

Подільська Зоря

28 червня одне із головних державних свят - День Конституції України та День Якушинецької територіальної громади!



Василь РОМАНЮК,
голова Якушинецької територіальної громади.

У нашій Конституції закріплений суверенітет Української держави над всією її територією, яка є недоторканою. А захист цього суверенітету і територіальної цілісності є найважливішою функцією держави і справою всього Українського народу. Саме зараз увесь наш народ кожен його син і кожна донька захищають нашу державу на всіх фронтах. І ми обов'язково переможемо, адже за нами правда.

Також цієї святкової днини маємо славу традицію відзначати День Якушинецької територіальної громади. Нехай нас завжди об'єднує любов до рідного краю, небайдужість до його добробуту, адже кожен з нас своєю працею дбає про розвиток громади заради майбутнього. Зараз на жаль не маємо можливості відзначати гідно це свято, проте після нашої Перемоги ми обов'язково усе надолужимо, усе відсвяткуємо, усіх відзначимо.

Щиро вітаю Вас, шановні жителі нашої громади, із державним та нашим місцевим святом, нехай наша спільна мрія якнайшвидше здійсниться.

Разом до Перемоги!
Слава нашим ЗСУ! Слава Україні!

Із Днем Конституції України, дорога громада!

Нескореної Конституції, яка допомагає нам виборювати основне право – жити вільно у незалежній, демократичній, соціальній, правовій державі.

Здобувши незалежність, Україна ще п'ять років мала закон радянського зразка. І лише у 1996 році, 28-го червня, народні депутати після майже доби роботи ухвалили нашу Конституцію.

Вдруге в умовах воєнного стану зустрічаємо важливий день. Головні принципи Основного Закону об'єднують нас і сьогодні, допомагають протистояти російському агресору. Героїзм наших захисників і захисниць, які відстоюють українські права й свободи, гідний глибокої поваги.

У нас немає сумнівів у переможному майбутньому. Конституційні права – з нами. І наш курс незворотний: правова демократична країна, у якій «людина, її життя і здоров'я, честь і гідність, недоторканність і безпека визнаються найвищою соціальною цінністю».



Щиро – Михайло ДЕМЧЕНКО,
голова Стрижавської територіальної громади.



Шановні жителі громади!

28 червня ми відзначаємо День Конституції України. Це велике свято для кожного з нас. Адже Конституція держави – основоположний документ, за яким ми живемо, будемо та розвиваємо нашу країну.

Конституція – це не лише закон, це ще й символ національної єдності. Вона є вираженням народної волі, засобом забезпечення соціального миру і прогресу. Адже саме в ній утверджені головні цінності нашого народу – людина, її життя, здоров'я, честь, гідність, недоторканність та безпека.

У цей нелегкий час для України, нехай закінчиться війна і запанує злагода на нашій землі. Хай мир і взаєморозуміння сприяють подальшій розбудові нашої державності, становленню достатку в кожній сім'ї.

Бажаю Вам міцного здоров'я, добробуту і затишку у Вашій оселі, впевненості, сили, усвідомлення захищеності своїх прав, всього того, що дає нам Конституція і високе звання громадянина України!

Із повагою, Сергій СІТАРСЬКИЙ,
голова Агрономічної громади.

Шановна Вороновицька громадо!

Другий рік поспіль День Конституції України відзначаємо в час повномасштабної війни. Бути українцем означає не лише належати до волелюбного народу, але й боротися за свободу і справедливість. Ми, українці, завжди стояли щитом на захисті демократичного світу. Наша воля та відвага відомі далеко за межами нашої країни.

Ми показали світу, що наша гідність та справедливість непохитні, і що ніяка загроза не зламає нашого духу. Людина, її життя та здоров'я, честь, гідність, недоторканність і безпека визнаються в нашій державі найвищими соціальними цінностями.

Наразі найкращі українські сини та дочки неймовірними зусиллями захищають саме ці ідеали демократичного та правового суспільства. Дякую всім хто стоїть на захисті нашої держави! Пишаймося Україною та віримо в Збройні сили України!

Олександр КОВІНЬКО,
голова Вороновицької ТГ.



Наші земляки, які віддали життя за Україну!



20 червня загинув справжній воїн, житель села Лука-Мелешківська **Василь ПЕНІШКЕВИЧ**, 1971 року народження...

Загинув, назавжди залишившись Героєм, що віддав власне життя заради мирного майбутнього мільйонів українців.

Схиляємо голови в глибокій скорботі. Світла пам'ять про Василя назавжди залишиться в наших серцях.

Висловлюємо глибокі співчуття рідним та близьким загиблого. Сумуємо разом з Вами, підтримуємо в цей тяжкий час.

Вічна і світла пам'ять!



23 червня в районі Бахмутського напрямку загинув воїн, житель села Лука-Мелешківська **Дмитро КОСТЮК ...**

Життя Героя обірвалося на 31-му році життя.

Загинув, назавжди в нашій пам'яті залишившись Героєм, що віддав власне життя заради мирного майбутнього мільйонів українців.

Неможливо описати увесь біль втрати для рідних і близьких... уся громада в скорботі...

Висловлюємо глибокі співчуття, сумуємо разом з Вами, підтримуємо в цей тяжкий час.

Світла пам'ять!

Героям Слава!



Миколою ГУМЕНЮКОМ.

Чоловік загинув від поранення, 12 червня біля населеного пункту Хромове. Він був солдатом-сапером інженерно-саперного відділення стрілецького батальйону. Пішов воювати добровольцем 15 березня минулого року.

Микола Гуменюк народився 17 лютого 1981 року в селі Вербівка. Виріс у Бруслинові, де й навчався у місцевій школі. Потім вступив до Гушинецького професійного училища, здобув про-

фесію водія. У 1999 році вступив до Збройних сил України, у жовтні 2000-го повернувся додому. У 2001 році створив сім'ю. З дружиною Наталією дали життя чотирьом синам - Юрію, Сергію, Іллі та Артему. У родині виховували 6-ох дітей. У 2005 році переїхав до Пеньківки.

Герою було лише 42 роки. Щирі співчуття родині, їхній біль - глибокий та безмежний.

Пам'ятаймо подвиг Героя, цінуймо його самопожертву задля України.

Світла пам'ять!



25 червня у Мізяківських Хуторах попрощалися із Героєм - **Сергієм ЦИБОЮ**. Штаб-сержант загинув 21 червня у зоні ведення бо-

йових дій на Харківщині. Йому було 36.

Народився Сергій 7 серпня 1987 року в Мізяківських Хуторах. Навчався в місцевій школі, з тим здобув технічну освіту.

Все життя був військовим, головним сержантом командиром відділення 1-го зенітного артилерійського взводу. Служив у 14-ій бригаді Князя Великого, міста Володимир. 2 грудня 2022 року отримав нагороду від Головнокомандувача Збройних сил України Валерія Залужного - почесний нагрудний

знак "Сталевий хрест". Також нагороджений відзнакою Міністерства оборони України - медаллю "15 років сумлінної служби". Вірність обов'язку та захист країни завжди були його цінностями.

Щиро співчуваємо родині Сергія - синові, донечці, дружині, батькам та меншому братові Юрію, який зараз на передовій захищає кордони Батьківщини.

Втрата глибока. Тож пам'ятаймо високий патріотизм нашого Героя!

22 червня у Пеньківці попрощалися із воїном -

Пунк забезпечення засобами реабілітації

За дорученням голови Якушинецької громади Василя Романюка на базі КЗ «Центр надання соціальних послуг» створюється пункт забезпечення засобами реабілітації.



За словами керівника центру Наталії Свистун засоби будуть надаватися в користування підопічним закладу. Вони є досить дорогими і не кожен може придбати необхідне. Відтепер завдяки Фонду громади «Подільська громада» матимемо можливість надати необхідне нашим підопічним.

Щиро дякуємо Фонду «Подільська

громада», голові правління Олені Данілової за надані засоби реабілітації та виробі медичного призначення. Ваша допомога дуже важлива та своєчасна.

ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ

Євгену Семчуку - орден "За мужність" III ступеня (посмертно)

Сьогодні у приміщенні Вінницького районного територіального центру комплектування та соціальної підтримки родині загиблого воїна **Євгена СЕМЧУКА** із Некрасового було вручено орден "За мужність" III ступеня, яким бійця було відзначено посмертно.

Указом Президента України: "За особисту мужність і самовіддані дії, виявлені у захисті державного суверенітету та територіальної цілісності України, вірність військовій присязі" - Євген СЕМЧУК нагороджений орде-



29 червня 2023 р.



Євгеній СЕМЧУК

20 років

25.02.2002 - 13.03.2022
Солдат

Загинув у Житомирській обл., с. Морозівка
Похований с. Некрасове

ном "За мужність" III ступеня (посмертно).

Державну нагороду отримала мама загиблого Героя - Лариса Іванівна, її вручив керівник Вінницького районного територіального центру комплектування та соціальної підтримки Олександр Бойко.

"Дякуємо Вам за виховання справжнього патріота України, - зауважив Олександр Бойко, - на жаль, війна забирає найкращих".

Євгену виповнилося 20 на другий день повномасштабного вторгнення, а 13 березня клята війна забрала таке молоде життя...

"Він служив за контрактом, підписав його у січні 2022, - розповідає вітчизняний полеглого воїна Валерій Григорович, - одразу після закінчення навчання, розпочалась повномасштабна війна. Євген разом зі своїми побратимами був направлений на Житомирський напрямок для захисту столиці".

У перші дні великої війни, її жорна перемололи багато життів. Проте саме вони, наші Герої, стримали російську навалу та не дали їй зайти до Києва. Євген Семчук, загинув як Герой, захищаючи рідну землю від окупантів.

Ми завжди пам'ятатимемо про Євгена. Вічна пам'ять Герою! Шана воїнам небесного війська, які віддали за нашу свободу найцінніше - життя.

«Громадський бюджет 2023» - визначено переможців

Зазначимо, що конкурс «Громадський бюджет» у Якушинецькій громаді відбувався вперше, і був значно обмежений у фінансуванні проектів Постановою Кабінету Міністрів України №590. Тому одразу попереджали авторів, аби звертали увагу на орієнтовний перелік видів робіт, на основі яких можуть бути розроблені і відповідно потім профінансовані проекти громадського бюджету.

Отже під час прийому проектів було отримано 11 ініціатив, через зазначені

вище обмеження, було відхилено три проекти, врешті жителі Якушинецької громади мали змогу віддати свої голоси (онлайн і офлайн) за 8 пропозицій по покращенню життя в громаді.

Загалом за усі ініціативи було отримано майже 6 тисяч голосів.

Відповідно до затвердженого Положення переможцями стають: 1 великий та 2 малих проекти.

Найбільшу підтримку від жителів громади, і відповідно переможцями стали проекти:

- № 7 (великий) «Капітальний ремонт дорожнього покриття частини вулиці Садова в селі Якушинці Вінницького району Вінницької області» (автор Ольга Галіброда) - 1822 голоси підтримки;

- № 2 (малий) «Гурток робототехніки для дітей та підлітків у с.Зарванці» (автор Анатолій Заїка) - 1298 голосів;

- № 10 (малий) «Створення системи обліку та регулювання чисельності безпритульних тварин» (автор Людмила Сидорук) - 501 голос.

Наступним етапом стане реалізація проектів-переможців терміном до кінця 2023 року.

Вітаємо авторів та бажаємо всім сил та підтримки в реалізації соціально-важливих ініціатив. Сподіваємось під час проведення наступного конкурсу «Громадський бюджет» ми отримаємо значно більше проектів і відповідно голосів за них.

Впливати на майбутнє - це реально!

Громадський бюджет Якушинецької ТГ 2023 - 3 000 000 грн



Нащадки будуть нами пишатися - історія захисників із Вінниччини



Олег Віннік - командир відділення, **Арсентій Кривешко** - командир взводу. Обоє - боронять Україну у складі Нацгвардії й називають себе братами. Вперше були мобілізовані 2014 року. У перші дні повномасштабного вторгнення

вдруге прибули до військкомату. Про свій військовий шлях, втрату брата та дружбу розповіли захисники.

«Нас було троє: двоє рідних братів (Олексій та Арсентій Кривешки) та наш кровний друг і брат (Олег Віннік), ще з 2014 року», - пояснює Арсентій. - У мене псевдо «Комбат», в Олега - «Зубр», в покійного брата Олексія - було «Садовнік». Нас називали ЗУ-брати, ЗУ - зенітна установка».

Олексій Кривешко був найстаршим із компанії та загинув 27 липня 2022 року, в день народження Арсентія. У той день, розповідає Олег, вони прикривали тактичні групи на лінії зіткнення по річці Сіверський Донець. - Був масований авіаудар літаком СУ-4 і гелікоптером Ка-52. Загинув наш брат. Почали надавати медичну допомогу брату, був повторний авіаудар, нас поранили, - згадує Олег.

Нині Олегу - 35 років, Арсентію - 40, Олексію було 49 років. Старшого брата, за словами Олега, берегли до останнього, як і зовсім молодих оборонців. «Ти розумієш: якщо зробиш хибний крок, покажеш невпевненість, то вони засумніваються. А їм всього по 20-22 роки. Можливо, хтось не вмів стріляти, хтось боявся вийти на позицію, здійснити прямий контакт по противнику, але вони заряджали, споряджали магазини, кулеметні стрічки», - каже Олег Віннік.

Скільки запеклих боїв довелося пройти, брати кажуть, що не рахують. Головна мотивація - звільнення рідної землі від ворога. Те, що побачили, звільняючи Київщину, досі перед очима. «Найбільш боляче було бачити розстріляних цивільних. Вони розстрілювали всіх людей, які рухалися по дорозі. Коли ми заїхали, так люди і лежали», - каже Арсен.

Після звільнення Київщини брати вирушили на схід України. Були під Бахмутом, в Северодонецьку, Сєвєрянці, Білогорівці, Федорівці, Васюківці. На всіх цих напрямках, кажуть оборонці, було чимало поранень, але про них розповідають із гумором.

«Були травми. В Олега дуже важкі були. З допомогою чиеїсь матері його «відчунали»: пару годин - і був бойовий», - каже Арсентій Кривешко.

Днями хлопці отримали державні нагороди: медалі «За військову службу Україні». Загиблий брат Олексій таку ж отримав уже посмертно.

Брати не сумніваються у перемозі України, бо у нас, кажуть, це в крові. «Ми - незламні. У нас є сили. В чому сила? У правді. У нас в генах це. Ми захисники. Ми не зможемо відступити, ми дійдемо до переможного. Ми пишемо історію. Наші діти, правнуки будуть нами пишатися і будуть мати волю», - наголошують бійці.

За матеріалами Суспільного.



АКТУАЛЬНО

Президент України Володимир Зеленський вніс до парламенту законопроект у якому запропонував змінити дати святкування трьох свят: 25 грудня - Різдво Христове замість 7 січня; 15 липня - День української державності замість 28 липня; 1 жовтня - День захисників і захисниць України замість 14 жовтня. Як ідеться в пояснювальній записці, більшість православних християн світу святкують Різдво Христове 25 грудня. Православна церква України 24 травня на Архієрейському соборі затвердила повний перехід з 1 вересня на новий - новоюліанський календар, за яким живе більшість православних церков світу.

"Із 1 липня норма, згідно з якою "доступні ліки" відпускати будуть лише за електронним рецептом, повертається. Паперовий рецепт в рамках програми "Доступні ліки" продовжить діяти лише на тимчасово окупованих, прифронтових територіях і територіях, де ведуться активні бойові дії", - йдеться в повідомленні. Водночас наголошується, що на всій території України на прохання пацієнта лікар зможе додатково роздрукувати інформаційну довідку, в якій міститиметься інформація про рецепт.

Із 1 липня в Україні зростуть суми в платіжках за комунальні послуги. Вартість електроенергії суттєво зросла з 1 червня 2023 року. Подорожчання українці відчують у липні, коли отримають квитанції за минулий місяць. Ціна за світло тепер складає 2,64 грн/кВт-год. Новий тариф не залежить від обсягів споживання, як це було раніше.

Черговий етап індексації пенсій відбудеться в липні. Цього разу надбавки отримають українці, які вийшли на заслужений відпочинок за спеціальними законами. Це держслужбовці, працівники органів місцевого самоврядування, народні депутати та науковці. У середньому пенсії для цих категорій громадян зростуть на 19,7%.

Сергій Борзов: Медзаклади Вінниччини отримали 23 апарати штучної вентиляції легень

Медичне обладнання на суму 9 млн євро закупила волонтерська асоціація «Мальви України».

Апарати ШВЛ розподілені на вісім медичних за-

кладів Вінниччини в залежності від потреби.

- Це дуже потрібне медичне обладнання, воно буде використане для лікування як цивільного населення, так і військових. Апарати штучної вентиляції легень портативні і стаціонарні, – зазначає началь-

ник Вінницької ОВА **Сергій БОРЗОВ**.

- Від наявності і якості медичного обладнання в лікувальних закладах, залежить життя пацієнтів, яким необхідна невідкладна допомога. Особливо зараз, коли ми піклуємось не лише про мешканців області, а й надаємо підтримку вимуше-

ним переселенцям.

Організувала допомогу волонтерська асоціація «Мальви України». З перших днів повномасштабного вторгнення рф асоціація надає суттєву гуманітарну і медичну допомогу нашій країні.

- Ми передаємо цю допомогу різним регіонам Ук-

раїни. Нам важливо, щоб ці апарати стали в нагоді та приносили користь людям, наголошує директор БО «Благодійний фонд «МАЛЬВИ УКРАЇНИ» та Асоціації «MALVE DI UCRAINA A.P.S.» Володимир БЕКИШ.

- Те, що ви робите – це велика важка праця, – звертаючись до лікарів, зазначив

координатор MOVIMENTO MOVA PER I BAMBINI Давіде Греко. - Маємо впевненість, що ці апарати ШВЛ допоможуть врятувати життя багатьом людям.

Медичне обладнання придбано та передано від БО «Благодійний фонд «Мальви України», Асоціації «MALVE DI UCRAINA A.P.S., MOVIMENTO



MOVA PER I BAMBINI» та «Monolith Italia Nord Srl, Fondazione Rosa Pristina».

Через телеміст, Сергій БОРЗОВ подякував італійським партнерам, завдяки яким ця допомога стала можливою. Італійці, у свою чергу, подякували українським лікарям і заповнили, що будуть продовжувати робити свій внесок у перемогу України, висловили впевненість у подальшій співпраці у цій та інших галузях.

Дякуємо нашим партнерам за допомогу! Разом до перемоги.



30-й випускний вечір Агрономіченського ліцею



Випускний - це одночасно весела і дуже сумна подія. У цей день випускники назавжди прощаються зі школою і вчителями, завершують важливий етап у своєму житті. Однак для випускників, їх батьків і вчителів цей день залишається хвилюючим і емоційним, незважаючи на те, що в цьому році він проходить не лише в умовах карантину коронавірусу, а ще й - війни.

Це знакова, довгоочікувана подія для всіх учнів та батьків, зародилася з часів, коли почали створювати перші навчальні заклади, і комусь неодмінно в голову прийшло відсвяткувати той день, коли можна було б сміливо сказати - «прощай рідна альма-матер!» і «вітаю тебе світ!».

Випуск в Агрономіченському ліцеї відбувся 27 червня. В цей день щасливі власники свідоцтва можуть нарешті «підірвати» цей світ своєю ерудицією та вмінням, набутими знаннями та навичками. А їх випускалося 25.

До привітань на адресу педагогів, дітей та батьків долучилися гості свята сільський голова Сергій Сітарський, який побажав яскравими фарбами наповнювати свою книгу під назвою «Життя», а також вручив подарунки. Особливим і як завжди бажаним гостем свята - Олександр Масленников, депутат обласної ради, який вручив випускникам кошти для оплати відео- та фото-зйомки, аби ці важливі моменти залишилися у їх пам'яті на все життя. З теплими напутніми словами звернулася до випускників та учнів директор ліцею Наталія Ануфриєва. Вона зазначила, що цього року це вже 30-й ювілейний випуск в закладі та похвалила ліцеїстів за високі досягнення й активну участь у найрізноманітніших освітніх галузях: від української мови до математики та фізичного виховання та спорту. Потім адміністрація закладу вручила свідоцтва про здобуття загальної середньої освіти. Після офіційної частини розпочалася концертна програма, яку підготували випускники, адже вони – головні цього вечора.

З Днем випускного! З святом!



ФК «Патріот» - перший у Вінницькому районі

25 червня, було розіграно Кубка Вінницького району з футболу, на стадіоні Вінницького національного технічного університету відбувся фінальний матч між ФК «Патріот» та ФК «Якушинці». Підтримали команду сільський голова Сергій Сітарський, депутат Вінницької обласної ради - Олександр Масленников та місцеві депутати.

Блискучу перемогу з рахунком 4:2 виборолала команда Агрономічного.

Таким чином, команда нашої громади зробила «золотий дубль» й додала до золотих нагород Чемпіонату ще й відзнаку найвищого ґатунку у розіграші Кубка.

Вітаємо переможців і дякуємо вболівальникам за підтримку!





Кулінарні цікавинки

Соте із кабачків і курки

Нам потрібно: 500 г курячого філе, 2 кабачка (цукіні), цибулина, болгарський перець, 2 зубчики часнику, 2 ст.л. олії, 1 ч.л. соєвого соусу, дрібка цукру, каррі, меленого коріандру, чорний мелений перець, сіль за смаком.

Приготування. Куряче філе порізати невеликими шматочками. Дрібно порізати цибулю. Кабачки нарізати кубиками. Болгарський перець - соломкою. На розігрітій сковороді або в сотейнику в олії обсмажити невеликими порціями куряче філе з усіх боків, 2-3 хвилини до рум'яної скоринки і зняти з вогню. Цибулю і часник спасерувати на розігрітій олії 5 хвилин. Додати болгарський перець і, помішуючи, обсмажити до напівготовності. Потім покласти кабачки і обсмажити до м'якості 3-5 хвилин. Повернути до овочів курку, додати спеції, цукор, сіль і соєвий соус. Акуратно перемішати, зменшити вогонь, накрити кришкою і готувати ще 3-5 хвилин.



Рулетки з кабачків із рибою



Нам потрібно: кабачок молодий (цукіні), 2 ст.л. майонезу або сметани, 1/2 перцю солодкого болгарського, 100-150 г філе риби (будь-якої), зубчик часнику, 3 ст.л. панірувальних сухарів, олія для смаження, сіль.

Приготування. Філе риби акуратно нарізати на шматочки шириною близько 3-5 см. Шматочки риби запанірувати в суміші солі та панірувальних сухарів. Обсмажити рибу на розпеченій пателні з олією до готовності. Кабачок помити, нарізати в довжину на пластини, завширшки не більше 5 мм. Обсмажити на сковороді, змащений олією, або сковорідці для гриля. Пластинки кабачка змастити сумішшю з майонезу або сметани з подрібненим часником. На край пластинки кабачка покласти шматочок обсмаженої риби, зверху шматочок перцю і згорнути рулетиком.

Баклажани і кабачки соломкою

Нам потрібно: кабачок, баклажан, 2 яйця, 2 зубчики часнику, сіль та перець, 0,5 скл. панірувальних сухарів, 120 г твердого сиру.

Приготування. Баклажани нарізати тонкою соломкою, посолити, залишити на 15 хв., промити водою. Кабачки також нарізати соломкою. З яєць, солі та перцю, давленого часнику зробити кляр. Сир потерти на дрібній тертці, вимішати з сухарями. Кожен овочевий брусок вмакати в кляр і обвалювати в сухарях з сиром. Викладати на змащений олією пергамент. Пекти в добре нагрітій духовці 20-25 хв.



Кабачкові оладки з курячим м'ясом



Нам потрібно: 1-2 курячого філе, 2 кабачки, 2 цибулини, морквина, 2-3 зубчики часнику, 2 яйця, сіль, перець, 4-5 ст.л. борошна, 50 мл олії.

Приготування. Куряче філе порізати дрібними кубиками (можна перемолоти). Кабачок і моркву натерти на дрібній тертці. Цибулю порізати, часник видавити. Все перемішати, додати улюблені приправи. Залишити м'ясний фарш. Ретельно перемішати. Додати борошно, щоб добре трималися. Якщо кабачки пустять сік, то відлити. Смажити на олії. Можна додати ще зелену цибулю чи кріп.

Курячі котлети із кабачком

Нам потрібно: 500 г курячого фаршу, 500 г кабачків, зелень кропу або петрушки, 2 яйця, 2 ст.л. манки або борошна, сіль, перець, олія.



Приготування. Кабачки натерти на великій тертці, додати фарш, яйця, дрібно нарізану зелень, сіль, перець. Фарш добре перемішати. Додати манку або борошно і знов перемішати. Мокрими руками сформувати котлетки і обсмажити їх на олії.

Пряні кабачкові млинчики

Нам потрібно: 500 г кабачків, яйце, 1/3 ч.л. розпушувача, 150 г борошна, 5 ст.л. кефіру (сироватки, ряжанки), 3 ст.л. олії, 1/3 ч.л. куркуми, 1/3 ч.л. карі, 1/3 ч.л. чорного меленого перцю, пучок кропу, сіль. Для начинки: 3-4 ст.л. майонезу, 2 зубчики часнику, середня морква.

Приготування. Кабачки миємо, чистимо і тремо на тертці, гарненько солимо, перемішуємо і залишаємо хвилин на 10. Після того як овочі дали сік, віджимаємо, зливаємо рідину (вона нам не потрібна), додаємо до кабачків яйце, кріп, кефір, спеції, розпушувач, борошно, солимо якщо потрібно, все змішуємо. Беремо приблизно 150-200 мл теплої кип'яченої води і розводимо тісто, воно повинно вийти як рідка сметана. Додаємо олію в суміш і випікаємо на гарячій сковороді. Тремо моркву, часник, додаємо майонез, змащуємо млинці і згортаємо.



Кабачки, фаршировані в клярі



Нам потрібно: кабачок, 300 г м'ясного фаршу, цибулина, сіль, перець. Для кляру: 2 яйця, сіль, борошно.

Приготування. Кабачок очистити, нарізати кільцями в 1 см. Видалити насіння з кожної скибочки кабачка. У м'ясний фарш додати натерту цибулину, посолити, поперчити. Нафарширувати кабачки фаршем, акуратно умочувати в кляр, і смажити з двох боків.

Незвичайні оладки

Нам потрібно: кабачок, 2 картоплини, плавлений сирок, яйце, сіль, перець, борошно, часник, зелень, олія

Приготування. На крупній тертці натерти кабачок, картоплю, сирок. Додати сіль, перець, часник, нарізану зелень і борошно (щоб тісто було консистенції густої сметани). Все перемішати і обсмажити на олії.



Кабачки пікантні



Нам потрібно: 2 середні кабачки, 1 ч.л. приправи до грилю, 2 ст.л. олії.

Приготування. Кабачки помити, нарізати тонкими слайсами. Посипати приправою та полити олією, все добре перемішати. Викласти у форму для запікання (можна просто на фольгу, попередньо зробивши бортики). Пекти 30-40 хв. при 200°C.

Фаршировані човники

Нам потрібно: 400 г свинячо-яловичого фаршу, 50 г твердого сиру, 3 кабачка, 4 помідора, 2 цибулини, 2 зубчики часнику, зелень кропу й петрушки, 3 ст.л. олії, чорний мелений перець і сіль за смаком.

Приготування. Цибулю, часник і зелень дрібно порізати. Помідори також. Сир потерти на середній тертці. Спасерувати цибулю в розігрітій олії, додати фарш і часник, посолити, поперчити, перемішати й усе разом тушувати 10 хвилин. До готової маси додати порізані помідори, перемішати. Кабачки помити, обсушити, розрізати вздовж навпіл у вигляді човників, вибрати м'якоть. Наповнити кабачки фаршем, покласти на змащений олією лист і запікати в розігрітій до 180° духовці приблизно 20 хвилин. Наприкінці посипати зеленню й тертим сиром і потримати у духовці ще 5 хвилин.



Кабачковий торт

Нам потрібно: 1 кг кабачків, 500 г печериць, помідор, 2 цибулини, 2 зубчики часнику, пучок зелені, 250 г сиру, 3 яйця, 200 г борошна, 2 ст.л. майонезу, 4 ст.л. олії, чорний мелений перець, сіль за смаком.



Приготування. Молоді кабачки натерти на середній тертці і відтиснути зайвий сік. Цибулю дрібно порізати. Печериці порізати тонкими пластинками. Сир натерти на середній тертці. Часник пропустити крізь прес. Подрібнити зелень. Помідори порізати кружальцями. До кабачків додати яйця, посолити, поперчити й перемішати. Додати просіяне борошно і знову перемішати. Кабачкове тісто має бути такої густоти, як сметана. На пателню з розігрітою олією вилити ложкою тісто, рівномірно розподіляючи по всій її поверхні, й обсмажити з обох боків до рум'яності по 3-4 хвилини. Підсмажити на олії цибулю до м'якого стану (5-7 хвилин), додати до неї печериці, посолити, поперчити й готувати до повного випаровування рідини приблизно 10 хвилин. Сир, часник і майонез перемішати. Кабачковий млинці покласти на велику пласку тарілку, намастити сирною масою, зверху покласти грибну начинку, і так далі: млинці - начинка, верхній млинці помастити сирною масою. Покласти до розігрітої до 180° духовки на 10 хвилин. Готовий кабачковий торт прикрасити зеленню й помідорами.

Кабачковий торт «Сирний»

Нам потрібно: кабачки, 2 яйця, 4 ст.л. борошна, сіль, перець. Начинка: домашній сир, твердий сир, часник, майонез або сметана, помідор для прикрасення.



Приготування. Кабачки потерти на тертці, добре віджати, додати яйця, борошно, посолити, поперчити. Посмажити коржик товщиною 0,5 см. Начинка: Домашній сир змішати з майонезом або сметаною і часником, розтерти до кремоподібної маси. Твердий сир потерти на тертці. Кабачкові коржик почергово змащуємо: коржик, «творожна» начинка, коржик, тертий сир і знов коржик, зверху «творожна» начинка, шматочок помідора, притрусити твердим сиром. На декілька годин покласти на холод.

Рецепт кабачкових мафінів



Нам потрібно: цукіні, склянка борошна, яйце, 130 мл молока, 50 г вершкового масла, 30 г мигдалю, 7 г розпушувача, 1 ст.л. цукру, сіль за смаком.

Приготування. Кабачок натерти на крупній тертці. Мигдальний горіх підсушити і подрібнити. Змішати тертий кабачок, горіхи і просіяне борошно з розпушувачем і сіллю. Яйце, молоко, розтоплене вершкове масло і цукор збити міксером. З'єднати молочну та кабачкову масу і перемішати. Помістити тісто в змащений вершковим маслом формочки для випікання і відправити до розігрітої до 180°C духовки на 25-30 хвилин.

Солодкі кабачкові оладки

Нам потрібно: 200 г кефіру, 3 яйця, кабачок - один невеликий, 75 г цукру, 9 ст.л. борошна, 5 г сода, сіль.

Приготування. Кабачок вимийте, витріть, натріть на тертці і злийте зайву рідину. До кабачкової маси додайте яйця, цукор і щіпку солі, після чого розмішайте. Вилійте в суміш кефір і покладіть соду, добре перемішайте і висипте борошно. Муки може піти трохи менше або більше. Повинно вийти досить в'язке негусте тісто. У сковороду налейте олію і розігрійте її. Ложкою викладіть тісто не дуже близько один до одного. Зменшіть вогонь, так щоб він став трохи нижче середнього, і обсмажте оладки.



Цукати з кабачків



Нам потрібно: 1 кг кабачків, 500-700 г цукру, сік 1 лимона.

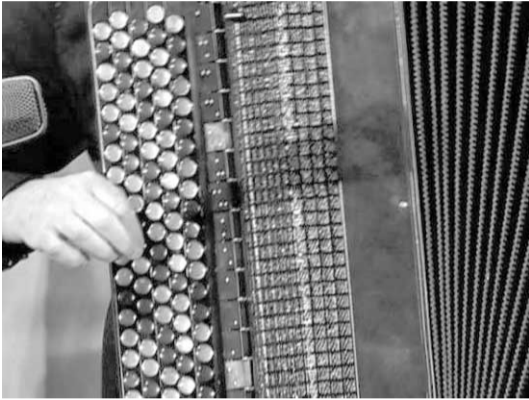
Приготування. Беремо молоді кабачки (жовті), ретельно миємо, нарізаємо кружечками або смужками товщиною 0,5-0,8 см і кладемо до кастрюлі. Засипаємо цукром, додаємо сік лимона. Доводимо до кипіння і варимо на малому вогні 1 хв., вимикаємо і даємо охолонути. Варимо у три заходи, овочі мають стати напівпрозорими. Кабачки відкидаємо на друшляк і залишаємо на деякий час, щоб стік сироп. Після цього - викладаємо на сітку і сушимо при температурі 70 градусів. Можна сушити при відкритій духовці на мінімальній температурі (при 140 градусах). Готові цукати кладемо у банку і пересипаємо пудрою або цукром дрібного помолу.

Радості скупа телеграма

Юнаком він був першим парубком у селі. І все - через гармошку, що у спадок від тата дісталася. Бо які ж гоптанцюльки в клубі без музичного супроводу? Василько на слух повивчав безліч танців. Отож по суботах та неділях, на свята сільська молодь, бувало, просила маму чотирнадцяти- п'ятнадцятирічного гармоніста:

- Тітонько Маріє, ну відпустіть Васю в клуб пограти нам на танцях!
- Як ви мені набридли! Рано йому ще по клубах вечорами тиняться... Та гаразд, раз уже так дуже просите - пушу, хай іде...

Вигравав хлопця на нехитрому своєму інструменті й злився сам на себе. Бо кароока Клава, якій симпатизував ще з п'ятого класу, носив портфеля зі свого маленького села до райцентру за три кілометри в школу, танцювала з іншими під його акомпанемент. А



його вірний друг Мишко частенько додому Клаву проводжав. Ще й виправдувався, що, мовляв, не він винен, а Васькова гармошка. "От її і проводжай!" - випендрювався.

По закінченні десятирічки шляхи їхні з дівчиною - красунею надовго розійшлися. Василь вступив до музичного училища, Клава - до медичного. Мишко згодом до армії пішов служити. На прощальному вечорі Василь вже не на гармошці старій грав, а на новенькому баяні. Клава хоч і перев'язала майбутнього солдата кольоровими стрічками - чекати не обіцяла, і все поглядала в бік молодого баяніста.

На першу зустріч однокласників з нагоди десятиріччя закінчення школи (як домовилися на випускному) Василь Номеровський не прийшов, бо саме проходив, правда, з різних причин трохи з запізненням, строкову службу в армії після училища. Причому практика була, що треба. Керував духовим оркестром, створив перший у військовій частині ВІА (вокально-інструментальний ансамбль). Обидва колективи перемогли у різних конкурсах. Так що Вася був на висоті, здобув неабияку популярність. Все закінчилося тим, що керівництво частини умовило його залишитися на понадстрокову службу на музичній роботі. А чому б і ні? Квартиру трикімнатну дали. Погодилося.

Поступово призабув Клавіні карі очі, зустрів іншу дівчину, синьооку Світлану. Син народився. Життя завирувало, закурило. Лише на тридцятиріччя потрапив на зустріч зі шкільними товаришами в новому кафе. Прибув, звісно, з вірним і улюбленим другом баяном. Спогади, сміх, пісні під акомпанемент Василя і танці... Грав, здавалося, з посмішкою та натхненням, а погляд не відривав від Клави. Як і вона від нього. Ох, цей триклятий баян, він, як завжди, і з'єднував, і розділяв їх. Врешті, не витримав Василь, вигукнув барменові:

- Ану, хлопче, включай свою музику, я з дівчатами потанцювати хочу!

А сам вже галантно запрошував Клаву. Бережно вів її у вальси, мов кришталеву вазу в руках тримав. Вона - єдина жінка, яка викликала в ньому такі дивні емоції, бурхливі, ні з чим незрівнянні почуття.

- Як живеш, кохана? - поцікавився.
- Як всі. Чоловік, донька з зятем, онучка. А ти?

- У мене син і невістка, внучок підрастає. Ну, і дружина, звичайно ж, є. Та я все віддаю би заради тебе...

- Пізно. Нічого не треба змінювати. Я росла без батька, знаю, що значить для дитячої розлуки в сім'ї.

І вони знову роз'їхалися в різні міста. Навіть телефонами не обмінялися. Клава була проти стосунків: "Це нечесно з нашого боку до своїх половинок, і боляче. Будемо жити надією".

- Ой, Клаво - Клавонько, надію й за гроші не купиш...

- Якщо не судилося - так. Поглянь на небо. Бачиш? Там "незнайома зірка світить, немов символ надії"...

- А насправді - "знову між нами відстань"!

Та їхні долі не дрімали. Обоє пережили біль втрат, чимало інших подій, приємних і не дуже. Захворіла мати Василюві невістки Анжели, а їхати до доньки з зятем навідвіз відмовилася. Шкода кидати просторий будинок, зловмисники ж розкрадуть. Довелось подружжю залишити квартиру синові- студенту Артему, а самим приїхати до матері. Тут влаштувалися на роботу.

Свято Василя і день народження глави сім'ї 14 січня традиційно відзначали вдома у батьків, Номеровських-старших. Та відколи не стало мами - батько приїздив до дітей. Цього разу Василь Степанович з онуком прибули на різдвяно-новорічні свята на їхнє нове місце помешкання.

Але напередодні Старого Нового року серйозно прихопило серце і карета швидко допомогла доставила діда Василя до місцевої лікарні. Уколи, крапельниці, пігулки позитивно вплинули на стан його здоров'я. Особливо, коли ті процедури так легко виконувала чорнява медсестричка. Побачивши її, Степанович очам своїм не повірив, мало не знепритомнів.

- Кла-а- ва? - невпевнено запитав.

- Клава, - відповіла чарівниця у білому халаті. - А звідки ви знаєте? Я вас вперше бачу...

- Та у мене, напевне, дах поїхав. Ви мені кохану дівчину з молодості нагадали...

- Ну, раз молодість пригадали, значить, все в порядку з серденьком!

- Чудеса якісь... їй Богу. Хіба таке може бути, щоб людина, мов дві краплі води, була схожа, навіть голосом... Стільки років минуло...

- Може, якщо вона рідна внучка своєї бабці й ім'я на її честь отримала...

- Де ж вона тепер, бабця твоя?

- З нами чотири роки живе тут, у місті, відколи дідусь помер. Сумно сімей... А тепер заспокоїлися, Василю Степановичу, після крапельнички треба полежати. Дайте ж вас гарненько ковдрою вкрию, аби не мерзлі, та й побіжу. Бо вже скоро Старий Новий рік прийде, а мені ще треба три крапельниці й десяток уколів поставити...

Ледь зачинилися за медсестрою двері - пролунав дзвінок мобільного.

- Дідусю, як ти там? Ми вже всі зібралися й зараз приїдемо до тебе, з днем народження вітати! - повідомив онук.

- О, добре, що зателефонував, Артемику. Прихопіть з собою мого баяна!

- Не зрозумів, хто в лікарню баяна бере...

- Тут такє трапилось, без баяна ніяк не обійтись! Везіть - кажу! Я, нарешті, від життя одержав скупі телеграму радості...

Артем виніс до автвік фуляр з баяном, батьки з подивом в один голос вигукнули:

- А це - куди? Ми ж до лікарні їдемо!

- Воля іменинника - закон для рідні! Дід якусь скупі телеграму отримав!

- А у нього з мізками все гаразд? - стривожено промовила Анжела. - Шістдесят дев'ять стукнуло, як би там не було...

За пів години родичі вже поздоровляли Василя Степановича з днем народження. Він дістав "з валізи" баян, ніжно розтягнув міхи, проникливо заспівав під свій супровід:

"І забути, як і раніше, не можна, все, що ми колись недоспівали, син..."

"І раптом замовк на пів слові. На порозі лікарняної палати стояли ... дві Клави: юна і старша за віком, але все така ж гарна.

Виявляється, внучка відразу, вийшовши з палати, зателефонувала бабусі й розповіла про хворого Василя Степановича, який впізнав у ній свою кохану дівчину.

- Це він, мій Василь! Хто ж іще? Викликай таксі, зараз хутко зберуся і приїду, у нього сьогодні день народження!... радісно розпорядилася Клавдія.

Таїсія КРИСЬКО.

Хто не має чоловіка, той горя не знає

Як же це треба "дістати" дружину, щоб вона в зрілому віці зробила таке зізнання...

Микола був красенем на все село. Високий, широкоплечий, густе чорне, мов смола, волосся обрамляло загоріле обличчя. А губи... Не одна дівчина уявляла, як солодко з ним цілуватися. Завидний жених із заможної родини, вже з армії прийшов, одружуватись пора. Він же упадав за Наталею, продавчиною сільського універмагу. Мама сказала Миколі, дізнавшись, у кого він закохався: "Ви з Наташею - пара, як горнятка малювані, такі обоє вродливі. Вона розумна, з хорошою сім'єю. Гарний смак маєш".

Наталія довго Миколиних залицянь всерйоз не сприймала. Лише коли її подруга виходила заміж за його двоюрідного брата Михайла, а вони з Миколою були свідками на весіллі, звернула на нього увагу. Та він ще рік домагався її руки.

Привів Микола кохану наречену в батьківську оселю. Наталія не розчарувала свекруху. З нею хата ніби ожилла. Беручка до роботи невістка встигала й куховарити, й порядок в домі підтримувати навіть тоді, коли синові народила, а за три роки - доньку.

За кілька років зібрало молоде подружжя грошей і придбало будинок на околиці міста. Микола влаштувався на одному з підприємств водієм, а Наталія - продавчиною у продуктовому магазині. І почалося... Чоловік поступово геть розгубив свої сильні почуття до неї. Побачив, що жінка все встигає, все їй вдається, то навіщо брати на себе частину сімейних обов'язків?

Сів за кермо вранці та й поїхав на роботу. А ти, Наталко, хапай доньку на руки, синок хай міцно за спідницю тримається, - і крокуй в дитсадок, а потім біжи й ставай за прилавком, покупців з усмішкою обслуговуй. Ввечері повертайся з малюками додому, готуй вечерю, одяг всім на ранок... З весни до осені на городі гни спину, заготівлі на зиму роби.

Микола ж завжди повертався втомлений, йому не до дітей та городу. Отак вони й росли, майже не знаючи батька. Хіба що у вихідні малі тулилися до нього, але Микола накричить та й віджене від себе, бо йому ж відпочити треба.

Підросли Вовчик з Оксанкою, у школі навчалися. Матуся у них - найкраща в світі. Бо й годувала добре, домашні завдання допомагала виконувати, гарний одяг купувала, на збори батьківські ходила. Тато ж міг їх і нецензурним слівцем обидити.

Терпіла й нікому не скаржилася Наталія на своє особисте життя. На роботі - премії і грамоти до свят, вдячні слова за працю, вдома діти своїми успіхами радують. А от чоловік зовсім від сім'ї відбився.

- Наталко, швиденько склади мені торбинку, я з хлопцями повечеряю. Що там у тебе сьогодні приготуєно? О-о, мої улюблені пиріжки, о-о, ковбаску м'ясну запекла! Молодець! Овочі не забудь помити, винця у пляшку налий, - не раз, бувало, командував. Брав торбу - і мчав собі з дому. Виявилось (кума Галина почула від знайомої), що Наталчину смакоту возив Микола... до коханки. Пере-свідчившись, що це правда, Наталія не влаштувала скандал. Коли прийшов в черговий раз за провізією, виставила за двері валізу з одягом і гнівно сказала:

- Геть звідси! Нехай тобі Марина готує, бо на моїх харчах дуже розко-ривіла!

Взяв речі горе - коханець і поїхав. Нарешті, думав, усе само собою вирішилось. Тепер заживуть спокійно з Маринкою удвох, не треба дружині й вже дорослим дітям в очі винувато дивитися, щось пояснювати.

Приїхав, а Марина каже:
- Не бачу, де торба з вечерею...
- Доведеється тобі самій готувати, бо Наталка виставила мене з речами за поріг.

Приїхав, а Марина каже:
- Не бачу, де торба з вечерею...
- Доведеється тобі самій готувати, бо Наталка виставила мене з речами за поріг.

Приїхав, а Марина каже:
- Не бачу, де торба з вечерею...
- Доведеється тобі самій готувати, бо Наталка виставила мене з речами за поріг.



- Ти що?! Їдь і мирись, я ж тобі говорила, що не по кухні спеціалізуюсь. Я в коханій гаряча! А стояти біля плити годинами, як твоя Наташка, не можу і не хочу. Та й звикла я до її страв.

- Кохана, не розумій, ти це серйозно говориш чи жартуєш?

- Які жарти?! Зятя, не створена я кулінарією займатися!

Від магазинної ковбаси з хлібом, рибних консервів шлунок почав боліти Миколі. Місяць перебивався з чаю на воду і прийшов, посварившись з ледачою любов'ю, мов побитий пес, до рідного дому. Впав на коліна перед дружиною:

- Прости, Наталочко, рідна, благаю, дозволи повернутися додому. Я ніколи більше ні на кого не подивлюсь, нехай їм грець...

Глянула Наталія з сумом на свого колишнього красеня, серце защемило. Сухо промовила:

- Гаразд, залишайся, але за однієї умови: ти тепер у всьому мені допомагатимеш і внуків будеш доглядати.

- На все згоден, тільки прости!

Минуло три роки. Наталія з Миколою вже на пенсії, але потроху продовжують працювати на своїх посадах.

- Завтра субота, Колю, будемо картоплю копати, поки дощі не пішли, - сказала чоловікові.

- У мене поперець болить, планував полежати у вихідний, - відповідає. - Та добре, буду копати, а ти вибиратимеш.

- Ну звісно ж.

П'ять хвилин копає Микола, шість - відпочиває, спершись на лопату, піт градом тече.

На неділю Наталія запланувала іншу роботу: зібрати на городі маленькі кавуни й засолити у целофановому мішку у величезній діжці. За її рецептом вони дуже смачні виходять. Всі Миколині друзі люблять ними горілочку закушувати. Наталія складає кавуни до мішків, Микола крекче й носить їх до літньої кухні, піт витирає.

- А хто їх складатиме у діжку, вона ж така глибока?

- Я ніколи сусідів не кликала на поміч, все сама робила. Тепер ти спробуй, як мені було добре згина-тися. Ти навіть заквашені ніколи не діставав для пригосання, мене посилає.

- Угу, було таке, тепер розплачуюсь за свої помилки...

- Ой, щось я захопилася й наговорила вам про своє, жіноче, - бідкається Наталія Семенівна. - Треба йти на таксі й додому їхати, бо десь Микола вже зачекався. Я вам так скажу на прощання: хто не має чоловіка, той горя не знає!

Таїсія КРИСЬКО.

СТРИЖАВСЬКА СЕЛИЩНА РАДА
ВІННИЦЬКОГО РАЙОНУ ВІННИЦЬКОЇ ОБЛАСТІРІШЕННЯ № 29
від 16 червня 2023 р. 64 сесія
8 скликання

Про затвердження технічної документації з нормативної грошової оцінки земельних ділянок у межах населеного пункту с. Дорожнє Стрижавської селищної територіальної громади Вінницького району Вінницької області

Відповідно до пункту 34 частини 1 статті 26 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», статті 201 Земельного кодексу України, статей 13, 15, 18, 23 Закону України «Про оцінку земель», Постанови Кабінету міністрів України від 3 листопада 2021 р. № 1147 «Про затвердження Методики нормативної грошової оцінки земельних ділянок», враховуючи висновок постійної комісії селищної ради з питань охорони навколишнього природного середовища та регулювання земельних відносин, селищна рада

ВИРІШИЛА:

1. Затвердити технічну документацію з нормативної грошової оцінки земельних ділянок у межах населеного пункту с. Дорожнє Стрижавської селищної територіальної громади Вінницького району Вінницької області.

2. Висвітлити дане рішення на офіційному сайті Стрижавської селищної ради відповідно до статті 271.2 Податкового кодексу України.

РІШЕННЯ № 30
від 16 червня 2023 р. 64 сесія
8 скликання

Про затвердження технічної документації з нормативної грошової оцінки земельних ділянок у межах населеного пункту смт Стрижавка Стрижавської селищної територіальної громади Вінницького району Вінницької області

Відповідно до пункту 34 частини 1 статті 26 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», статті 201 Земельного кодексу України, статей 13, 15, 18, 23 Закону України «Про оцінку земель», Постанови Кабінету Міністрів України від 3 листопада 2021 р. № 1147 «Про затвердження Методики нормативної грошової оцінки земельних ділянок», враховуючи висновок постійної комісії селищної ради з питань охорони навколишнього природного середовища та регулювання земельних відносин, селищна рада

ВИРІШИЛА:

1. Затвердити технічну документацію з нормативної грошової оцінки земельних ділянок у межах населеного пункту смт Стрижавка Стрижавської селищної територіальної громади Вінницького району Вінницької області.

2. Висвітлити дане рішення на офіційному сайті Стрижавської селищної ради відповідно до статті 271.2 Податкового кодексу України.

ОГОЛОШЕННЯ

ТОВ «Українська універсальна біржа» оголошує про проведення повторного цільового аукціону з продажу майна, яке перебуває в податковій заставі, та належить ТОВ «Шанс», код ЄДРПОУ 20119134 та підлягає реалізації в рахунок погашення його податкового боргу.

ЛОТ 1 - Станок закатувальний Б4КЗК, інв. № 10250, зав. № 948, 2009 р.вип.; ЛОТ 2 - Автомат дозувально-наповнювальний ДНЗ-1-125, інв. № 1025, зав. № 161, 2006 р.вип. Початкова вартість (з ПДВ): ЛОТ 1 - 94 982,40 грн., ЛОТ 2 - 106 360,50 грн. Місце знаходження майна: Вінницька область, Гайсинський район, смт Ситківці, вул. Вокзальна, буд. 18. Аукціон проводиться без можливості зниження початкової вартості. Час і місце озайомлення з майном в робочі дні з 10.00 до 16.00 години за тел.: +380677565778. Кінцевий строк прийняття заяв та оплати внесків - 21.07.2023 р. до 16 год. 00 хв.

3. Ввести в дію нормативну грошову оцінку земельних ділянок у межах населеного пункту с. Дорожнє Стрижавської селищної територіальної громади Вінницького району Вінницької області з 01.01.2024 року.

4. Вважати таким, що втратило чинність з 01.01.2024 року рішення 9 сесії 6 скликання Дорожненської сільської ради від 20.10.2011 року «Про затвердження розрахунків нормативної грошової оцінки земель населеного пункту Дорожнє по Дорожненській сільській раді».

5. Нормативна грошова оцінка земельних ділянок у межах населеного пункту с. Дорожнє Стрижавської селищної територіальної громади підлягає щорічній індексації відповідно до вимог діючого законодавства.

6. Внести зміни до договорів оренди землі, які були укладені раніше у зв'язку з введенням в дію нормативної грошової оцінки земельних ділянок у межах населеного пункту с. Дорожнє Стрижавської селищної територіальної громади Вінницького району Вінницької області.

6. Контроль за виконанням даного рішення покласти на постійну комісію селищної ради з питань охорони навколишнього природного середовища та регулювання земельних відносин (Беспалько В.Д.).

Селищний голова Михайло ДЕМЧЕНКО.

3. Ввести в дію нормативну грошову оцінку земельних ділянок у межах населеного пункту смт Стрижавка Стрижавської селищної територіальної громади Вінницького району Вінницької області з 01.01.2024 року.

4. Вважати таким, що втратило чинність з 01.01.2024 року рішення 10 сесії 6 скликання Стрижавської селищної ради від 26.07.2011 року № 4 «Про затвердження технічної документації по нормативно-грошовій оцінці земель населеного пункту смт. Стрижавка на території Стрижавської селищної ради».

5. Нормативна грошова оцінка земельних ділянок у межах населеного пункту смт Стрижавка Стрижавської селищної територіальної громади підлягає щорічній індексації відповідно до вимог діючого законодавства.

6. Внести зміни до договорів оренди землі, які були укладені раніше у зв'язку з введенням в дію нормативної грошової оцінки земельних ділянок у межах населеного пункту смт Стрижавка Стрижавської селищної територіальної громади Вінницького району Вінницької області.

6. Контроль за виконанням даного рішення покласти на постійну комісію селищної ради з питань охорони навколишнього природного середовища та регулювання земельних відносин (Беспалько В.Д.).

Селищний голова Михайло ДЕМЧЕНКО.

включно за адресою: м. Дніпро, вул. Воскресенська, 15, оф. 38, прим., тел.: +380503051404, dp@uub.com.ua. Учасники подають Біржі заяву на участь в аукціоні та документи, зазначені в оголошенні на вебсайті Біржі <https://www.uub.com.ua/>. Внески сплачуються на п/р ТОВ «УУБ» в ПАТ «КРЕДІ АГРИКОЛЬ БАНК», код ЄДРПОУ 25158707; гарантійний на UA18300614000026008500397202 ЛОТ 1 - 9 498,24 грн., ЛОТ 2 - 10 636,05 грн. (без ПДВ), реєстраційний на UA90300614000026004500397206 - по 17,00 грн. (з ПДВ) за кожен лот. ТОВ «УУБ» є суб'єктом первинного фінансового моніторингу, тому учасник аукціону до 21.07.23 р. повинен пройти процедуру верифікації особи. Повторний аукціон відбудеться 25 липня 2023 року, об 11.00 год. за адресою: м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 23, 4-й поверх. Інформація щодо умов участі: +380503051404., dp@uub.com.ua.

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «СОРОЧАНСЬКИЙ МІРОШНИК» (ТОВ «СОРОЧАНСЬКИЙ МІРОШНИК»). Ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ: 34709632. Місцезнаходження суб'єкта господарювання: 22731, Вінницька область, Вінницький р-н, с. Сорока, вул. Гагаріна, 3А, контактний номер телефону: 0675373536, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання: vhtutnyk@agroprosperis.com. Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика №1 (Елеватор) (ПМ №1): 22731, Вінницька область, Вінницький р-н, с. Сорока, вул. Гагаріна, 3А. Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика №2 (Склади підлогового зберігання) (ПМ №2): 22731, Вінницька область, Вінницький р-н, с. Жадани, вул. Залізнична, 25А. Підприємство спеціалізується на складському господарстві (основний вид діяльності).

Мета отримання дозволу на викиди: отримання дозволу на викиди для діючого об'єкта II групи. Згідно з вимогами статті 3 Закону України «Про оцінку впливу на довкілля» господарська діяльність ТОВ «СОРОЧАНСЬКИЙ МІРОШНИК» не підлягає оцінці впливу на довкілля.

Загальний опис об'єкта (опис виробництва та технологічного устаткування): підприємство спеціалізується на прийманні, очищенні, сушці, зберіганні та відпуску зернових культур. На території промислових майданчиків здійснюються такі основні технологічні операції: прийом та розвантаження зерна; очищення зерна; сушка зерна; зберігання зерна; відвантаження зерна в залізничний та автомобільний транспорт. Виробнича потужність підприємства становить 74,5 тис. т зернових культур (61300 т - ПМ №1, 13200 т - ПМ №2).

Відомості щодо видів та обсягів викидів: речовини у вигляді суспендованих твердих частинок - 1,13174 т/рік, оксиди азоту (у

перерахунку на діоксид азоту [NO+NO₂] - 2,37365 т/рік, оксид вуглецю - 2,07803 т/рік, вуглецю діоксид - 1453,39671 т/рік, азоту (1) оксид [N₂O] - 0,0027 т/рік, метан - 3,03554 т/рік, залізо та його сполуки (у перерахунку на залізо) - 0,00032 т/рік, марганець та його сполуки (у перерахунку на діоксид марганцю) - 0,000035 т/рік, НМЛОС (Бензин (нафтовий), малосірчистий, у перерахунку на вуглець) - 0,00086 т/рік; сірки діоксид - 0,00345 т/рік; НМЛОС (Вуглеводні насичені C12-C19 (розчинник РПК-26511 і тр.) у перерахунку на сумарний органічний вуглець) - 0,00098 т/рік.

Валові викиди знаходяться у межах допустимих норм, перевищення санітарних норм на межі санітарно-захисної зони не виявлено.

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва: не встановлюються для об'єкта II групи. Перелік заходів щодо скорочення викидів: не передбачаються, відсутні перевищення встановлених нормативів граничнодопустимих викидів. Дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів: не передбачено. Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству: пропозиції щодо дозволених обсягів викидів відповідають чинному законодавству; для речовин, на які не встановлені нормативи граничнодопустимих викидів відповідно до законодавства, встановлюються величини масової витрати.

Із зауваженнями та пропозиціями щодо дозволу на викиди по зазначеним промисловим майданчикам звертаються в Вінницьку районну державну адміністрацію (21016, Вінницька обл., місто Вінниця, вулиця Хмельницьке шосе, будинок 17, тел.: (0432) 670 193), адреса електронної пошти: vin_rda@vin.gov.ua протягом 30 календарних днів з моменту виходу оголошення.

Строки подання зауважень та пропозицій: протягом 30 календарних днів з дня публікації повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди.

1. Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: ФІЗИЧНА ОСОБА-ПІДПРИЄМЕЦЬ КРИЖАНІВСЬКИЙ БОРИСЛАВ АНАТОЛІЙОВИЧ

2. Ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ - 3310818011

3. Місце знаходження суб'єкта господарювання, контактний номер телефону, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання - 21005, Вінницька обл, м. Вінниця, «Подільський район, вул. Зодчих (пн), буд. 40, кв. 125. Тел. +38(096)-245-08-08, E-mail: krijanovskiy2444@gmail.com.

4. Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика - Вінницька обл. Вінницький р-н (Оратівський р-н), с. Мервин, вул. Зелена, 48.

5. Мета отримання дозволу - визначення та регулювання викидів забруднюючих речовин (ЗР), які потрапляють в атмосферу при експлуатації технологічного обладнання, на отримання дозволу на викиди ЗР для існуючого об'єкта.

6. Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля (ОВД), в якому визначено допустимість провадження планованої діяльності, яка згідно з вимогами ЗУ «Про оцінку впливу на довкілля» підлягає оцінці впливу на довкілля - діяльність не підпадає оцінці впливу на довкілля.

7. Загальний опис об'єкта (опис виробництва та технологічного устаткування) - Код КВЕД 10.61 Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості (основний). Підприємство спеціалізується на переробці зерна, а саме на очищенні та сушці, частина зерна змелюється на млині, та подальшій його реалізації. Наявно 18 джерел викидів шкідливих забруднюючих речовин в атмосферне повітря, з них 8 організованих, а саме: котел VIADRUS (потужність 20 кВт), котел б/н, димова труба №1 теплогенератора ГОРИНИЧ зерно сушки, димова труба №2 теплогенератора ГОРИНИЧ зерно сушки, резервуар зберігання ДП (2 одиниці), вентиляція ідальні, аспірація циклона ЗАВ-50; та 10 неорганізованих джерел викиду, а саме: завальна яма, Зерносушка ЗСМ-17, бункер зернових відходів, бункер чистого зерна, бункер пелет, склад зберігання зерна з мли-

ном, місце відвантаження зерна на авто, холодильний блок, паливо-роздавальний рукав ДП та склад з олійнею.

8. Відомості щодо видів та обсягів викидів - Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: Речовини у вигляді твердих суспендованих частинок - 1,03807 т/рік, НМЛОС - 0,1339192 т/рік, Азоту (1) оксид N₂O - 0,0127 т/рік, Оксид вуглецю - 28,6774 т/рік, Оксиди азоту (у перерахунку на діоксид) - 0,477 т/рік, Вуглецю діоксид - 273,704 т/рік, Метан - 0,0179 т/рік, Діоксид сірки - 0,18 т/рік, Аміак - 0,00036 т/рік, Акролеїн - 0,0000063 т/рік, Фенол - 0,0029 т/рік, Фреон - 0,00014 т/рік. Загальний викид забруднюючих речовин (без врахування вуглекислого газу) становить - 30,54038983 т/рік.

9. Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання - На підприємстві відсутні виробництва та устаткування, які підлягають до впровадження найкращих доступних технологій та методів керування.

10. Перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання - Не передбачені. Викиди забруднюючих речовин від стаціонарних джерел підприємства не перевищують встановлені нормативи граничнодопустимих викидів відповідно до законодавства, тому заходи щодо скорочення викидів забруднюючих речовин не розробляються.

11. Дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів - Заходи не передбачені.

12. Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству - Викиди забруднюючих речовин відповідають вимогам законодавства.

13. Адреса держадміністрації з питань охорони навколишнього природного середовища, до якої можуть надсилатися зауваження та пропозиції громадськості щодо дозволу на викиди - Вінницька ОВА, адреса: Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Соборна, 70, тел. (0432) 32-25-35, 32-35-35.

14. Строки подання зауважень та пропозицій - протягом 30 календарних днів з моменту виходу повідомлення.

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

1. Переходимо за посиланням <https://peredplata.ukrposhta.ua>
2. Обираємо - Передплатити місцеві видання
3. Обираємо - Вінницьку область
4. В пошук вписуємо індекс видання - 61487 (для населення), або - 40699 (для установ).
5. ПЕРЕДПЛАЧУЄМО - ОНЛАЙН!



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

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

ПОРАДИ САДІВНИКАМ І ГОРОДНИКАМ

Підручні матеріали, які захистять ваш сад і город

Сучасні препарати для захисту рослин не завжди виявляються під рукою в потрібний момент. Та й урожай, що дозріває, не можна обробляти хімічними засобами. Виручать підручні матеріали.

Господарське мило

Розчин застосовують проти попелиць на овочевих культурах (200-300 г на 10 л теплої води).

Тютюновий пил

Практично універсальний засіб боротьби зі шкідниками. Пилом обсіпають квіткові культури сімейства капустяних, а також гвоздики, жоржини, глідіолуси, дельфініуми, іриси, півонії для захисту від хрестоцвітних блошок, сисних комах (30-50 г на 10 м²).

Настої та відвари тютюнового пилу врятують смородину, агрус, вишню, черешню, сливу, чорноплідну горобину від листогризух гусениць, попелиць, п'ядака, пилильщика. Для настою беруть 1 кг пилу на 10 л теплої води, настоюють добу, перед застосуванням проціджують і розводять водою 1:3, додають 40 г мила на 10 л розчину. Обприскують плоди за 15 днів до збору врожаю.

Йод

Розчин йоду (5-10 крапель на 10 л води) сприяє кращому росту полуниці й захищає її від хвороб. Обприскують рослини раз у сезон до цвітіння.

Зеленка

Якщо під час перевезення ушкодилася шкірка гарбуза, обробіть «рани» зеленкою - тоді плоди можна буде довго зберігати. Те ж саме роблять з бульбами жоржин після зачищення ушкоджених гниллю ділянок під час зберігання.

Марганцівка

Допоможе в боротьбі з сірою гниллю суніці (2 ч.л. на 10 л води), борошнистою россою на ягідних кущах (темно-рожевий розчин), дротянкою (пролити перед посадкою рослин ґрунт розчином - 2 г на 10 л води). При підготовці картоплі на насіння в міцному розчині миють тільки-но викопані



бульби.

Крейда

Розчин крейди (1 ст.л. на відро води) застосовують для попередження обпадання зав'язей у вишні й сливи, що ростуть на кислих ґрунтах. Через недовлік вапна у рослин не формуються кісточка, тому зав'язь і обпадає. Два-три рази з інтервалом 10-12 днів потрібно рясно поливати розчином ґрунт під деревами.

Порошок гірчиці

Обпилений порошком ґрунт стане перешкодою для слимаків. У першій



половині літа настоєм обприскують ягідні кущі проти агрусової вогневки і пилильщиків (100 г на 10 л води, настоювати 2 дні, процідити, розбавити навіпі водою й додати 40 г мила на кожні 10 л). Такий же настій захистить плоди дерева від гусениць яблуневої плодожерки і листогризух гусениць (обробити дерева через 15-20 днів після цвітіння), допоможе капусті і коренеплодам позбутися попелиць, клопів, трипсів.

Мелений чорний і червоний перець

У деяких випадках меленим перцем, чорним і червоним, можна замінити тютюн. Розсіпте перець у міждряддя після поливу, перед розпушуванням, і він віджадне капустяних мух і блошок від редису.

Цукор

Розчин цукру (1 ч.л. на 1 л води) поверне бджіл до бджолозапильних гібридів. Рослини потрібно обприскати.

Сіль

Розчин повареної солі захистить полуничні ділянки від мурах. Висипана на свіжий пені і корінь пачка солі залушить ріст тільки-но зрубаного дерева і куща. Той же метод не дозволить розростися хрону: викопавши потрібні кущі, насипте на корені, що залишилися, трохи солі, і хрін загине.

Кефір

Убереже чорну смородину від борошнистої роси. Кущі зв'язують і обробляють сумішшю кефіру й води (1:1).

Яєчна шкаралупа

Захистить овочеві культури від палі. Шкаралупу вносять у ґрунт у вигляді розтертого порошку, змішаного з рослинною олією, перед посівом.

Яблучний оцет

Попелиця його просто не вносить. Крім того, оцет гарний і проти грибних хвороб. Розчиніть 1 ст.л. в 1 л води й обприскуйте рослини (у похмуру погоду).

Соняшникова олія

Розведена у воді, вона захистить полуницю від мурах. Для обприскування листя, ураженого грибом, візьміть 1 столову ложку олії на 3 л води.

Цибульна лушпайка

Розкидана на ділянках садової суніці цибульна лушпайка не допустить до рослин кліщів. Відваром цибульної лушпайки можна обприскати посіви моркви, щоб віджагнути морквяну муху. Для обробки моркви перед збиранням гарним є настій (50-100 г лушпайки на 1 л води, настоювати 3-5 днів). Коренеплоди опускають у нього на 10 хвилин і, не просушуючи, закладають у сховище.

Як підвищити цукристість буряка та моркви

Багато городників скаржаться, що, незважаючи на досить гарний урожай цих коренеплодів, їсти їх іноді практично неможливо через неприємний смак. Якими прийомами можна підвищити цукристість буряка та моркви?

Не можна під буряк і моркву вносити органічні добрива, тільки під попередню культуру. Гній, забезпечуючи культуру підвищеною кількістю азоту, надає їй неприємний йодистий присмак. Коренеплоди виростають корявими, неприродно рудого (морква) або брудно-червоного з білястими прожилками (буряк) кольору.

Коренеплоди обов'язково мають розташовуватися на відкритій сонячній ділянці. На колишньому місці їх можна висівати через 3-4 роки.

Попередниками повинні бути горох, рання капуста, рання картопля, огірки, цибуля, які збирають рано, щоб встигнути підготувати ділянку і внести необхідні добрива.

Коренеплоди гостро реагують на реакцію ґрунту. Їм підходить тільки нейтральна реакція ґрунтового розчину. Навіть на слабокислому ґрунті вони знижують вміст цукрів у коренеплодах. Кислотність ґрунту можна нейтралізувати вношенням вапна. Обов'язково з осені ділянку потрібно провапнувати з розрахунку 0,3-0,5 кг/кв.м. Ділянку вапнують (при необхідності) 1 раз на 6-8 років. Розкидане вапно граблями перемішують із верхнім шаром ґрунту.

Дуже важливими є підживлення. У фазу наростання коренеплоду (липень-серпень) ефективно підживлення рослин нітрамофоскою. Приготуйте розчин (30-40 г/10 л води), пролийте між рядками рослин (2-3 л/пог. метр) і полийте чистою водою. У серпні підживіть рослини мікродобривами, що містять бор і марганець. Ці мікродобрива ефективно підвищують вміст вітамінів і цукрів

у коренеплодах. Вносять мікродобрива у вигляді підживлень у міждряддя. В 10 л води розводять по 1 ч. л. бора та марганцю. Вносять 2 л на 1 погонний метр. Після підживлення ділянку поливають чистою водою.

Великі кількості бора, марганцю та інших макро- і мікроелементів містить деревний попіл. Достатньо внести півсклянки попелу на погонний метр, закрити в ґрунт сапкою й полити.



Буряк дуже любить звичайну поварену сіль. Протягом вегетації буряк підживлюють 3 рази. Останнє підживлення зробить сольовим розчином: 10-15 г (1 ст. л.) повареної солі/10 л води. Витрата вдобрювального розчину приблизно 5 л на 1 кв. м. Коренеплід здобуває надзвичайну солодкість.

Моркву побалуйте наприкінці серпня розчином борної кислоти. В 1 л гарячої води розчиніть 1 чайну ложку борної кислоти й розбавте в 10 л води. Охолодженим розчином обприскайте рослини моркви.

Іноді морква неприємно гірчить. Це її захисна реакція на морквяну муху. Усунути гіркоту, а заодно позбутися морквяної мухи можна тютюновою сумішшю. Потрібно при проріджуванні (першому і наступними) посипати міждряддя в морквяній грядці тютюновою сумішшю.

Чому тріскається капуста

Дуже прикро, коли великі капустини без видимої причини починають тріскатися. Так це й у тріщини заповзають слимаки й гусениці, остаточно псуєчи врожай. Для зберігання такі качани не придатні, і в кулінарії їх використовувати незручно - доводиться зрізати багато листя.



Чому ж тріскаються капустини? Зазвичай це відбувається через нерівномірний полив. Поява тріщин відбувається після посухи, коли, нарешті, городник здійснює рясний полив. Таке часто буває, якщо в посуху поливати капусту тільки на вихідні.

Багато чого залежить і від сорту капусти. Так у засолювальних сортів качани лопаються навіть через різкі перепади температур удень і вночі. Так що запізнюватися зі збиранням уро-

жаю таких сортів не варто. Качани вважаються сплітими, коли верхнє листя змінює колір. Навіть стійкі до розтріскування сорти та гібриди не можуть не розтріскуватися більше 20 днів - усе через ріст верхівкової бруньки.

Однак трохи стримати ріст тріщини, якщо качан тільки почав розтріскуватися та дозрів, можна. Потрібно обхопити качан руками і різко повернути його на 30-40° за годинниковою стрілкою. Така процедура обірве частину коренів, а значить, води в качан буде надходити менше. Корені, що залишилися, дозволять капусті дозріти. Потрібно виконувати цю маніпуляцію обережно, не намагайтеся вирвати рослину з ґрунту, вона має рости й далі, до моменту збирання.

Ще один спосіб - обірвати нижнє листя на рослині, залишивши один качан. Це також змінює розподіл вологи у рослині, допомагає уникнути розтріскування.

Якщо саджати сорти, стійкі до розтріскування, то можна уникнути багатьох проблем навіть при перебоях з поливами. Амагер, Білосніжка, Зимові грибівська 13, Зимівля 1474, Лосиноостровська 8, Надія, Подарунок - усі вони стійкі до розтріскування й лопаються набагато рідше інших сортів. Це особливо важливо, якщо вдається вибиратися на дачу тільки на вихідні.

Інші сорти зберегти від розтріскування допоможе мульча - шар соломи товщиною 5-10 см дозволяє зберегти вологу та надійно охороняє качани від розтріскування.

"ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ"

Вінницька регіональна газета.

редактор

Ф.І.БЕЖНАР

ПЕРЕДПЛАТНІ ІНДЕКСИ
ПЕРІОДИЧНОГО ВИДАННЯ:
ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЙ - 40699;
ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ - 61487

Газета зареєстрована
Головним територіальним
управлінням юстиції у
Вінницькій області
15.03.2019 р.

Реєстраційне свідоцтво
ВЦ №1051-409 ПР.

Засновник: Трудовий
колектив Товариства з
обмеженою

відповідальністю "Редакція
Вінницької регіональної
газети "Подільська зоря"

Газета виходить щочетверга,
видається українською, а також
російською мовами. 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, рекламні
оголошення несуть автори та
рекламодавці. Редакція залишає за
собою право редагувати та скорочу-
вати текст. При передруці матеріалів
посилання на "Подільську зорю"
обов'язково. Матеріали, позначені
публікуються на правах
реклами.

РОЗРАХУНКОВИЙ РАХУНОК:
№UA65302076000026007300901415,
Вінницьке обласне управління АТ
«Ощадбанк»,
МФО 302076,
інд. код 02471361,

Адреса редакції:
21100, м. Вінниця,
вул. Брацлавська, 31.
Телефони редакції: 27-77-07.

Зам. №232826.

Наклад - 1500.

Газета віддрукована
у ТОВ "Прес Корпорейшн
Лімітед", м. Вінниця,
вул. Чехова, 12-б.
Тел. (0432) 55-63-97.

ПЕРЕДПЛАТИТЬ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ»

ШАНОВНІ НАШІ ВІДДАНІ ЧИТАЧІ.
Продовжуємо випуск однієї із найстарі-
ших 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.

**Втрачене свідоцтво №39 про право власності на
цілий житловий будинок з господарськими будів-
лями в с. Кордишівка, провулок Лісовий, 7, вида-
не на підставі рішення виконкому Побережненсь-
кої сільської ради, 19 лютого 2004 року на ім'я
Сероветник Ніни Євсевіївни, вважати недійсним.**

Магнітні бурі

У липні магнітні бурі, які не давали спокою українцям на початку літа, знову перевіряють людей на міцність. Другий літній місяць принесе кілька потужних хвиль, які відчуватимуть не тільки метеозалежні та люди з хронічними захворюваннями.

Першу потужну магнітну бурю прогнозують 9 липня. Вона досягне К-індексу 4, а це означає, що це відчують на собі багато людей у різних країнах світу. Навіть ті, що не відрізняються сильною чутливістю.

Наступну бурю відчують із 12-13 липня. Ця буря буде затяжна і ще потужніша - до К-індексу 5.

Новий геомагнітний шторм накриє планету з 16 до 19 липня. Далі невелика магнітна буря прогнозується 26 липня. І наприкінці другого літнього місяця потрібно підготуватися до ще однієї бурі з 30 до 31 липня.

Як упоратися з цими випробуваннями?

Є кілька правил, які дозволять простіше впоратися із магнітними бурями. Зокрема, не можна нехтувати сном, тому що в цей час він дуже важливий. Введіть у свій раціон якнайбільше сезонних фруктів та овочів, пийте більше чистої води. Спробуйте не зловживати кавою та спиртними напоями. Почніть боротьбу з хронічними захворюваннями, проконсультуйтеся з цього питання з лікарем. Приділіть час активному відпочинку, який може покращити і фізичний, і моральний стан.

29 червня - хмарно, дощ, t вдень +20...+22°C, вночі +15...+17°C. **30 червня** - ясно, без опадів, t вдень +22...+25°C, вночі +15...+20°C. **1 липня** - ясно, без опадів, t вдень +22...+25°C, вночі +14...+18°C. **2 липня** - хмарно, без опадів, t вдень +26...+30°C, вночі +19...+23°C. **3 липня** - хмарно, короткочасний дощ, t вдень +20...+24°C, вночі +15...+18°C. **4 липня** - ясно, без опадів, t вдень +24...+26°C, вночі +15...+18°C. **5 липня** - ясно, без опадів, t вдень +24...+27°C, вночі +18...+21°C.



Софія Черната здобула перемогу

Дев'ятирічна Софія Черната у двотуровому міжнародному благодійному конкурсі мистецтв "Україночка та українець - 2023" здобула диплом лауреата I ступеня. Маленька артистка виступала у номінації інструментальний жанр. Навчається дівчинка у Вінницько-Хутірській дитячій школі мистецтв. Вона є одним з тих закладів, де надають культурні послуги, за рівнем надання яких Вінниця утримує першість в опитуванні IRI Ukraine. Важливо, що таку оцінку дали саме вінничани.

Ця перемога стала свідченням неймовірного таланту, наполегливої праці та безмежного потенціалу юної вінничанки. Директорка КЗ "Вінницько-Хутірська дитяча школа мистецтв", Тетяна Висоцька, повідомила, що Софія Черната, навчається у закладі третій рік та одночасно на трьох відділах: хореографічному, фортепіанному та вокально-хоровому.

"Софія - втілення природної музичності, чия голосова магія неперевершена. Копітка праця на уроках перетворює її талант у безмежний потенціал. Дівчинка демонструє неймовірний рівень прогресу у всіх дисциплінах, які вивчає", - розповіла Тетяна Висоцька.

Також вона додала, що дівчинка спільно з іншими вихованцями закладу, активно бере участь у благодійних концертах для збору коштів на підтримку ЗСУ.

Переможниця розповіла, що її будні сповнені незабутніх моментів, проведених у світі музики та танцю, якими має змогу займатись у школі мистецтв.

"Гра на фортепіано, ніби, переносить мене в іншу країну - в країну мрій, де все можна розфарбувати музикою. Чим більше я навчаюсь і вмю, тим ширші горизонти мені відкриваються", - зазначає Софія Черната.



Концерт для особливих дітей

Концерт, танцювальну програму, цікаві конкурси та вікторину влаштував для вихованців Стрижавського дитячого будинку-інтернату творчій колектив вінницького підприємства незрячих та обласного центру культури «Щедрик». У цьому закладі мешкає молодь із розумовою відсталістю.

Музично-розважальний вечір отримав патріотичну назву «Я люблю тебе, Україно!». Вживу яскраво співали молоді незрячі виконавці Анна Кучерук і Ольга Гурська, досвідчені артисти Богдан Коваль (автор і композитор переселенець із Маріуполя), Олександр Волощук і Наталя Слюсарчук. Переважно це були сучасні естрадні пісні. Але всі вони були світлі та оптимістичні, закликали любити рідну країну.

- У цьому закладі ми виступаємо вдруge. Діти залюбки нам підспівували, танцювали у такт. Ми хотіли, щоб молодь з особливими потребами у цей нелегкий час трохи розважилася,



а також дізналася щось нове для них. Також ми налаштували дітей на оптимізм щодо перемоги України у війні, - сказала художній керівник вінницького підприємства незрячих, працівниця обласного центру культури «Щедрик» Наталя Слюсарчук.

Соціальний педагог дитячого будинку-інтернату Ольга Діденко розповіла, що творчій вечір відвідали близько сотні вихованців закладу.

- До війни у нас часто виступали творчі колективи, приходили волонтери. Нині із зрозумілих причин кількість таких візитів зменшилася. Тому ми із задоволенням зустрічаємо гостей. Артисти і культурні організатори підвищують настрій нашим вихованцям, допомагають розвивати їх, - сказала Ольга Діденко.

Вона додала, що у будинку-інтернаті регулярно проводять власні творчі конкурси - малюнків, складання віршів. А футбольна команда закладу вже понад десять років виступає за кордоном. Причому доволі успішно, посідає призові місця. Зокрема, стрижавчани перемогли на міні-футбольних турнірах у Бельгії, Польщі та Німеччині. На території будинку-інтернату є поле зі штучним покриттям, де відбуваються тренування.

Михайло МИХАЙЛОВ.

ОВЕН (21.03-20.04). Варто навчитися довіряти власній інтуїції. Не плануйте зайвого навантаження на роботу. Не форсуйте події та не намагайтеся робити десять справ одночасно. Може виникнути необхідність відстоювати свої інтереси. Можуть порадувати сприятливі події у особистому житті. У вихідні відпочиньте разом з друзями. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Не буде зайвим прислухатися до порад друзів і колег по роботі яким ви довіряєте. Графік роботи може стати дуже напруженим, постарайтеся не занепокоєні стимитися до цього часу. У вихідні краще дозволити собі невеликий перепочинок. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Постарайтеся уникати кардинальних змін у будь-яких сферах своєї діяльності. Ваша цілеспрямованість дозволить досягти неможливого. Незначні труднощі на шляху тільки додадуть внутрішньої впевненості, що дозволить з легкістю їх подолати. У вихідні побільше зустрічайтеся з друзями, вам необхідно знімати нервові перевантаження. Сприятливий день - середа, несприятливий - четвер.

РАК (22.06-23.07). Настає сприятливий період у багатьох царинах і напрямках життя. На вас чекає успіх, який дозволить жити з легким серцем. Він принесе удачу невелику, але важливу, і ви відчуєте, як світ любить вас. У вихідні варто трохи відпочити від суєти - наприклад, влаштувати собі маленьку подорож або прогулянку. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

ЛЕВ (24.07-23.08). З'явиться можливість виявити свої найкращі якості, так що не сперечайтесь через

Астрологічний прогноз на 3 - 9 липня

дрібниці. Навіть власники найскладнішого характеру будуть милими та покажуть себе з кращого боку. На обіцянки особливо покладатися не варто. Вихідні краще провести в компанії друзів. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ДІВА (24.08-23.09). Постарайтеся бути пунктуальними та не спізнуйтеся на роботу. Будьте відкритими для навколишніх, намагайтеся поводитися щиро з усіма, з ким доведеться спілкуватися. У вихідні плани можуть раптово розладнатися через незалежні від вас обставини. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Займайтеся тільки тими справами, що вже розпочаті і вимагають продовження. Це принесе атмосферу легкості та невимушеності - радійте життю і постарайтеся підтримати гармонію. Виявіть як можна більше терпіння і м'якості в спілкуванні з близькими людьми. У вихідні намагайтеся не піддаватися шкідливим впливам, вони можуть занадто легко заволодіти вами. Сприятливий день - середа, несприятливий - четвер.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Тиждень пройде легко і приємно. Роботи буде багато, але вона буде цікавою та високооплачуваною, що додасть вам сил і енергії. Постарайтеся керувати своїм емоційним станом, посміхайтесь світу, тим більш, що у вас будуть для цього причини. У любові вам теж пощастить. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

СТРЕЛЕЦЬ (23.11-21.12). Впорядкуйте всі докумен-

ти, це нині у вас вийде легко та успішно. Можна також розраховувати на розумну підтримку і допомогу колег. Проявляйте наполегливість відстоюючи своїх інтересів, і успіх до вас прийде. Вихідні - гарний момент для відпочинку. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). З'явиться шанс надолужити упущені можливості на роботі. Зможете проаналізувати як розгортаються ваші стосунки з людьми. Постарайтеся не піддаватися на емоційні провокації, якщо не прагнете відчути себе знесиленими. У вихідні ви спілкуватиметесь більше ніж зазвичай, і компанія буде приємною. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

ВОДОЛІЙ (21.01-19.02). Бажано стежити за своїми висловами, ви можете стати над міру балакучими, а це нікому ще не приносило користі. Нестандартний підхід до вирішення робочих проблем дасть позитивний результат. Головне завдання вихідних полягає в тому, щоб гарненько виспатися. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

РИБИ (20.02-20.03). Доведеться ухвалювати важливі рішення та пожинати їх плоди. Ваше заповітне бажання здійсниться, тільки самі не заважайте долі. Будьте особливо уважними до дітей і рідних, стримуйте приступи драматичності. У вихідні дозвольте собі маленькі слабкості. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - четвер.