

Четвер, 1 грудня
2022 р. №45 (8939)
Ціна договірна

ВІННИЦЬКА
РЕГІОНАЛЬНА ГАЗЕТА

e-mail:
pzorya2003@ukr.net

Подільська Зоря

АКТУАЛЬНО

Президент України Володимир Зеленський заявив, що без створення спецтрибуналу наявних наразі міжнародно-правових інструментів недостатньо для притягнення до відповідальності найвищого політичного та військового керівництва росії за злочин агресії проти України. «Ми вже співпрацюємо з багатьма країнами й міжнародними організаціями, щоб кожен російський убивця отримав заслужене покарання. Ми вже налагодили взаємодію з Міжнародним кримінальним судом і будемо її нарощувати», - зазначив він.

Сили ППО України знищують приблизно 80% цілей. Про це зазначив Головнокомандувач Збройних сил України Валерій Залужний у своєму Telegram-каналі, вітаючи із професійним святом військовослужбовців та працівників радіотехнічних військ Повітряних Сил Збройних Сил України. За 9 місяців широкомасштабної війни радіотехнічними військами Повітряних Сил виявлено та супроводжено понад 240 тисяч повітряних цілей противника. Близько 80% знищується нашими вогневими засобами», - підкresлив Залужний. Він зауважив, що це сотні тисяч врятуваних життів, це збережена інфраструктура. «Це показник високої майстерності наших воїнів. Пишаюся, дякую за службу і вітаю! Вічна пам'ять тим, хто наблизив нас до Перемоги, але, на жаль, не розділити її з нами», - написав головнокомандувач ЗСУ.

Україна на сьогодні має достатні запаси газу, вугілля та пального для проходження зими. Прем'єр-міністр Денис Шмигаль під час засідання уряду повідомив, що країна входить у зиму із 14 мільярдами кубічних метрів газу в склахах і з 1,3 мільйонами тонн вугілля на складах. «Цього ресурсу вистачить для того, аби стабільно пропити зиму. Це стосується не лише газу та вугілля, але й пального. В умовах збільшення імпорту дизельних та бензинових генераторів розуміємо, що попит на пальне може зрости. Але його дефіциту Міністерство економіки не передбаче. Уряд перебуває в постійному діалозі з мережами пального й уважно стежить за балансом імпорту та споживання. Імпорт в останні місяці в нас складав близько 700 тисяч тонн щомісячно, і це дозволяє забезпечити потреби споживачів», - сказав він.

Прем'єр-міністр Польщі Матеуш Моравецький заявив, що для українських біженців змінюються умови приймання у його країні. Так, з березня 2023 року їхнє проживання у колективних закладах розміщення стане платним. Як повідомляє «Польське радіо», так польська влада хоче зменшити податкове навантаження на громадян своєї країни у зв'язку з великим потоком біженців з України. Оплату запровадять для тих українських біженців, що перебувають у колективних закладах розміщення понад 120 днів. Так, нашим землякам потрібно буде покривати спочатку 50% вартості проживання, а через кілька місяців - 75%. Та це не стосуватиметься людей з інвалідністю, дітей, вагітних жінок, пенсіонерів та багатодітних.

«Укрзалізниця» з 11 грудня 2022 року повертає міжнародне сполучення «Мукачево – Чоп – Чієрна-над-Тіссоу – Кошице», що зв'яже зручний хаб на Закарпатті з одним із найбільших аеропортів Словаччини. Як повідомляє прес-служба перевізника в Telegram, поїзди курсуватимуть щоденно двічі на день. Зауважується, що квитки вартістю від 363 грн можуть бути доступні у касах вокзалів та безпосередньо на борту поїздів.

Як звернутися за екстремою медичною допомогою у Вінницькій області при невідкладному стані у випадку надзвичайної ситуації, пов'язаної із відсутністю електропостачання та зв'язку. Спробувати набрати номер «103» з мобільного чи стаціонарного телефонів. Набрати резервні номери оперативно-диспетчерської служби центру екстремої медичної допомоги Вінницької області з мобільного чи стаціонарного телефонів: 0432 329 301, 0432 329 302, 0432 670 120, 0432 605 550, 0432 605 551, 067 433 51 03. Набрати через Telegram, WhatsApp, Viber, Skype оперативно-диспетчерську службу - 067 433 58 83. Спробувати набрати номери інших екстрених екстрених служб: 112, 101, 102 або альтернативні номери ДСНС, Нацполіції.

Цьогоріч віряни відзначатимуть свято на честь святителя Миколая Чудотворця не за Григоріанським календарем 6 грудня, а за Юліанським - 19, як і раніше. Попри те, що Православна Церква України дозволила святкувати Різдво в Україні 25 грудня, рішення про зміну календаря не було ухвалене, пояснюють у ПЦУ. «Не було ухвалене рішення про зміну календаря, хоча обговорення цієї можливості триває, тож дати відзначення всіх зимових свят залишається тим самим, що і минулого року», - наголошується у Священному Синоді. Цього року, як і раніше, віряни святкуватимуть: 19 грудня - День святого Миколая, 7 січня - Різдво Христове, 14 січня - вшановуємо святителя Василія Великого, 19 січня - свято Хрестення Господнього. У ПЦУ також нагадали, що враховуючи суспільний запит та повномасштабну війну, Священний Синод дозволяє, аби богослужіння за чином свята Різдва Христового проводилися 25 грудня. Утім, є умова - відповідне рішення мають спільно ухвалювати настоятелі церкви та громади.

Якщо пацієнту потрібно отримати електронний рецепт на «Доступні ліки», а в медзакладі немає світла, лікар може виписати рецепт у паперовій формі. Таку можливість зробили на період воєнного стану. Про це повідомили в НСЗУ. При відсутності доступу до Електронної системи охорони здоров'я лікар випише рецепт на спеціальній Formі рецептного бланку №1. Він містить інформацію про медзаклад, лікаря та пацієнта. Сам лікарський засіб випишується за міжнародною непатентованою назвою (МНН) і не більше трохи найменувань на один рецепт. Лікар має засвідчити рецепт своїм підписом та печаткою. Аптеки, які відпускають «Доступні ліки» за договором з НСЗУ, приймають і паперові, і електронні рецепти та видають призначенні ліки, у разі їх наявності.

У Вінниці тепер послугу «Шлюб за добу» надаватиме «Офіс туризму». Збір документів та реєстрація шлюбів відбувається в приміщеннях ресторану «Mont Blanc», тому що приміщення відповідає нормам безпеки під час воєнного стану. У місті зросла кількість шлюбів. Часто військовослужбовці, приїжджаючи на ротацію, хочуть втілити в життя те, що до війни не встигли - освідчитись коханій людині та одружитись з обраницею. Так вони можуть скористатись послугою «Шлюб за добу». Послуга діє для всіх охочих.

Герої повернулися на щиті



Клята війна вже с тільки кигоря посіяла на нашій землі, що йгоді скажати... Але її відголоски щоразу про себе нагадують знову і знову...

І знову втрата у Стрижавській громаді. Віна забрала життя старшого лейтенанта танкових військ Віктора Миколайовича ЛЯШКА. 25 листопада на околиці Райгородка Луганської області він не вийшов з бою.

Віктор Миколайович родом з Мізяківських Хуторів. Там же закінчив сільську школу.

Після служби в армії юним хлопчиком прийшов працювати на підприємство, яке нині називається КП «Вінницька транспортна компанія». Віддав цій роботі 30 років. Працював водієм трамвая.

У колективі його згадають лише добрими словами, адже був веселим і людям, майстром своєї справи і патріотом рідного краю.

2014-го пан Віктор пішов захищати Україну у зону АТО, а з початком повномасштабного вторгнення його у числі перших призвали до лав ЗСУ.

У липні, переживши поранення та пройшовши реабілітацію, наш земляк знову повернувся на фронт. Віктор Ляшко був з тих, хто не зміг би спостерігати здалеку за ворожими атаками - він відчував внутрішню потребу особисто боронити Батьківщину.

22 вересня йому виповнилося 54 роки. Це вік мудрості та енергії, коли можна було б тішитись трьома дітьми та маленьким восьмимісячним онуком, який був особливою радістю дідуся.



І



І

Герої не вмирають. Пам'ять про них вічна!

НАШІ - В ХЕРСОНІ!

«Мої вітання, Ярославу Янушевичу - Херсонська ОДА та Галині Луговій - начальниці Херсонської міської військової адміністрації.

Допомога від Вінницької обласної військової адміністрації уже на місці призначения - 8 фур гуманітарного вантажу.

Херсон став місцем зустрічі для чотирьох областей - Вінницької, Одеської, Кіровоградської та Івано-Франківської.

Повертаємо життя у звільнену Херсонщину!

Працюємо! Разом - сильніші!», - зазначив на своїй сторінці у соцмережах Сергій Борзов, начальник Вінницької ОВА.



Триває всесвітня акція

У Вінниці провели акцію «16 днів проти насильства» за участі Юлії Олійник заступниці голови Вінницької РВА, обласної лідерки «ЗЕ!Жінки» та фахівців структурних підрозділів Вінницької районної військової адміністрації.

У місті Вінниця пам'ятник Тарасу Григоровичу Шевченку прикрите тканиною, з метою привернути увагу до проблеми домашнього насильства в Україні. Помаранчевий - це офіційний колір протидії насильству, що символізує світле та вільне від насилля майбутнє.

За даними ВООЗ, кожна третя жінка у світі потерпає від насильства. Це може бути твоя подруга, колега по роботі чи знайома, яка нічого не розповідає про свою родину.

В Україні тільки з січня по жовтень 2022 року на гарячому лінійному 102 надійшло 256 422 звернень.

Закликаємо усіх не мовчати! Цінуйте своє життя і оточуючих!

Пов'яжи помаранчеву стрічку в знак підтримки!

В Україні цілодобово та безкоштовно діє «гаряча лінія» з протидії торгівлі людьми, запобігання та протидії домашньому насильству, насильству за ознакою статі та насильству стосовно дітей.

102 - Національна поліція України
1547 - Урядова «гаряча лінія» із протидії домашньому насильству.



Із 1 грудня в Україні розпочнеться оформлення документів на статус УБД

Про це повідомив міністр оборони Олексій Резніков.

«Незабаром розпочнеться оформлення документів для учасників бойових дій. Міністерство оборони завершило необхідні кроки для запуску процесу оформлення документів, які підтверджують статус учасника бойових дій під час відсічі повномасштабної агресії Росії. Після ухвалення рішення Уряду тривала процедура інституційного відповіді, які пройшли, ми переходимо до практичної реалізації», - зазначив міністр.

Він наголосив, що усі, хто має підстави, отримає статус УБД та відповідні соціальні гарантії.

«За 9 місяців активної фази війни у нас нараховуються

сотні тисяч учасників бойових дій. Обробка такого масиву документів потребує певного часу. Ми будемо робити все можливе, щоб цей час був максимально коротким. Але прошу всіх бути готовими і ставитись з розумінням, що доведеться якийсь період чекати. Міністерством оборони розроблено алгоритм отримання статусу УБД. Він оприлюднений на офіційних ресурсах Міноборони. Наразі він також доводиться до виконання у військах», - додав Олексій Резніков.

Для розгляду матеріалів про визнання учасника бойових дій у системі Міноборони, яка включає ЗСУ, ГУР МО та ДССТ, буде утворено 18 комісій, які почнуть роботу орієнтовно з 1 грудня.

Соціально відповідальний бізнес

Допомагати нашим ЗСУ - це необхідність зумовлена воєнним часом та обставинами у яких нині перебуває Україна. Приємно, що на території Якушинецької громади є підприємці, які розуміють цю істину, тож берімо з них приклад.

Днями на пункт збору було доставлено допомогу, яку сформував підприємець з Ріжка Володимир Ілліч, він обробляє землі, що належать хлопцям, які ще з 2014 року захищають та відстоюють незалежність та суверенітет нашої держави. Вони виявили ініціативу віддати свій дохід від земельних ділянок для потреб наших воїнів. А Володимир Ілліч дбайливо виростивши уро-



жай, додав і свій внесок у спільну справу допомоги. Він привіз та передав олію, овочі та бочку для паливно-мастильних матеріалів.

Дякуємо за активну громадянську позицію та небайдужість.

**За матеріалами
Якушинецької ТГ.**



Паралельно — йде війна і чимало птахофабрик опинилися на окупованих територіях. Звісі йде суттєве зменшення промислового виробництва яєць.

Ще одним чинником, який впливнув на ціни стало порушення технологічного ланцюшка вирощування птиці. На початку повномасштабного вторгнення чимало підприємств призупинили процеси інкубації для отримання молодих птахів.

Сюди включаємо що й порушення логістичних шляхів та ціни на паливно-мастильні матеріали, які теж змінилися внаслідок російської агресії.

Додалось і відсутність електропостачання.

«Тож поки будемо очікувати на стабілізацію ситуації на птахофабриках і одночасно підтримувати місцевих виробників. Зверніть увагу, що графік здійснення торгівлі може змінюватись, це пов'язано передусім з перебоями в енергосистемі країни та логістичними корективами, які можуть виникати в результаті цього», - додав А.Очеретний.

Яйця по 54 гривні

У 2022 році курячі яйця зросли у ціні у декілька разів. Найдешевша вартість в одній з мереж перевищує 57 грн. за десяток. А домашні коштують понад 90 грн. Аби зменшити попит і задовільнити ринок дешевим продуктом, у Вінниці місцева влада зробила виняток для виробника – дозволила реалізувати курячі яйця з пересувних об'єктів торгівлі.

Про це повідомив заступник міського голови Андрій Очеретний. Продають яйця за ціною товарівиробника – по 54 гривні за десяток.

Торгівля здійснюється за такими адресами:

- вул. Келецька, 122а (біля ТЦ «Вішенська»)
- проспект Коцюбинського, територія біля будинку 30;
- вул. Миколи Зєрова, територія біля будинку 29.

«Хочу також пояснити, що подорожчання пов'язане з кількома факторами», - зазначив посадовець.

Перший - сезонність. У міру скорочення світлового дня і зниження температури в Україні пропозиція від господарств населення зменшується, а ціна на яйця зростає.

20229169963
(реєстраційний номер справи про оцінку впливу на довкілля планованої діяльності)

ОГОЛОШЕННЯ

про початок громадського обговорення звіту з оцінкою впливу на довкілля

Повідомляємо про початок громадського обговорення звіту з оцінкою впливу на довкілля планованої діяльності, зазначененої у пункті 1 цього оголошення, з метою виявлення, збирання та врахування зауважень і пропозицій громадськості до планованої діяльності.

1. Планована діяльність

Планованою діяльністю передбачається реконструкція АЗС по вул. Хлібозаводська, 14а, м. Ладижин Гайсинського району Вінницької області.

Реконструкція АЗС передбачає будівництво пожежного гіранта від існуючої мережі водопостачання та встановлення навісу над ПРК параметрами площа забудови навісу – 217,80 м² та висотою 7,40м. Комплекс АЗС призначений для прийому, зберігання нафтопродуктів (бензину, дизельного палива), заправка паливом власного автомобільного транспорту усіх типів та автотранспорту підрядників підприємств, згідно заключених договірів.

До складу АЗС входить: три підземних резервуари зберігання палива, три паливо-роздавальні колонки (далі ПРК), резервуар пролитих нафтопродуктів. Максимальна потужність АЗС складає 250 авто/добу.

Загалом в склад АЗС входить: павільйон АЗС, острівки паливо-роздавальних колонок, підземні резервуари зберігання палива з одиницею: резервуар зберігання бензину - 1 одиниця та резервуари зберігання ДП - 2 одиниці, резервуар пролитих нафтопродуктів, вузол зливу палива, дизельгенераторна установка, рекламний стенд, сепаратор нафтопродуктів, близькавко приймачі.

Режим роботи АЗС – 12 год/зміна, в дві зміни.



жай, додав і свій внесок у спільну справу допомоги. Він привіз та передав олію, овочі та бочку для паливно-мастильних матеріалів.

Дякуємо за активну громадянську позицію та небайдужість.

**За матеріалами
Якушинецької ТГ.**



Паралельно — йде війна і чимало птахофабрик опинилися на окупованих територіях. Звісі йде суттєве зменшення промислового виробництва яєць.

Ще одним чинником, який впливнув на ціни стало порушення технологічного ланцюшка вирощування птиці. На початку повномасштабного вторгнення чимало підприємств призупинили процеси інкубації для отримання молодих птахів.

Сюди включаємо що й порушення логістичних шляхів та ціни на паливно-мастильні матеріали, які теж змінилися внаслідок російської агресії.

Додалось і відсутність електропостачання.

«Тож поки будемо очікувати на стабілізацію ситуації на птахофабриках і одночасно підтримувати місцевих виробників. Зверніть увагу, що графік здійснення торгівлі може змінюватись, це пов'язано передусім з перебоями в енергосистемі країни та логістичними корективами, які можуть виникати в результаті цього», - додав А.Очеретний.

УВАГА! ПЕРЕДПЛАТИТЬ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ» на I півріччя 2023 року

ШANOVNI NASHI VIDDANI CHITACHI

Продовжуємо випуск однієї із найстаріших газет краю, аби Ви оперативно дізнавалися новини з життя громад, району, області та України. Сподіваючись на кращі часи оголошуємо передплату на I півріччя 2023 року.

ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ (61487): на місяць - 32,60 грн., на 3 місяці - 97,80 грн., 6 місяців - 195,60 грн.
ДЛЯ ПІДПRIЄМСТВ, УСТАНОВ Й ОРГАНІЗАЦІЙ (40699): на місяць - 32,60 грн., на 3 місяці - 97,80 грн., 6 місяців - 195,60 грн.

Автівка, окопні свічки, буржуйки для ЗСУ

Вороновицька громада передала ще один автомобіль на ЗСУ для потреб 59-ої бригади. Його повністю укомплектували, починаючи від буржуйки, смаколіків, господарчих товарів, медикаментів, заправкою автомобіля та повним його ремонтом.

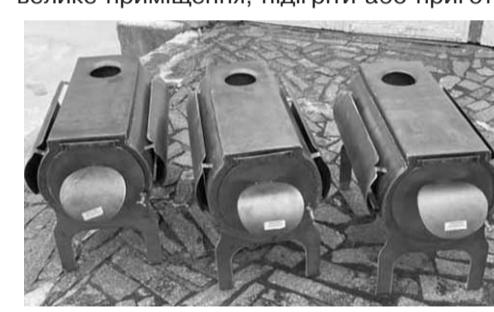


У Вороновицькій територіальній громаді активісти села Тростянець готовять не лише домашні смаколіки для ЗСУ, але й виготовляють буржуйки та окопні свічки, що наші захисники мали можливість себе зігріти та приготувати їжу, гарячий чай чи каву.

Що стосується окопних свічок, технологія дуже проста – потрібні бляшанки невеликі, тому що свічка повинна поміститися у кишеньку, віск, парафін і картон.

Техніка виготовлення таких свічок була запозичена з Інтернет ресурсів, де описано докладно, як це робити. Спершу жителями громади були зібрані металеві банки від консервованої продукції – кукурудзи, горошку тощо, згодом знайшли ребристий картон, який різали на смужки та накручували його на банки. А всередину вкладали такий же картонний гніт. Після цього все це заливається розтопленим парафіном, і окопні свічки – готові.

Такі свічки військові використовують, аби сушити бліндажі, ними можна опалити невелике приміщення, підігріти або приготувати



натрій для України час ми показуємо згуртованість та єдність у боротьбі з окупантами, підтримуємо один одного. Лише разом ми подолаємо ворога», – зазначив очільник громади Олександр Ковінько.

Хочеться подякувати кожному хто долується та допомагає за їхню працю, за небайдужість і допомогу військовим, які наближають нашу ПЕРЕМОГУ.



Вінницька міська рада звільнить старосту Стадниці

Виконкомом Вінницької міської ради 24 листопада затвердив до сесії проект рішення Про дострокове припинення повноважень старости Стадницького старостинського округу та звільнення старости Владислава Володимировича Яклюшина. Також його виключили зі складу виконавчого комітету.

офіційного опублікування цього оголошення (зазначається у назві оголошення) та надання громадськості доступу до звіту з оцінки впливу на довкілля та іншої додаткової інформації, визначененої суб'єктом господарювання, що передається для видачі висновку з оцінкою впливу на довкілля.

Протягом усього строку громадського обговорення громадськість має право подавати будь-які зауваження або пропозиції, які, на її думку, стосуються планованої діяльності, без необхідності їх обґрунтування. Зауваження та пропозиції можуть подаватися в письмовій формі (у тому числі в електронному вигляді) та усно під час громадських слухань із внесенням до протоколу громадських слухань. Пропозиції, надані після встановленого строку, не розглядаються.

Тимчасово, на період дії та в межах території карантину, встановленого Кабінетом Міністрів України з метою запобігання поширенню на території України гострої респіраторної хвороби (COVID-19), спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2, до повного його скасування та протягом 30 днів з дня скасування карантину, громадські слухання не проводяться і не призначаються на дати, що припадають на цей період.

Зауваження та пропозиції можуть подаватися в письмовій формі (у тому числі в електронному вигляді) на адресу: Управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної державної адміністрації, 21021, м. Вінниця, вул. В. Порика, 29, тел. (0432) 43-74-08, електронна пошта: uprter@vin.gov.ua.

Контактна особа: Сивенюк Іван Миколайович.

7. Уповноважений центральний орган або уповноважений територіальний орган, до якого надається зауваження і пропозиції, та строки надання зауважень і пропозицій

Управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної державної адміністрації, 21021, м. Вінниця, вул. В. Порика, 29, тел. (0432) 43-74-08, електронна пошта: uprter@vin.gov.ua.

Контактна особа: Сивенюк Іван Миколайович.

Зауваження і пропозиції приймаються протягом усього строку громадського обговорення, зазначеного в абзaci другому пункту 5 цього оголошення.

8. Наявна екологічна інформація щодо планованої діяльності

Звіт з оцінки впливу на довкілля планованої діяльності з додатками.

9. Місце (місця) розміщення звіту з оцінкою впливу на довкілля та іншої додаткової інформації (відмінне від приміщення, зазначеного у пункті 6 цього оголошення), а також час, з якого громадськість може ознайомитися з ними

А для матері - хлопчик...

«Життя - це книга. У ній багато подій, людей, переживань, втрат і знахідок. А попереду - ще багато непрочитаних сторінок... Життя - це велика ріка, а ми - маленькі кораблики серед Вічної Води. Життя - це Сонце. Мрія. Дорога. Дар Божий... Пиши свою книгу цікаво, розфарбуй добрими справами. Даруй сонце тим, хто вміє складати з його променів букети. Любі свою дорогу...»

Таке вітання Олександра колись надіслала коханому Юркові.

Сашка складала у великий конверт те, що писала. Мала таку звичку. Це були клаптики, вирвані із звичайного зошита, серветки з кафе... Це було давно... Конверт роками лежав у коробці. Папірці пожовкли. А Юрко... його не стало в житті Олександри.

Так банально все вийшло. Її щастя закотилося, немов крихтіна на мистинка, яку годі знайти.

Юрко любив слухати пісні у виконання Джо Дассена. Особливо цю: «Якби не було тебе, то я б, напевно, теж не жив. По далеких блукав би світах і безнадійно там тужжив. Якби не було тебе, я б видумав собі любов...».

Сашка вірила: Юрко без неї не жив би. То таке кохання, як у них, це щось неземне, фантастичне...

Вони побралися й прожили кілька щасливих років в шлюбі. А потім у їхніх стосунках дала збій якесь невидима деталька. Сашка це відчула.

- Що трапилось? - запитувала в коханого.

Він здивовано знизвував плечими.

...Саша від щастя ніг під собою не чула. У неї радісна новина. Вона вагітна.

- Юрку, Юрчику! - вигукнула з порога. - У нас буде маленький або маленька. - Боже, яке щастя!

Юрко мовчи обійняв дружину.

- Ти не радий?

- Чому ж, радий, - мовив наче чужим голосом.

- Юрку, ти, бува, не захворів?

- Голова болить.

Саша знайшла таблетки.

- Ось, візьми.

Вдав, що прийняв ліки. Насправді ж, викинув у сміття.

Юрко виглядав розгубленим. Саша гадала: хвилюється, адже очікуєть первістка.

Невдовзі стало відомо: буде хлопчик.

- Коханий, у нас народиться син!

Юрко знову мовчи обійняв Сашу.

...Коли почалися переймі, чоловіка вдома не було. Телефон також не відповідав. Швидку викликала матір. Пояїда з донькою до лікарні.

Юрко стояв на лікарняних сходах із маленьким рожевим згортком. Поруч - молода незнайомка. Ймовірно, матір новонародженої. Були ще якісь люди.

Сашка пошепки вимовила чоловікове ім'я. Від фізичного та душевного болю, здавалося, втратила голос.

Чоловік її побачив. Віддав новонародженню молодій жінці. Підійшов до Саші.

- Я все поясню, - сказав. - Пізніше.

- Мені боляче, - відихнула. - Дуже боляче.

Сашина матір не розуміла, що діється. Що тут робить зять? Хто ця молода жінка? Чия дитина?

...Саша народила чудового хлопчика. З пологового її зустрічали батьки. Юрко не прийшов. Навіть не провідав породіллю.

Дорогою додому матір розповіла, що Юрко забрав із їхньої квартири свої речі.

- А записку для мене хоча залишив? - запитала Саша.

- Ні.

Сина назвала Дмитриком. Просила Юрка, аби хоча на хрестини прийшов. Обіцяв зйти пізніше. На розмову.

Навіть не глянув у ліжечко, де спав син.

- Щоб не звикати, - пояснив.

- Юрку, розкажи...

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДальністю «ВІNNIЦЬКА ПТАХОФАБРИКА» (ТОВ «ВІNNIЦЬКА ПТАХОФАБРИКА») (юрид. адреса: 24320, Вінницька обл., Гайсинський р-н, місто Ладижин, вул. Слобода, будинок 141) має намір отримати дозвіл на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря. Види діяльності – розведення свійської птиці (основний), вирощування зернових культур (крім рису), бобових культур і насіння олійних культур, виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості, виробництво готових кормів для тварин, що утримуються на фермах, виробництво олії та тваринних жирів тощо.

Внаслідок виробничої діяльності промислового майданчику Філія «Внутрішньогосподарський комплекс по виробництву кормів» ТОВ «Вінницька птахофабрика», який знаходитьться за адресою: 24320, Вінницька обл., Гайсинський р-н, місто Ладижин, вулиця Сагаєва Івана, буд. 1 в атмосферне повітря викидаються такі забруднюючі речовини: речовини у вигляді супенсованих твердих частинок недиференційованих за складом – 50 т/рік, акролеїн – 5 т/рік, залізо та його сполуки (у перерахунку на залізо) – 0,1

- Ліля зі мною працювала в банку. Її батько - третя людина в ієрархії установи. Він цінить мудрих людей. А для мене кар'єра багато варти. Звернув на мене увагу. І Ліля... також звернула увагу. У нас з тобою все стало якось буденно. Ми давно знаємо одне одного. А тут... нові почуття й відчуття. Я зрозумів: ось воно, справжнє кохання. Згодом Ліля завагітніла. І ти також...

- І її батько не був проти ваших стосунків? Ти ж одружений. А вона, виходить, твоя коханка.

- Я пообіцяв, що буду з нею, коли народиться дитина. І слова дотримав.

- А наш син... Йому батька не треба?

- Я не відмовляюся від аліментів. Але ми розлучимось. Я більше не кохаю тебе, Сашо.

...Син був для Олександри цілим світом і всесвітом. Ним жила, дихала. Дмитрик ріс розумним, кмітливим. Її гордість. І гордість школи.

Вона розповіла синові правду про батька.

- Не засмучуйся, мамо, - сказав по-дорослому. - У тебе є я.

...Навчаючись у виші, Дмитро підприємствував. Купував матері невеличкі подарунки зі своєї скромної платні. Олександра хвалилася перед співробітницями синовими презентами.

- Кожній матері такого б сина, - казали на роботі.

...Одного відхиленого дня Дмитро прийшов додому з дівчиною. Тендітна бляяка ледве сягала плеча свого рослого обранця.

- Моя Віра, - відrekомендував незнайомку матері.

У Віри була привітна усмішка, добре очі і мелодійний голос. Навчалася в музичному училищі.

Хотів зробити пропозицію коханій навесні. Дмитро був трохи романтиком. Та та день народження у Віри в травні. Не вийшов. Почалася війна. Дмитро виїхав: його місце разом з іншими захисниками своєї землі.

Разом із Вірою Олександра збирала Дмитра на фронт.

- Не плач, - вітішала дівчину. - Ти ж - Віра. Тому маєш вірити: він повернеться. І ви будете разом. Будете щасливі.

А в самої серця рвалося на дрібненькі клаптики. І завмірало від страшних думок...

...Роками не бачила колишнього чоловіка. І ось зустріла.

- Як ти? - запитав Юра.

- Залишилася з котом.

- А Дмитро?

- Воює. Твої ді?

- За кордон поїхали. В перші дні війни. Ти на мене зла не тримай, Сашо. Як ти казала? Життя - це книга. У ній втрати, знахідки і що там ще...

- Пам'ятеш мої вітання?

- Ти гарно вміла це робити. А тепер саме час попросити пропрачення, бо то знаєш, що буде завтра. Чи будемо живі.

- Знаєш, Юрку, якби не було тебе, у мене не було б гарного сина. Це таке щастя - бути матір'ю такого хлопчика, як Дмитро.

- Який же він хлопчик? Він - дорослий. Воїн.

- А для матері - хлопчик. Дмитро - міцний, високий. У військовій формі серйознішим виглядає, старшим.

...Олександра перечитувала пожовклені клаптики з написаними фразами, вітаннями, старі листівки. А ще зберігала у тій коробці малесеньку шапочку, в якій хрестили Дмитра, сорочечку, повзунки.

Задзвонив телефон:

- Мамо...

- Синочки, як ти?

Запевнив, що все гаразд. Жартував. Обіцяв берегти себе.

- Я люблю тебе, мамо.

- І я тебе, мій хлопчику.

Смеркало.

Олександра не вмікала світла. Тулила до серця дитячі лашки. І крізь сльози співала колискову, під яку засинав маленький Дмитрик: «Ой, ходить сон коло вікон, а дрімота - коло плаща...».

Розбудила кота, що дрімав поруч. Він ластився і щось муркотів на своїй мові. Заспокоював, наче...

Ольга ЧОРНА.

т/рік, мangan та його сполуки (у перерахунку на діоксид мангана) – 0,005 т/рік. Джерелами утворення забруднюючих речовин є: приймальний пристрій пройзного типу з нависом, ваги бункерні, обладнання олієпресового цеху (ваги, охолоджувальні колонки для макухи (шроту), норії, обладнання лінії гранулування лушпиння, подрібнювач молотковий, кондіціонери, сепаратори), шахтні зерносушиарки, бункер відходів, оперативні силиси лушпиння, оперативні силиси макухи, оперативні силиси сонячника, оперативний силос гранульованого лушпиння, навантажувальний пункт гранульованого лушпиння на з.д. транспорт та автотранспорт, зварювальне обладнання тощо.

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

Із зауваженнями щодо обсягів викидів ЗР є: вентилібреки та пропозиціями щодо обсягів викидів відповідно до промисловому майданчику звертатись до Вінницької обласної військової адміністрації (Вінницької обласної державної адміністрації) (21050, Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Соборна, 70, тел. 0 800 216 433, е-майл: oda@vin.gov.ua) протягом 30 календарних днів з моменту виходу оголошення.

ставок із урахуванням місцевих особливостей у сфері оренди комунального майна;

- забезпечення надходження від оренди комунального майна до бюджету Стрижавської селищної територіальної громади.

Інформація про спосіб оприлюднення:

Проект регуляторного акта та аналіз регуляторного впливу буде розміщено на офіційному веб-сайті Стрижавської селищної ради за адресою: <https://stryzhavskarada.gov.ua>. У розділі «Регуляторна діяльність».

Поштова та електронна адреса розробника для відправки зауважень та пропозицій:

відділ юридичного забезпечення та персоналу апарату Стрижавської селищної ради, 23210, Вінницька область, Вінницький район, смт. Стрижавка, вул. 40-річчя Перемоги, буд. 7, е-майл: info@stryzhavskarada.gov.ua, телефон (0432) 58-53-33

Інформація про строк, протягом якого приймаються зауваження та пропозиції до проекту:

пропози

Цього тижня вітаємо!

Із днями народження: депутата Вінницької районної ради Віктора Борисовича ШМІГЕЛЯ (5 грудня), депутата Вінницької районної ради – Катерину Володимирівну МЕЛЬНИК, свого часу начальникою відділу економіки Вінницької районної державної адміністрації – Ліну Вікторівну МЕЛЬНИЧУК (6 грудня), у минулому голову Вінницької районрадміністрації – Павла Георгійовича ВЕКЛІЧА, свого часу керівницю апарату Вінницької РДА – Ольгу Миколаївну ЗЕЛІНСЬКУ (7 грудня).



Вітаючи наших шановних краян зі святами, подільськозоряні зичать їм міцного здоров'я, достатку й затишку в родинах, здійснення всіх мрій та бажань, ще багато літ натхненої та творчої праці на благо жителів Вінницького району.

Поліція Вінниччини

Вступна компанія 2023 до закладів вищої освіти зі спеціальними умовами навчання, які сприяють підготовці майбутніх по-лицейських

- навчання здійснюється за кошти державного бюджету (безкоштовно);
- унікальна професійна підготовка, яка включає в себе юридичні та спеціальні дисципліни, поглиблений тактико-спеціальну, вогневу та спеціальну фізичну підготовку; висококваліфіковані викладачі, серед яких фахівці-практики зі структурних підрозділів Національної поліції України;
- гарантоване працевлаштування – після завершення навчання курсанті-випускники продовжують службу поліцейськими в лавах Національної поліції України з присвоєнням спеціального звання «лейтенант поліції»;
- матеріальне забезпечення: забезпечення форменим одягом встановленого зразка, безоплатним проживанням у гуртожитку та харчуванням, медичними послугами, а також грошовим забезпеченням;
- сучасна матеріально-технічна освітня база, тренажерні зали, спортмайданчики.



Контакти: м. Вінниця,
вул. Мечникова 7
(т. 063-884-78-57, 063-711-48-02)



1 грудня - хмарно, без опадів, т вдень -2...-4°C, вночі -4...-6°C. **2 грудня** - хмарно, дрібний сніг, т вдень 0...-1°C, вночі -2...-4°C. **3 грудня** - хмарно, дрібний сніг, т вдень 0...-1°C, вночі -1...-3°C. **4 грудня** - хмарно, без опадів, т вдень 0...-1°C, вночі -1...-3°C. **5 грудня** - хмарно, без опадів, т вдень 0...-1°C, вночі -2...-4°C. **6 грудня** - хмарно, без опадів, т вдень 0...-1°C, вночі -2...-4°C. **7 грудня** - хмарно, без опадів, т вдень 0...-1°C, вночі -2...-4°C.



Замовляйте привітання у "Подільській зорі" телефоном, електронною поштою або Viber. Звертайтесь:
rzorgua2003@ukr.net
(068) 840 38 18; (096) 185 00 63; (063) 890-89-57.

ОВЕН (21.03-20.04). Працювати буде легко і цікаво. Якщо ви трудаєтесь у колективі з активними людьми, то добитися успіху буде досить просто. Не варто обговорювати нові ідеї з начальством. Можливі непорозуміння в особистому житті. У вихідні постараїтесь змінити обстановку, нові враження підуть вам на користь. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Постараїтесь не піддаватися на спокуси та провокації. Краще заздалегідь окреслити лінію поведінки і дотримуватися її. Особливо ретельно стежте за своїми висловлюваннями. Можна чекати на гарні новини і перспективні пропозиції. У вихідні ви можете одержати більшу самостійність у прийнятті рішень. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Можете придумати щось незвичайне або почати реалізовувати перспективний проект. Але і собі приділіть більше часу, бажано низити навантаження на роботі і виконувати тільки те, що вам під силу, і цікаве. Не обійтися начальством більш того, що можете зробити. Вихідні проведіть з родиною. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

РАК (22.06-23.07). Не потрібно будувати повітряні замки. Дивитися на життя варто максимально прагматично. Ви проведете досить багато часу у вибраному колі, де повинні виявити свої країні якості. Постараїтесь завершити усі серйозні та невідкладні справи, щоб на вихідні не повернутися до них. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

ЛЕВ (24.07-23.08). Варто виявити трохи терпіння,



Кулінарні цікавинки

Салат з цвітної капусти

Нам потрібно: 1 головка цвітної капусти, 1 жменя оливкової олії, петрушка, 1 варене яйце, оливкова олія, 0,50 чл. джонсонської горіхи, сіль, перець.

Приготування. Помити цвітну капусту, розділити головку на невеликі суцвіття і викласти їх на застелене пергаментом деко. Скропити оливковою олією, посолити та поперчисти. Нагріти духовку до 250 градусів і запекти цвітну капусту протягом 15 хв, час від часу перевертуючи суцвіття. Приготувати заправку до салату: змішати разом горіх і оцет, додати оливкову олію. Викласти цвітну капусту у салатницю, додати заправку, ретельно вимішати. Додати дрібно нарізану петрушку, оливки та розрізане на четверо яйце.



Овочева запіканка

Нам потрібно: 2 невеликих кабачка, 2 картоплі, 2 моркви, цибуля, 3 яйця, 3 зубочки часнику, 30 г петрушки, 1 чл. солі, 3 ст.л. панірувальних сухарів, 2 ст.л. олії, чорний перець.

Приготування. Картоплю, кабачки, цибулю та моркву очищаємо й натираємо на великий терти. В залежності від ваших смакових переваг, пісна запіканка може містити також інші овочі, наприклад – солодкий перець, баклажани, помідори, цукіні, капусту. Всі підготовлені овочі вкладаємо у миску, додаємо панірувальні сухарі, яйця, сіль, перець, олію. Пропускаємо через прес часнику, нарізаемо дрібно петрушку й додаємо до овочів. Все добре перемішуюмо й викладаємо масу у форму, змащену олією. Охайнно розрівнююмо верх, трохи ущільнюючи, щоб був гладенький та рівний. Випікаємо овочеву запіканку у духовці при температурі 180°C протягом 50 хвилин.

Фарширований перець в духовці

Нам потрібно: 10 перців, 500 г м'ясного фаршу, 2 моркви, цибулина, 2 зубочки часнику, 200 г сиру, 0,50 склянки рису, 200 г майонезу, 2 ст.л. олії, сіль, перець, спеції.

Приготування. Чистимо, миємо цибулю та часнику, подрібнююмо їх за допомогою м'ясорубки або блендера. Фарш беремо готовий або приготуємо самостійно і додаємо до нього цибулю та часнику, солимо та перчило. Промістимо рис відварюємо до напівготовності. Моркву чистимо і миємо, натираємо на великий терти та обсмажуємо на сковороді з додаванням олії. Твердий сир подрібнююмо на терти. Okremo у мисці змішуємо сир із майонезом, перемішуюмо. З'єднуємо м'ясний фарш з рисом. Начинка може бути найрізноманітнішою за вашим смаком: овочі, м'ясний фарш, сир, печериці, інші компоненти. Наприклад, фарширований перець з курячим філе та соєвим соусом, з квасолею або кус-кусом, бринзою та яйцями, помідорами і моцарелою. Переці миємо, розрізаемо на дві половинки у вигляді човників, видяляємо ніжку і насіння. У кожну частинку перцю вкладаємо начинку, зверху кладемо шар моркви, а після цього сир із майонезом. Деко або форму для випікання змащуємо олією, викладаємо в неї фаршировані переці, випікаємо у розігрітій до 180°C духовці близько 50 хвилин.



лін. Фарширований перець у духовці можна приготувати також в рукаві.

Картопляні зрази

Нам потрібно: 2 кг картоплі, яйце, 6 ст.л. борошна, 500 г печериць, цибулина, олія, сіль, перець.

Приготування. Відварюємо картоплю звичайним способом, зливаемо відвар та розминаємо товкачем, відставляємо стигнути. Нарізаемо печериці та цибулю дрібними шматочками. На сковороді обсмажуємо гриби разом з цибулькою, солимо й перчило. Начинку для зразів викладаємо на друшляк, щоб вийшла зайва рідина. В картопляніє пироріє додаємо борошно, яйце, солимо й замішуємо тісто. Відщипуємо шматочок тіста мокрими руками, на доніні розрівнююмо тонким шаром, вкладаємо фарш і формуємо охайні зрази – круглі або довгасті. Притрушуємо борошном і викладаємо на дощечку. Смажимо зрази на гарячій сковороді й з обох сторін.



Тефтелі в томатному соусі

Нам потрібно: 350 г свиного фаршу, 4 ст.л. томатної пасті, 2 шматочки білого хліба, яйце, 2 зубчики часнику, 1 чл. сушеної орегано, сіль та перець – за смаком, зелена цибуля – за смаком.

Приготування. Спочатку потрібно подрібнити 1-2 куточки хліба у блендері або ж через м'ясорубку. Нам знається 3 столові ложки хлібних крихт. Підготуйте фарш. Можна використовувати свинину або ж свинячий яловичий фарш. Додаєте туди ж яйце, хлібні крихти, 0,5 чайної ложки орегано, видавіть 1 зубчик часнику, посоліть та поперчить. Все ретельно перемішати до утворення однорідної маси. Сформуйте із фаршу тефтели так, щоб вони не вийшли занадто великими та об'ємними. Розіграйте сковорідку, додаєте рослинну олію та викладіть тефтели обсмажуватися. Зверніть увагу, обсмажуватися вони повинні насильні вогні до появи золотистої скоринки. Потім перекладіть їх в окрему посудину. Злийте непотрібну олію зі сковорідки, додаєте туди томатну пасту, сушено орегано та видавіть ще 1 зубчик часнику. За бажанням можете посолити і поперчисти. Соус потрібно довести до кіпіння, тому краще використовуйте сильний вогонь. Туди ж викладіть тефтели, зменшіте газ та тушті їх протягом 20-30 хвилин. Для кращого ефекту можете сковорідку накрити кришкою. Смачні та соковиті тефтели у пікантному томатному соусі готові! Їх можна подавати як гарнір до вареної картоплі чи макаронів, посыпавши подрібнено зеленою цибулею.

Салат з копчененою грудиною та ананасами

Нам потрібно: 250 г копчененої курячої грудинки, 200 г ананасів, 100 г твердого сиру, 3 яйця, 3 ст.л. майонезу, перець чорний мелений – дрібка.

Приготування. Копчену курячу грудку очистити від шкіри й нарізати невеликими кубиками. Яйца зварити круто, охолодити та очистити. Порізати дрібними кубиками. Консервовані ананаси винійти з бляшанки, обсушити. Нарізати невеликими кубиками. Сир натерти на великий терти. У салатнику з'єднати копчене м'ясо, ананаси, сир та яйця. Зправити салат майонезом і поперчисти. Все ретельно перемішати.



Астрологічний прогноз на 5 - 11 грудня

щоб здійснити ваш задум. Правда, для цього знадобиться ще небагато удачі. Можливий несподіваний поворот до кращого у відносині з оточуючими: вони вирішать зробити вам сюрприз, який буде не тільки приятним, але й корисним. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

ДІВА (24.08-23.09). Вдалий час, щоб спокійно обмірювати стан, в якому ви зараз опинилися, і знайти правильне рішення. Наприкінці тижня доведеться активно працювати або вирішувати побутові питання. У вихідні сходіть в гості до близьких друзів. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Не переступіть межі, інакше ваш авторитет може похитнутися. Не піддавайтесь на провокації колег, тому що вас захочуть використовувати у своїх цілях, втягуючи в конфліктну ситуацію. Гарний період для побудови планів на майбутнє. У вихідні займеться облаштуванням будинку, попередньо викинувши з нього непотрібний мотлох. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

СКОРПІОН (24.10-22.11). На вас чекають великі спрощення. Саме зараз маєте всі шанси знайти престижну роботу, отримати додатковий прибуток. Однак не слід боротися за лідерство в колективі, ваш авторитет і так високий. Реалізуйте всі свої плани на ясну голову, усе добре продумавши. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

ВІДРОДЖЕННЯ (23.11-21.12). Ліні і образи можуть стати на перешкоді у здобутті успіху. Займатися краще дрібницями, а також справами, у яких помилитися неможливо. Можуть виникнути складнощі у стосунках з друзями, деякі з них можуть повестися зовсім не так, як ви