почувся чоловічий голос.

– Валюнь, глянь, дитинко, кого це на Святвечір у наш дім привело. Мо, колядники. То зви! – сказав батько, вкидаючи до рота чергового вареника з капустою.

І Валя вибігла. Та перед нею не колядники стояли, а Іван. Переминався з ноги на ногу, просився в хату.

Різдвяне сватання

– Ти чого? – бурчала Валя. – Ти ж завтра мав прийти, я ще батькам нічого не казала.

– То зараз і скажеш. Чи скажемо. Разом... – не дав оговтатись дівчині Іван і вже переступав поріг, співаючи «Добрий вечір тобі...»

Батько насупив брови. Не те, щоб колядка у такому виконанні йому не сподобалася, ні. Він помітив, як переполохано Валя гостя зустрічала. Стала якоюсь збоку, зашарілася, погляд кидала то на хлопця, то додолу опускала.

– Валь, принеси-но мені з кімнати кілька гривеників, коляднику подякую, – попросив дочку.

А сам так пильно глянув Іванові в очі й випалив:
– Ну, більш нічого не хочеш мені сказати?

Валіна мати стояла мовчки, бо нічого не розуміла. Тому й не втручалася.

– Хочу! – оговтався Іван. – Заміж вашу Валю взяти хочу. Віддасте?

– Я то віддам, як вона схоче, а ти що їй дати зможеш? – батько не відступав.

– Любов свою.

– Е... Щось блаженко...

З кімнати вийшла Валя, тримаючи в руках гаманець. Батько дістав звідти кілька більших купюр і простягнув, глузливо коментуючи:
– На, коляднику, до обручки докладеш. А то, чого доброго, прийдеться моїй Валі приміряти дірку від бублика.

Івана пересмикнуло. Він хотів так само в'їдливо чоловікові відповісти, та дівчина вчасно смикнула хлопця ззаду за штани. І він лише чемно усміхнувся. Валя зро-

зуміла, що батько вже в курсі її з Ванею стосунків, тож пригорнулася до тата і стиха запитала:
– Благословите?
– Благословлю...

А що мав казати? Хоч не дуже радів такому зятеві, бо він – сирота, за душею геть нічого не має. Та зачинати сварку у Різдво йому не хотілося.

Із суду виходила у сльозах

Валин батько працював лісником, тож у грошах сім'я ніколи нужди не мала. Він уже придивився дочці зятя зі свого кола – забезпеченого. Але дівчина випередила його.

Словом, не встиг засватати, за кого сам хотів, тепер доводилося видавати заміж, за кого просила.

Весілля гуляли без особливого розмаху, зате із солідним подарунком: батьки подарували Валі двокімнатну квартиру в місті! Правда, зятя одразу відмовилися там прописувати і попередили: як надумає розлучитися, то ні квадратного сантиметра йому не дістанеться!

Молоде сімейне життя було під наглядом Валиних батьків. Хоч і мешкали одні в місті, інші – в селі, та бачилися мало не щодня. То лісника по справах в область викликали, то він Івана на поміч по господарці кликав. І навіть коли народилася Іванка, спокій в родині не настав, бо нелюбий зять все ніяк не міг догодити вибагливому тестеві...

Стосунки досягли точки кипіння, коли батько Валі став відверто між людьми її Івана принижувати. Як не боліла душа, а вона, щоб не мучити чоловіка, подала на розлучення. Що вже не просив Іван на суді добре подумати, не руйнувати сім'ю, Валя не відступила. А її батько все притакував:

– От тепер хоч нормального мужика знайдеш, не те, що цей. Невдаха! І аліменти щоб справно платив. А то я тобі покажу!

Від його презирливого погляду, кинутого на Івана, Валі стало геть зле. Вона виходила із зали суду вся у сльозах.

А женихи у чергу не ставали...

Минали роки, Іванка вже пішла у перший клас. А за Валею женихи у чергу не ставали. Схаменувся батько,

що, може, й дарма долю від доньки погнав. Чув від людей у селі, що Іван так і не оженився, а все на заробітки у Польщу їздить. Уже надбав на хорошу машину, землю купив, починає хату будувати. Завидний жених! Дівчата коло нього так і в'ються.

– А чого ти Івана свого не покличеш? – якось тихо мовив Валі. – Он, весь час гостинці онучці передає, а сам ні до вас, ні до нас не заходить.

– Так ви ж самі його віднадили, – без нотки докору, але із сумом відповіла Валя.

– Ти, дитино, вибач мені, старому, але тепер послухай і поклич.

Знову наближалось Різдво. Валя задумалася: вісім літ минуло, а наче один день. Картала себе, що так бездумно повелася на батькові інтриги і не боролася за своє щастя. Як тепер Іванові в очі дивитися? Та дати собі (і йому!) другий шанс хотіла.

Вона саме терла в макітрі мак на кутку, на столі вже стояло одинадцять страв, усі чекали лише головного смаколика. І тут у двері хтось постукав. Несміливо привітався:
– Христос ся рождає...

Валя ледве не впустила макогона. Іван підійшов, ніжно обійняв, поцілував.

– Та не тримай ти такого дорогого гостя на кухні! – вже бігав коло зятя тесть, підсовуючи стільця до столу в тому місці, де завжди сидить Валя.

До них з іншої кімнати вибігла Іванка – татова копія.

– Татку, ти зустрінеш з нами Різдво? – запитала, заглядаючи йому в очі.

– Зустріну. І всі інші свята, якщо дозволите...

А цього Святвечора родина зібралася за столом ще більша – Іванка привела в дім свого кавалера. Валя спочатку так прискіпливо глянула на Вітьку, а потім сама себе подумки «смикнула». Згадала, як батьків погляд і криве слово мало не вкрали у неї щастя. Не хотіла повторювати цих помилок.

Наталія КРАВЧУК.

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня ювілеї відзначатимуть ветерани війни і праці:

95-річчя святкуватиме мешканка с. Лука-Мелешківка – **Галина Нестерівна ГРИЦКО** (3 травня). 90-річний ювілей відзначатиме жителька с. Медвеже Вушко – **Ганна Полікарпівна КРАВЕЦЬ** (5 травня). 90-річчя святкуватиме мешканка с. Кордишівка – **Надія Яківна ЯЧИЧЕНКО** (10 травня).

Від імені активу Вінницької районної та місцевих ветеранських організацій щиро зичимо сивочолим іменинникам міцного здоров'я, достатку й злагоди в родинах, 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 **2023 рік**.

Передплата з поштовими послугами (без заповнення квитанції) становить:

ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ (61487): на місяць - 32,60 грн., на 3 місяці - 97,80 грн., 6 місяців - 195,60 грн.

для підприємств, установ й організацій (40699): на місяць - 32,60 грн., на 3 місяці - 97,80 грн., 6 місяців - 195,60 грн.

4 травня - хмарно, без опадів, t вдень +14...+18°C, вночі +8...+12°C. **5 травня** - хмарно, без опадів, t вдень +13...+17°C, вночі +8...+11°C. **6 травня** - хмарно, без опадів, t вдень +9...+13°C, вночі +6...+8°C. **7 травня** - хмарно, без опадів, t вдень +9...+14°C, вночі +5...+8°C. **8 травня** - хмарно, без опадів, t вдень +10...+12°C, вночі +4...+8°C. **9 травня** - хмарно, без опадів, t вдень +11...+13°C, вночі +5...+8°C. **10 травня** - хмарно, без опадів, t вдень +12...+14°C, вночі +6...+9°C.



Обласний конкурс агітбригад

На базі Вінницької станції юннатів фінішував обласний етап Всеукраїнського конкурсу серед колективів екологічної просвіти (агітбригад). Він мав назву «Земля - наш спільний дім».

Юні екологи розповідали про захист водойм, ґрунтів, вплив людського фактора на зміни у природі та погодні умови. В конкурсі взяли участь 11 агітбригад із різних територіальних громад. В старшій групі нагороди отримали чотири колективи, в молодшій - два.

Головним переможцем стала досвідчена агітбригада з Флоринської школи «Екосіті». Торік вона посіла друге місце на Всеукраїнському етапі колективів екологічної просвіти. Цього разу «Екосіті» знову виступить на анало-



гічному змагання, що пройде в Полтаві.

— Колектив «Екосіті» продемонстрував кілька витончених номерів на тему охорони природи. Його підготувала вчителька біології Ольга Макарчук. Її вихованці виступали не лише гарно, але драйвово, — сказала методист обласної станції юних натуралістів Тамара Корінна.

В молодшій групі виступали учні 5-6 класів. Переможця тут не визначили. Друге місце розділили Немерченська гімназія Вендичанської селищної ради «Квіти мого життя» і команда школярів Барської ОТГ «Форест».

Михайло МИХАЙЛОВ.

Прогноз магнітних бур на травень

У травні очікуються магнітні бурі, але лише одна, остання з них, буде сильною за потужністю.

4-бальна буря проявить себе в суботу, 6 травня.

Магнітна буря очікується 23-25 травня. Її потужність не перевищить 4 бали.

Буря накриє 28 травня і досягне потужності 5 балів.

Переживши квітень, насичений магнітними бурями, і, як наслідок, приліт метеора, українці з побоюванням дивляться на прогнози сонячної активності на травень. Прогнози на останній весняний місяць не настільки гнітючі, як на квітень, але все одно доведеться підготуватися.

Нагадаємо, що магнітна буря - це глобальне явище у верхніх шарах атмосфери Землі, спричинене сильними геомагнітними збуреннями. Магнітні бурі можуть бути спричинені сонячними спалахами, корональними викидами маси, сонячними вітрами та іншими сонячними явищами. Коли відбуваються ці сонячні явища, вони утворюють магнітні бурі, що впливають на магнітне поле Землі.

У травні нам обіцяють магнітні бурі середньої та сильної потужності та трохи слабких бур, практично непомітних.

4 травня, як повідомляє Центр прогнозування космічної погоди, обурення магнітного поля Землі вплине на

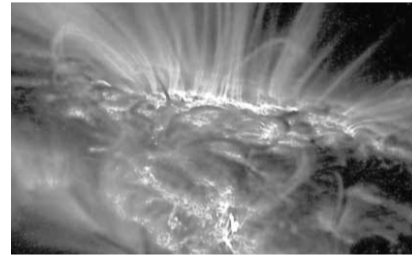
наше життя. На самопочуття можуть покаржитися ті, хто чутливий навіть до найменших коливань магнітосфери.

Вже 11 травня розпочнеться сильна магнітна буря, яка триватиме цілий тиждень із невеликим ослабленням 13 травня. Після 17-го числа на нас чекає кілька днів перепочинку, і з 20 по 25 травня Землю накриє магнітна буря середньої інтенсивності. На 28-е число прогнозується космічної погоди знову обіцяють потужну магнітну бурю, яка відчуватиметься цілий день.

Забігаючи наперед, зазначимо, що група дослідників Національного управління океанічних та атмосферних досліджень назвала кінець наступного, 2024 року, дуже проблемним у плані сонячних та магнітних бур. Після того як сонячні бурі досягнуть своїх пікових значень, Землю лихоманитиме ще років п'ять.

Звичайно, на кожну людину цей природний катаклізм впливає по-різному: хтось не помічає його наслідків, а хтось лежить пластом, не в змозі встати з ліжка вранці.

Щоб заздалегідь підготуватися до проявів магнітних бур, необхідно збільшити кількість рідини, що споживається, - чистої води або трав'яного чаю, а алкоголь, як і жирну їжу, виключити з раціону. Більше спати і висипатись, уникати стресу, тримати під рукою домашню аптечку на випадок загострення хронічних захворювань - ось нехитрі рецепти, якщо магнітна буря таки дасть про себе знати.



ОВЕН (21.03-20.04). Постарайтеся знайти час для того, щоб спланувати свої дії. Від знайомих можуть надійти пропозиції, що будуть досить корисними. Обережніше з новою інформацією, ваша надмірна відкритість може зашкодити справі. У вихідні не варто створювати конфліктних ситуацій: уникайте суперечок з будь-якої серйозної теми. Навіть якщо ви праві, перемога відстане від вас. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Якщо вдасться поєднати м'яку дипломатичність з вашою звичайною цілеспрямованістю, жодні труднощі перед таким напором не встоять. Можливе одержання цікавої пропозиції, але не варто кваліфікувати ухвалювати рішення. Краще потягнути час і розібратися в ситуації. Можливо результат довгої та копійки праці виявиться негативним. Вихідні пройдуть багато в чому спонтанно. Можливо, вам доведеться щось кардинально змінювати, не відкидайте допомогу родичів та друзів. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Вам вдасться втілити в життя свої таємні плани та задуми. Однак деякі з них прийде трішки підкорегувати, залежно від розвитку подій. Бажано йти до мети не на самоті. Підтримка ваших ідей окрилює та створює впевненість у власних силах. Спокійна обстановка у вихідні сприяє розкриттю вашого творчого потенціалу. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

РАК (22.06-23.07). Оптимізм допоможе пережити складний період і забезпечити необхідну допомогу, залучаючи однодумців. Від начальства краще триматися подалі, тому що йому буде не до смаку ваша ініціативність. Можливі певні проблеми у взаєминах з дітьми. Ситуація у вихідні підштовхуватиме вас до активного відпочинку. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

ЛЕВ (24.07-23.08). Домогтися успіху зможете тільки за допомогою особистих організаторських умінь і но-

Астрологічний прогноз на 8 - 14 травня

вих ідей. Щоб досягти позитивного результату в справах, вам доведеться докласти максимум зусиль. Зате й винагородженні вони будуть гідно. Події сприятимуть поліпшенню вашого матеріального становища. Постарайтеся не відкладати проблемні питання на потім, вирішуйте їх відразу. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.

ДІВА (24.08-23.09). Навколишні почнуть розуміти, чого ви насправді варті, не розчаруйте їх, виявіть свої приховані таланти. Чим більш активний спосіб життя для себе виберете, тим більше встигнете. Бажано проявляти обережність в усіх справах, більшість побоювань виявляться необґрунтованими, але деякі будуть слушними. Постарайтеся вихідні присвятити не тільки домашнім справам. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - понеділок.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Робота начебто бігає за вами з великою хваткою. Імовірні затримки в справах, через які втомитесь та почнете нервувати, тому кличте на допомогу навколишніх. Краще нічого не відкладати на потім, зробіть все тут і зараз. У вихідні ви можете отримати новий приплив енергії і впораєтесь з проблемами, що накопичились, одним махом. Чим сильніше ви будете хвалити близьких людей, тим щасливішими станете самі. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

СКОРПІОН (24.10-22.11). У вас вирують гірським потоком почуття та емоції, і одним з головних завдань буде вміти ними управляти. Стриманий підхід, продумані кроки дозволять позбутися вантажу непотрібних проблем і добитися успіху в справах. На роботі на вас чекають зміни на краще, вам піднімуть зарплатню. Не варто поспішати зі зміною місця роботи. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

СТРЕЛЕЦЬ (23.11-21.12). Не варто опиратися нада-

ремно, виявіть розуміння і мудрість, і ваша слабкість обернеться силою. Можливі конфлікти на роботі, тому намагайтеся стримувати емоції. Багато що може легко вдаватися, але нічим важливим і серйозним все-таки краще не займатися, тому що велика імовірність помилок дій. Вихідні - сприятливий період для благоустрою дому або дачі. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Ви цілеспрямовані та рішучі. Впевненість у собі надає сили. Щиросердечна рівновага дозволяє вам не сумніватися у своєму авторитеті на роботі та вдома. Прислухайтеся до ідей колег, вони можуть зацікавити вас новою думкою і бути джерелом несподіваних планів. Приділіть собі досить часу, щоб відкрити нове джерело натхнення. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - субота.

ВОДОЛІЙ (21.01-19.02). Якщо ви незадоволені складними обставинами, спробуйте що-небудь змінити в собі, решта зміниться сама. Можливі неузгодженості, які заважатимуть вирішенню професійних і ділових завдань, але благовоління начальства дозволить легко їх усунути. Вихідні - гарний момент для косметичного ремонту квартири, придбання меблів, прикрашання інтер'єру. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

РИБИ (20.02-20.03). Якщо зберетеся, то будете здатними зробити стрибок у кар'єрі. Ви справедливо вважаєте, що всього можете добитися тільки власними зусиллями. Не давайте обіцянок, за нинішнього темпу роботи, вам складно буде їх виконати. Здійснити всі плани та задуми вам буде не завжди просто, але, у принципі, при цілеспрямованості та завзятості - можливо. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.