

Подільська Зоря

Актуально

Президент Володимир Зеленський використав свою першу зустріч з Дональдом Трампом після виборів у США, щоб пояснити потребу України в гарантіях безпеки в будь-якому переговорному процесі щодо припинення війни з Росією. Reuters акцентує, що ні Трамп, ні наближені до нього посадовці, які займаються питаннями України, наразі не дають чіткої відповіді на те, як саме вони бачать закінчення війни. Відсутня відповідь і на наполягання України на тому, що вона має отримати гарантії безпеки як частину будь-якого врегулювання. За словами джерела видання в офісі українського президента, на зустрічі у Парижі наголошували на тому, що мир потребує гарантії і що самого лише припинення вогню недостатньо, оскільки Путін може порушити його знову, як він вже робив це раніше.

Останніми тижнями від США лунають публічні й неупублічні заклики до України знизувати мобілізаційний вік до 18 років, з аргументом, що нестача особового складу на фронті стає критичною і саме через це Росії вдається забезпечувати просування на сході, а після зміни влади у Білому домі Трамп може згорнути військову допомогу Україні. Суперечку довкола мобілізації характеризують як одну з найгостріших з усіх, що були між Києвом і Вашингтоном на попередніх етапах війни. Для контексту у матеріалі пояснюють, що через вікову структуру населення в Україні група 18-25 річних є набагато менш чисельною, порівняно зі старшими поколіннями, тож у цьому бачать небезпеку для демографії у майбутньому, та що мобілізаційний вік вже понизили з 27 до 25 років. Володимир Зеленський з цього приводу зазначив: "У ЗМІ багато говорять про зниження призовного віку українців для відправлення на фронт. Ми повинні зосередитися на забезпеченні наявних бригад технікою та на підготовці особового складу для використання цієї техніки. Ми не повинні компенсувати брак обладнання й підготовки молодісті солдатів". Він наголосив, що пріоритетом має бути постачання ракет і зниження військового потенціалу Росії, а не зниження призовного віку в Україні.

Президент України Володимир Зеленський відзначив успішні випробування нової ракети власного виробництва "Рута". Також перші бойові застосування успішно пройшла ракета-дрон "Пекло". "Днями ми передали нашим Силам оборони першу партію. Ідуть успішні випробування нової ракети "Рута", - заявив президент. Крім того, наголосив глава держави, далекобійний "Нептун" незабаром стане "жахливою реальністю для окупантів". За словами президента, в Україні виробляють розвідувальні безпілотники "Гор", нічні бомбери "Вампір" та Heavy Shot, FPV-дрони "Колібрі" та "Камік", FPV-літаки Darts, а також далекобійні "Лютій" та Fire Point-1. "Все це - українське виробництво. Все це вже активно використовується. І на фронті, і у ворожому тилу теж. Те, що дає Україні силу. Те, що дає нам, українцям захист", - додав Зеленський.

Глава держави наголосив, що Україні потрібно додатково 10-12 систем Patriot. "Головні гарантії безпеки для нас, якщо ми говоримо не про стратегію, а про тактику, про те, що збереже життя передусім українцям, це, безумовно, системи протиповітряної оборони... Всі розуміють, що 10-12 систем Patriot додатково для України забезпечать нам життя і зроблять війну для Путіна беззмістовною", - заявив Зеленський. За словами президента, якщо Україні вистачатиме систем ППО, тоді ніякі КАБи та ракети не зможуть бити по цивільній інфраструктурі. Зеленський зауважив, що одна система Patriot коштує 1,5 млрд доларів. Кошти на необхідні Україні системи президент пропонує взяти із заморожених російських активів.

У Запоріжжі з-під завалів атакованої російськими терористами будівлі врятували двох жінок. Вони самі зателефонували на лінію Служби порятунку "101" і повідомили про місце перебування. "У ході бесіди рятувальники професійно з'ясували деталі, щоб визначити їхнє точне місце перебування. Отримавши важливу інформацію, надзвичайники за допомогою спецобладнання визволили постраждалих", - розповіли у ДСНС. Жінки перебували під уламками більше семи годин, чекаючи на допомогу. Рятувальникам вдалося дістати постраждалих із пастки й передати медикам. За даними ДСНС станом на 11 грудня, внаслідок російського удару по приватній клініці в Запоріжжі загинули 7 людей. Ще 22 людини травмовано, серед них одна дитина. Загарбники атакував цивільну інфраструктуру - внаслідок обстрілу було зруйновано приватну клініку, пошкоджені розташовані поруч будівлі. Ворог завдав удару балістичною ракетою по центру міста. Імовірно, окупанти били "Іскандером".

За попередні роки повномасштабного вторгнення РФ в Україну було зафіксовано 177 випадків втрати українських захисників росіянами. З початку 2024 року російські окупанти стратили щонайменше 109 українських військовополонених. Це офіційно підтверджені випадки. Наголосимо, що вбивство військовополонених є грубим порушенням Женевських конвенцій та кваліфікується як тяжкий міжнародний злочин.

Українці, що не мають додаток "Дія", зможуть отримати тисячу гривень "зимової підтримки" через банки. Про це повідомив прем'єр-міністр Денис Шмигаль. "Відсьогодні до програми долучаються банки-партнери. Такий варіант орієнтований на людей старшого віку, які не користуються Дією, а також на опікунів неповнолітніх дітей. Достатньо звернутися до банку, написати заяву, і фінустанова відкриє людині спеціальний рахунок, куди надійдуть кошти". За словами прем'єра, наразі через "Дію" вже подано понад 6 млн заяв на отримання тисячі гривень за програмою "Зимова еПідтримка", і цифра постійно збільшується. Кошти можна буде використати до кінця 2025 року, зокрема, на ліки, оплату комунальних, медичних, освітніх послуг, або ж задонатити на ЗСУ. "З минулого тижня допомогу отримують і клієнти Укрпошти, які можуть витратити кошти, зокрема, на товари й послуги, які надає національний поштовий оператор", - додав Шмигаль.

Привітали із поважним ювілеєм

Днями заступниця голови Якушинської громади Людмила Грабова привітала із поважним ювілеєм мешканця Пултівець - **Юрія Олексійовича ІВАНЧИКОВА**, який 5 грудня відзначив своє 90-річчя.

Це чудовий ювілей, який додає не лише сивину у волосся, але й тишить спогадами та життєвою мудрістю.

Людмила Грабова разом із головою ветеранської організації Миколою Ситаром відвідала ювіляра, вручила від голови громади вітальну листівку та подарунок.

"Сердечно вдячна за вашу працю, життєву стійкість та мудрість. Ви пройшли гідно складну життєву дорогу, були учасником історичних подій, багато працювали. Від імені усієї громади зичу міцного здоров'я, щастя, радості та ще довгих років життя у мирній, переможній Україні", - сказала у своєму вітальному слові заступниця голови громади.

Народився Юрій Олексійович у далекому 1934 році в місті Вінниці. Важке дитинство обпалене подіями Другої світової війни, батько хлопця був військовим, тож пройшов усю війну. Закінчивши школу Юрій Олексійович вивчився на водія, це і стало його професією на все життя. Працював водієм у військовій та пожежній частинах.

У Пултівці разом із дружиною переїхав у 2004 році.



Юрій Олексійович прожив довге та щасливе подружнє життя разом зі своєю нині уже покійною дружиною, виростили та виховали двоє дітей. Має поважний ювіляр троє онуків та шість правнуків. Нині проживає із своєю онукою.

Поважний іменинник зустрів гостей усмішкою, він радо спілкується та має добре на свої роки здоров'я.

Ще раз вітаємо ювіляра та бажаємо міцного здоров'я та побільше радісних подій у житті.

Якушинська громада не втомлюється допомагати

Минулого тижня до Якушинської сільської ради надійшло одразу декілька фото звітів про доставлену на фронт допомогу. Увесь колектив сільської ради на чолі із Василем Романюком, постійно збирає кошти для допомоги воїнам-землякам, на ці гроші закуповуються необхідні воїнам засоби під їх запит.

Для одного з військових підрозділів, де несе службу житель Зарванець Руслан, оголошувався збір для придбання автівки. Аби швидше його закрити, Василь Романюк передав 20 000 гривень від колективу Якушинської сільської ради. Автівку уже доставлено в підрозділ, нехай довго та справно слугує.

Відгукнувшись на запит від нашого земляка Івана, жителя села Ксаверівка було передано на фронт потужний зарядний пристрій EcoFlow, вартістю 59 600 гривень.

Ще один EcoFlow вартістю 60 800 гривень, було передано для підрозділу не несе службу наш воїн-земляк Віктор з Лисянки.

Альтернативні джерела енергії вже доставлено до підрозділів. EcoFlow допоможе забезпечити безперебійне заряджання рацій, старлінку та різних акумуляторів, це автономна енергія, яка завжди буде під руками у наших захисників.



Також минулого тижня чергова партія гуманітарної допомоги від Якушинської громади була доставлена нашим захисникам. Це каші та голубці в реторт пакетах, сухі борщі, маскувальні сітки.

Допомогу безпосередньо на фронт доставив волонтер Олександр Чумак.

Дякуємо усім хто долучається до плетіння сіток та приготування смачних страв для наших захисників, завдяки Вам маємо чим завантажувати волонтерів під запити воїнів.



За матеріалами Якушинської ТГ.



Депутат інформує...

Олександр МАСЛЕННИКОВ, Вінницька обласна рада

ному населеному пункті, солодке привітання від мене отримав кожен вихованець гуртків та спортивних секцій.

А також вихованці Центру денного догляду "Зернятко" що у Медвежому Вушці.

Загалом більше п'ятисот маленьких жителів Агрономічної громади отримують від мене солодкий презент.

Також подарунки для малечі доставив в Якушинецьку громаду. Тут до Дня Святого Миколая вітання від мене отримали - 145 дітей.

У Широкій Греблі, Пултвіцях, Махнівці, Лисянці та Юзвині вітання отримали діти загиблих воїнів та мобілізованих. У Юзвині також подарунки отримали учасники гурткової роботи місцевого будинку культури.

Бажаю діткам веселих зимових свят та приємних сюрпризів. Нехай солодощі смакують.

Напередодні Дня Святого Миколая, разом із Сергієм Сітарським відвідали вихованців та колектив, що очолює



Майя Змерзла - КЗ "Прибузька спеціальна школа".

Поспілкувалися та переглянули виступ підготований вихованцями. Діти щиро раділи приділеній їм увазі та вдячним глядачам. Їх щирі посмішки та наші оплески підняли настрій усім присутнім.

Разом із головою Агрономічної громади вручили кошти для покращення побутових умов та придбання необхідних засобів.

Того ж дня відвідали Бохоніцький ліцей. Презентували для освітнього закладу колонки, котрі були необхідні для якісного озвучення загальношкільних заходів.

Днями завітав до Агрономічної школи відвідав найменших та найдопитливіших учнів - першокласників. Привітав малечу із Днем Святого Миколая поспілкувався із батьківською громадою, класоводом Інною Борисівною. У відповідь на звернення передав кошти на покращення умов перебування дітей в класній кімнаті.

Наші українські діти найкращі, найсміливіші вони заслуговують на увагу та турботу.

Дякую Збройним Силам України за можливість допомагати дітям.



Початок зими знаменує собою приход улюблених дитячих свят, зокрема 6 грудня відзначали день Святого Миколая. Не зраджуючи багаторічній традиції - вітати малечу подарунками закупив близько 700 солодких наборів.

В Агрономічній громаді, у кож-



До Дня ЗСУ влаштували ветеранський турнір

У вінницькому спорткомплексі "Колос" влаштували футбольні змагання серед ветеранів, присвячені Дню Збройних Сил України. Вікові футболисти були раді можливості зустрітися із друзями та позагагатися. Деякі із них наголошували, що фізична культура і спорт продовжують їм життя.

Стартували чотири колективи: "Кристал" (Вінниця), Добровольче формування територіальної громади (Якушинецької ТГ), ДФТГ (Крижопіль), і територіона "Південь".

Матчі проходили в цікавій боротьбі. В стартових іграх футболисти Якушинецької ТГ обіграли "Південь" - 8:2, а крижопільяни подужали "Кристал" - 4:3.

В фіналі ДФТГ Якушинської ТГ із розгромним рахунком - 7:0 перемогли Крижопіль.

У команді із Вінницького району не було футболистів середнього віку, а вік наймолодшого сягав 50 років! Найстаршим в команді чемпіонів ви-

явився 68-річний полковник служби безпеки у відставці Олександр Швартацький.

- В двох матчах я загалом забив чотири голи. Мінімум раз на тиждень граю в футбол у спортзалі. Обов'язково є і ранкова зарядка, - сказав Олександр Швартацький.

Він розповів, що під час війни футболисти команди ДФТГ Якушинецької громади регулярно грають у ветеранських змаганнях. Причому не лише у місцевих, а навіть у європейських! Зокрема, у щорічному міжнародному турнірі у Варшаві на честь загиблого польського поліцейського. Там вони представляли не лише Вінниччину, але й всю Україну.

Одним із лідерів Якушинецької команди був 62-річний доцент Вінницького педуніверситету Віктор Романенко. Він розповів, що ніколи не займався футболом професійно.

- В фіналі ми подужали із великим рахунком суперника завдяки нев'ячущій майстерності наших футболистів і регулярним тренуванням. Далася взнаки й практика. Ми тренуємося повсюди - і в залах, і на відкритих майданчиках, і на гімнастичних містечках, - повідомив Віктор Романенко.

- Зараз майже всі наші футболисти - пенсіонери. Але за потреби готові знову стати на захист своєї громади. За допомогою спорту дбаємо про свою фізичну форму, - розповів Віктор Романенко.

За матеріалами Якушинецької ТГ.

Здорожчання хліба: як та чому вирости ціни

На Вінниччині ціни на хліб зросли на 13,4% у середньому. Такі дані Держстату за січень-жовтень 2024 року. Про це розповіла начальниця відділу збирання і ведення даних статистики цін Ірина Собчук.

"Хліб пшеничний з борошна вищого гатунку здорожчав на 16,4%, з борошна першого гатунку - на 13,3%. Відповідно середня споживча ціна становить 47 та 44 гривні за кілограм. Хліб житній, житньо-пшеничний зріс у ціні на 15% - до 41 гривні за кілограм, ціна на батон зросла на 6,4% і становить майже 27 гривень за 500 грамів", - розповіла Ірина Собчук.

Серед причин здорожчання хлібобулочної продукції виробники називають підвищення вартості сировини, енергоносіїв та логістики.

"Вагомою причиною є енергоносії, здорожчання пального, муки, яка за останній місяць піднялася в ціні в чотири рази. Ми в цьому місяці дорожчали два рази. Найдешевший хліб - це соціальний, 600 грамів коштує 15 грн. Він зроблений з вищого сорту муки. Цей хліб не дорожчав за два місяці жодного разу, але з вересня - на 3 гривні", - розповіла директорка "Лука-пекарні" Алла Єроміна.

За словами інженера-технолога хлібопекарського підприємства у Липовці Світлани Козак, зростання ціни прогнозують і надалі. З літа їхня продукція здорожчала вдвічі.

"Ми з червня підняли ціни на 10% і у вересні - на 10%. Це по 2 гривні. Але далі буде здорожчання продукції, бо складники: борошно, цукор, яйця - все дорожчало від 10% до 35%. Начинки - дорожчали до 40%. Тому прогно-

зуємо, що з грудня буде знову дорожчання нашої продукції на 10%. Під час відключення світла ми використовуємо генератори, це теж впливає. Хліб спекти можемо, але нам його треба вивезти. Теж немає кому", - сказала Світлана Козак.

За її словами, ще один виклик сьогодення - це "кадровий голод". "Ми використовуємо турецьку технологію посадки хліба. Це дуже важка процедура. Жінка з такою роботою не справиться, а всім наших пекарів уже мобілізовані. Броні нам не продовжили, дуже потрібні чоловіки та бронювання на інженерно-технічний склад, на водіїв і на пекарів", - додала технолог.

За матеріалами Суспільне Вінниця.





«Гість тижня»

Про життя, кохання, дружбу та ситуацію в країні пише вірші та пісні юна, чарівна й талановита **Олександра ДОВГАНЬ** із Вінницьких Хуторів. В її поезіях та піснях



переплітається радість і тривоги, світле та зболене - все те, чим наповнено наше буття. Вона без пафосу пише про тонкі, важливі та болючі для людей питання, може розрадити та надихнути. Її творчість зіткана із таланту та пережитих емоцій, з натхнення та вміння точно передати те, що відчуваєш. А ще дівчина чудово грає на гітарі та фортепіано, співає авторські пісні та композиції улюблених виконавців.

Навчається у КЗ «Вінницько-Хутірський ліцей» в одинадцятому класі, завжди бере активну участь у шкільному житті, різноманітних заходах, творчих конкурсах та олімпіадах. Зокрема, виборола Гран-прі на обласному конкурсі читців "Кобзар і Україна". Вона читала вірш «Тополя», проте не просто декламувала, а ще й співала відповідні рядки. Саме таке незвичне та цікаве виконання вразило членів журі. Із червоним дипломом дівчина закінчила Вінницько-Хутірську ДШМ за напрямком вокал та фортепіано. Грати на гітарі навчилася самостійно.

Як зазначає сама Олександра хист до музики та любов до рідного слова їй передалися від мами, адже жінка свого часу теж закінчила музичну школу, грає на баяні та фортепіано, має чудовий голос й працює викладачем української мови та літератури. Саме батьки Вячеслав Васильович та Тетяна Михайлівна завжди підтримують будь-які починання доньки, мотивують досягати нових висот і неймовірно радіють перемогам та успіхам.

- Розкажіть коли почали писати поезію та пісні, що Вас до цього спонукало?

- Свої вірші почала писати у перші місяці повномасштабного вторгнення. Я дуже емоційна людина, все сприймаю близько до серця. Відтак усі свої емоції вирішила викласти на папері. Тому спочатку вірші були виключно про війну, наших хоробрих воїнів. Згодом додала пейзажну та інтимну лірику, вірші про кохання. Нині у моєму твор-

чому доробку понад 60 віршів.

Пісні почала писати цього року, поштовхом до цього стала трагічна подія – загибель на фронті батька мого хлопця В'ячеслава Олександровича Войцехівського. Саме після цього написала свою першу авторську пісню «Птахи летять». Вона написана за одним вечір, десь за хвилину 15. У ній я описала воїнів, які загинули і повертаються до нас в образі птахів, аби огорнути крильми Україну та захистити її. Також у ній є рядок - «А скоро буде Перемога». Таким чином намагаюся достукатися до людей, що Перемогу ми наближаємо разом і вона залежить від кожного із нас. Нині уже написано 5 авторських пісень, одна із них у співавторстві із талановитою Іриною Мальярською. Пані Ірина написала вірш «Аби не ти», присвячений чоловіку-військовому. Я була вражена цією поезією, тому написала для неї музику.

В майбутньому планую видати декілька поетичних збірок – в одній з них буде лише громадянська лірика, вірші про війну, волонтерство, мужніх українських бійців. В інших вірші про кохання, друж-



бу, стосунки між людьми, рідний край, природу, тощо. Адже важливо в будь-якій ситуації радіти життю, бачити прекрасне та позитив. Усі ілюстрації планую малювати сама.

- Чи берете участь у поетичних конкурсах, мистецьких та благодійних проєктах?

- У Вінниці є багато творчих заходів, котрі об'єднують поетів, письменників і музикантів. Проводяться регулярні зустрічі, на яких ми читаємо свої нові твори та звісно ж наповнюємось враженнями. Дуже часто, саме після наших зустрічей з'являються нові ідеї, поетичні твори. Із задоволенням беру участь в мистецькому проєкті "Під спалахи сирен та блискавиць", відвідую поетичні читання.

Цього року влітку разом із талановитим автором Олександром Раком провели поетичний вечір аби підтримати наших бійців та зібрати кошти для ЗСУ. У листопаді із поетками Альоною Нікітіною, Іриною Мальярською та Тетяною Шкурар, за ініціативи завідувачки бібліотеки-філії №12 Оксани Мамчур відвідали військових, котрі проходять реабілітацію у місцевих шпиталях. Ми читали вірші та співали пісні, намагалися їх підбадьорити й донести до них, що вони найкращі та найкрутіші – адже вони наші Герої.

Також нещодавно взяла участь у презентації альманаху «Жити попри все. Розповіді жінок про війну 2014 та 2022». Під час зустрічі жінки, які були під окупацією, втратили коханих на фронті розповідали свої історії, ділилися емоціями та пережитим. Я виконала свою пісню авторську пісню «Птахи летять». Багато, хто не зміг стримати сліз, адже ця композиція про їх коханих, що, на жаль, зможуть повернутися лише у спогадах та образі птахів.

- Яку професію прагнете опанувати?

- В дитинстві хотіла стати співачкою, проте нині виріши-



ла, що хочу бути вчителем. Планую вступати до ВДПУ ім. М. Коцюбинського на факультет української мови та літератури. Вважаю та відчуваю, що професія вчителя мені близька і я б хотіла в майбутньому навчати дітей аби їм було цікаво. Важливо донести до дітей просту істину, що ми українці відтак повинні розмовляти українською і знати її на достойному рівні. У царині вчительства уже маю певний досвід, адже нині працюю репетитором з української мови та літератури. До кожного учня у мене свій підхід. Я ніколи не змушую їх зубрити правила або навчатися суто за підручниками. Завжди намагаюся в цікавій та доступній формі пояснити ту чи іншу тему. З молодшими дітками ми можемо малювати малюнки, грати в асоціації – аби потім у формі гри все обговорити та вивчити. Із старшими також намагаюся працювати креативно, ми разом створюємо таблиці, особливу увагу приділяю правилам, новому правопису. Наші заняття мають свої плоди – мої учні уже мають досягнення, є учасниками та призерами олімпіад та різноманітних конкурсів.

- Чи маєте улюблених авторів?

- Захоплююся творчістю Василя Стуса, мені подобається як він лаконічно та прямо виражає свої думки. Також дуже подобається поезія сучасних вінницьких авторів, більшість з них я знаю особисто й вони не просто талановиті поети, але й чудові люди.

Осінній

Осіння ніч – тремтлива і жалісна,
Сповнена стукотом крапель,

мов кроки,

Трохи холодна і мокра, не радісна,
Свіжить повітрям крові протоки.
Пахне пожовклим, побагряним, бурим
Колить поривами вітру чужого,
Поміж звичайної амплітуди
Живить себе серед розкоші його.
Запахом яблук проймає сонливість,
Шелестом крони златавої сплячи,
Дим синьоватий, туманом розлігшись,
Мріє і спить над водою, неначе.
Іній тремтить, кришталеvim намистом,
Сріблом виблискує, наче серпанок,
Тиша і спокій розлились над містом,
Осіннь дарує нам сонячний ранок.

Наші сні

Нічні вогні, їх відблиск у шибках старих фасадів
І подих втомленого міста, звідусіль
Плетуться павутинками дороги,
Перетинаючись, утворюють сутінь.
Обабіч міста перешіптуються сосни,
А поверху тріпочуть мрії, сні твої.
Лілеють сосни ті зеленоокі нявки,
Аж млосно-мило піють солов'ї.
І все то те так солодко, так дивно,
Немов в дитинства казку зазирну.
Знов заспіває небо свіжо, живо,
В зелений покрив трав мерщій пірну.



Здалося, раптом, мовби давній сон
В глибоку ніч обоє споглядали.
Чи то намріяла, чи снилось нам обом,
Як в горах ми опівночі блукавали.

Жаданий дар

Повітря наче дихає парфумом,
Шумить, мінливо б'ється, чи в серцях,
Чи може просто в небі грім сміється
І плаче грозами закоханих розваг.

Пора ця пахне цвітом вишень
І вальсами звучить навколо пар.
Можливо, саме їй присвячені всі вірші,
Можливо, це вона – жаданий дар.

Квітуча пора

Блідіє обрій, то зійшла зоря,
Затьмаривши собою всю величність.
Шумить тихенько місто іздалля,
І тиша голосно виспіває над містом.
Пора ця пахне цвітом дров
І шепотом зітхання у куточках.
Спокійна, витончена, тиха і своя
Згубилась наче у дрімлючих листочках.

О, моя амі, чекати довго, а розлука,
Вона болить у скронях і тепер,
Наче хоче мене згубить. Чому ж таке сумне
Моє тужливе серце, – моя мука?
Воно з тобою, поруч, лиш в думках.
Як ж страшна оця розлука
З коханням і з надією в руках...
Тремтю, закрити очі до світанку.
Молюся Зірці, щоби не впустила,
Щоб завжди чути подих твої ізранку,
Щоб далі і навечно так любити.

(Вірш написаний для жінок, що чекають на своїх коханих.)

Один з улюблених віршів моїх слухачів)

Невечність

Душа так проситься в обійми,
А серце шепче: «не піді!»
Лиш щось твердить про те,
що сильна, про те, що квіти не цвіли
На білім сніжним укривалі.
Неправда! Квіти ті цвіли...
Замерзли, як мороз ударив
Засипав снігом всі сліди.
І гірко, гірко аж у крові
За те, що не здержали слів
«Навечно» наче, мимоволі,
Сльоза котилась по щоці...
Хотіла б бігти, утікати
Від тих вподобаних очей
І не вернути, ні, вертати!
Не буде спокою тепер.
Він теж любив її безсило,
Проте і слову з його вуст
Зійти не вийшло – не посміло,
Так, наче горло стисла грусть.
Він все стояв, такий ж понурий,
І падав, падав білий сніг.
Вона молиться не сміла,
Щоб він її вернути зміг.

На крилах білих мрій

На крилах білих мрій,
над полем тернистим
Летить вітер грому,
що гнівом іскристо реве.
Там, де степи шумлять,
де ріки грають,
Там рідний наш Край,
де в горі співають пречисто.
Народу там гомін, як хвилі морської
потокотечуть світланковим,
Моя Україно, в кривавім огні
Ти квітнеш суцвіттям багровим.
Не в'янеш – цвітеш,
хоч ніч непроглядна
приносьть лиш біль і негоду,
А все ж ти стоїш, а все ж ти живеш
за рідний народ, за свободу!

Творити люблю в тиші, коли нічого не може сполохати натхнення

Неймовірні квіткові шедеври у зріст людини, різноманітні поробки із фоамірану, фетру, паперу, ниток створює **Наталія ЛЯЦУК** із Гавришівки.



Жінка народилася на Козятинщині, в селі Махаринці. Закінчила Козятинську загальноосвітню школу №5, потім навчалася у ВНТУ. У 2016 році жінка переїхала з родиною до Гавришівки. У 2017 пані Наталія почала працювати у місцевому садочку "Калинка" помічником вихователя. У той час жінка заочно навчалася у ВДПУ ім. Михайла Коцюбинського на факультеті дошкільної освіти. Відтак із 2019 року почала трудитися вихователем, а із 2023 року жінку призначено директоркою закладу.

Зазначимо, що дошкільний заклад у Гавришівці розпочав свою роботу у 2017 році. Тоді було здійснено перепланування кімнат, проведено внутрішнє і зовнішнє водовідведення та водопостачання, зроблено утеплення фасаду, перекриття даху та здійснено благоустрій території, обладнано яскраві ігрові кімнати, де малеча із задоволенням грається та навчається. Нині у садочку навчаються 30 дітей, віком від 3-х до

6-ти років. Вихователі та працівники закладу працюють натхненно, з повною самовіддачею аби створити домашню атмосферу для найменших жителів громади.

За словами Наталії Валеріївни рукоділля увійшло у її життя саме тоді коли почала працювати у садочку. Адже заклад до тематичних заходів та свят хотілося прикрасити гарно, незвично та по-особливо. Відтак виникла маса ідей, котрі вдавалося спільно із колегами реалізовувати.

- Чому свого часу обрали професію вихователя?

- У своїй роботі і вихователя, і нині керівника керуюся правилом, що потрібно ставитися до людей так, як я хочу аби ставилися до мене. Я дуже люблю дітей, завжди із радістю зустрічаю своїх маленьких вихованців. А діти все відчувають, тому тягнуться до мене. Професію обрала свідомо і ніколи не жалувала про свій вибір. Проте мені ще й завжди щастить на коллег. У нашому закладі "Калинка" чудовий колектив, усі дружні, творчі, натхненні, знавчі дитячих душ, яких об'єднує бажання гармонійно виховати наших дітей.

- Охарактеризуйте свою роботу кількома словами?

- Робота директора закладу дошкільної освіти однозначно досить цікава, проте відповідальна. Важка праця, але я її люблю, щодня отримую заряд дитячої енергетики та гарного настрою. Особливо, коли бачу, що діти йдуть до садочка з посмішкою, то розумію, що ми з колективом не дарма працюємо. Віддаємо дітям усю свою любов, яку маємо і вони її нам повертають.

- Чому вирішили виготовляти квіти із фоамірану?

- Потяг до рукоділля у мене з дитинства, я дуже гарно малювала та любила вишивати. Коли була у декреті то вишивали картини нитками і бісером, на інші вироби часу не вистачало. Знову створювати красу власноруч почала коли прийшла працювати до садочка. Усе розпочалося із різноманітних поробок з паперу. Адже до кожного свята потрібно було прикрасити садочок, виготовити щось цікаве та незвичне. Тому спочатку працювала із папером, картоном, тощо. Проте такі вироби швидко втрачають свій вигляд, можуть рватися, відтак вирішила шукати інший матеріал для виробів. Спробувала працювати із фоаміраном і мені сподобалося. Трохи почитала та подивилася відповідні відео-уроки й створила свої перші квіти. Фоаміран - чудовий матеріал для рукоділля. Листи фоамірану, з яких створюються квіти, дуже м'які, приємні на дотик, над-

звичайно пластичні. При нагріванні цей матеріал відмінно піддається моделюванню та чудово зберігає задані форми після охолодження. Він ідеальний для створення реалістичних квітів з легкими повітряними пелюстками. До речі, окрім ростових квітів також виготовила із фоамірану китяги калини, різноманітні овочі та фрукти. Красу створюю не лише для садочку, але й активно відгукуюся на прохання працівників місцевого БК, відтак для клубу уже виготовила декілька флористичних композицій, допомагала у створенні та оформленні тематичних фотозон, тощо.

Коли сідаєш до роботи, відключаєшся від усіх проблем та зовнішніх подразників. Бо творити красу потрібно із хорощими думками та вкладати позитивну енергію, аби виріб потім новому власнику приносив радість. Тому ніколи не беруся до роботи з поганими думками чи в не дуже доброму настрої. Тоді й робота не йде, коли в голові щось погане крутиться. Працювати люблю в тиші, коли нічого не може сполохати натхнення й час ніби зупиняється і завмирає.

- Із якими ще матеріалами працюєте?

- Часто працюємо колективом, тобто хтось може дати цікаву ідею і уже всі разом її реалізуємо. Для рукоділля використовуємо різні матеріали. Зокрема, до різдвяно-новорічних свят створювали прикраси: сніжинки, місяць, різноманітні сніговиків та цікаві фігурки. Для цього використовуємо нитки, картон, декоруюмо бісером, ялинковими іграшками, блискітками, шишками та іншими природними матеріалами. Часто щось шиемо, до прикладу до свята осені пошили невеличкі гарбузи, для оформлення садочку взимку зробили камінь із картону й виготовили декілька гномиків. Кожен із них неповторний, різної висоти. Створюємо зазвичай їх парами.

Разом із дітками уже неодноразово виготовляли патріотичні поробки для наших захисників, малювали воїнам малюнки, тощо.

До речі, неодноразово в садочку відбувалися благодійні заходи на підтримку ЗСУ. Цьогоріч у закладі теж стартувала акція "Подаруй Різдво військовому" - збираємо теплі речі, смаколики, солодощі, каву, чай і передамо усе це воїнам-односельцям. Також обов'язково беремо участь у благодійних ярмарках та концертах на терені нашої громади.

- Як проводите вільний час, які маєте хобі?



- Вільний час завжди намагаюся проводити з родиною - чоловіком Валерієм, сином Іваном та донечкою Анною. Нині моїм хобі стали танці, адже у нашому Будинку культури на базі дитячого зразкового аматорського хореографічного колективу "Гілея" створено однойменний дорослий танцювальний колектив і ми з дівчатами часто проводимо репетиції, вивчаємо нові постановки та рухи й звісно радуємо глядачів виступами. Цьогоріч у листопаді відвідали обласний фестиваль хореографії "Танець єднає нас" у Коломиї. Долучилися до збору коштів на підтримку 10 окремої гірсько-штурмової бригади.



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

Також повідомляємо читачів, що на запит нашого передплатника надаємо можливість надсилати оголошення у рубрику «Самотнє серце».

Звертайтеся: pzorya2003@ukr.net

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

Останнє кохання схоже на яскраву осінь

Ліда з Михайлом почали жити разом. Сусіди здивувалися, побачивши на її подвір'ї молодого чоловіка, але запитань не ставили. Михайло багато робив по господарству. Незабаром будинок Ліди засяяв своєю фарбою. Спочатку вони приховували їхні стосунки. А потім перестали – дедалі частіше люди бачили їх разом. Хтось радів за них, але були й заздрісники. – Стільки самотніх жінок, а він зі старою зв'язався! – шепотілися пліткарки. Ліда мало звертала увагу на це... Так пройшло три роки, як один день. Одного разу Ліда прийшла з роботи, а Михайло сидить задумливий, дивлячись у стіну. Ліда одразу все зрозуміла... – Що таке? – тільки й змогла запитати вона

Лідія Сергіївна йшла додому в розщепленому драповому пальто, з пошарпаним портфелем у руці, в якому лежали зошити учнів.

Весь вечір вона перевірятиме твори...

Перехожі з повагою віталися з Лідією Сергіївною. Вона відповідала, стримано посміхаючись. Майже всім їм вона викладала в школі, тепер у неї навчаються їхні діти.

Була вона по-дівочому струнка, невисока, зі спини можна подумати, що молода дівчина. Та й обличчям гарна. Тільки за кого тут виходити заміж? Так і жила одна в маленькому будинку на вузькій вуличці.

Саме містечко було теж маленьке, більше схоже на селище або велике село.

Але Лідія Сергіївна звикла до будинку і не наважувалася розлучитися з ним. У вільний час любила поратися на городі. Коли приїхала сюди, нічого не вміла робити, а тепер і пичку розпалить, і на городі попорається, і варення, чи соління закрутить. Життя всьому навчило.

Життя...

Тоді теж була весна. Під вікном гуртожитку сиділи двоє хлопців і щось писали. Вона не звернула б на них уваги, якби вони не посперечалися, як пишеться якесь слово. Обоє були не праві. Їй набридло слухати їх суперечки, вона визирнула у вікно і сказала, як правильно його писати.

Один із хлопців не розгубився і попросив перевірити весь текст. Ліда вийшла до них, перевірила, виправила помилки.

– Дякую. Нам пощастило, що вас зустріли. А як вас звуть?

– Ліда.

– А я Віктор. Ви майбутня вчителька? А ми тут поряд працюємо.

Віктор їй сподобався. Поруч із ним їй було спокійно й надійно. Коли він зробив пропозицію, вона без роздумів погодилася.

Його мамі Ліда не сподобалася.

– Що ти з нею робитимеш, книжки читати-меш?! Вона, мабуть, і готувати не вміє! Ох, буде тобі з нею. Вибрав би простішу якусь, – бурчала мама, коли Ліда пішла.

Мама була недалеко від істини. Ліда вміла тільки макарони варити і яєчно смажити. Та й це й це примудрялася зіпсувати. Поставить на газ каструлю з макаронами, а сама сяде із книгою. Зачитається, про все забуде, доки запахне горілим.

Зрозуміла мама, що з такою господинею сину важко буде, і взяла приготування у свої досвідчені руки. Ліда намагалася вчитися у свекрухи вести домашнє господарство і готувати, а Віктор намагався відповідати їй, одягався добре, став правильно говорити. Загалом жили молоді добре.

Через рік у них народився син – спокійний такий весь у батька. Рано, звісно. Але потім, коли Ліда працюватиме, із дітьми складніше буде. Як піти в декрет, залишити серед навчального року класи? А тут раніше народила і все.

Свекруха все частіше вказувала синові, не соромлячись присутності Ліди, що одружився з дівчиною, яка нічого не вміє. Ліда мовчки терпіла. Лише ночами скаржилася чоловікові, що не любить її мати.

– Головне, що я люблю тебе, – говорив Віктор і цілував дружину.

Ліда рвалася на роботу. Тому коли Ігор підріс, вона вирішила віддати його в ясла.

– Ще чого! Сама буду з ним сидіти, – заявила мати і пішла з роботи.

Ліда була їй вдячна. Вечорами вона допізна перевіряла зошити, готувалася до уроків. Свекруха зітхала і голосно вказувала своє невдоволення невісткою.

Чи ставлення матері до невістки вплинуло, чи Віктору набридло відповідати стилю життя дружини, тільки став він часто пропадати з дому. Знову в його одязі з'явилася недбалість, а в розмові просакували грубі слова. В коханні теж було ніяк...

Про те, що у Віктора з'явилася коханка, з ехидним задоволенням сказала свекруха.

Нею виявилася продавчиня з найближчого ма-

газину – велика, з фарбованим у рудий колір волоссям і з яскраво підведеними очима. Вона не намагалася Віктора виховувати і переробляти. Годувала його смачно.

Ліда прямо запитала у Віктора, чи це правда?

– Пробач, але ми різні з тобою, – ховаючи очі, сказав він.

Ліда почала шукати місце вчителя у будь-якому іншому місті області.

Середина року всі почади зайняті. Але місце знайшлося.

У маленькому містечку. Там і житло давали. Ліда одразу погодилася, взяла документи, сина й поїхала.

Містечко більше нагадувало село. А житлом виявився старий будиночок із сарайчиком на подвір'ї.

Поборовши страх і розпач, Ліда навчилася і грубку розпалювати, і на городі поратися, і обходитися холодною водою з колонки. Задоволений Ігор бігав по подвір'ю, ловив сусідських кішок і ховався за кущами смородини.

Віктор справно платив аліменти, але жодного разу не приїхав подивитися на сина. Він одружився з продавщицею, вона народила йому двох доньок.

Після закінчення школи Ігор поїхав у обласний центр, вступив у інститут. Спочатку жив у батька. Скаржився, що тісно, сестри сварливі.

Жвава продавчиня не вжилася зі свекрухою. Сварилася так, що сусіди в стіну стукали.

Віктор сказав матері, що вони переїдуть у маленьку квартирку дружини. З того часу вона очей до молодих не показувала.

Спочатку син приїжджав на канікули до Ліди. Що-



разу, коли він переступав поріг її будинку, вона здригалася, так він був схожий на батька.

У хаті одразу ставало темно і тісно. Зараз він працює інженером, одружений, відпустки проводить закордоном. Живий, здоровий і добре.

Навпроти її будинку, на місці якоїсь розвалюхи, повним ходом йшло будівництво. Вже й дах зробили. Ліда зупинилася, спостерігаючи, як спиритно вставляє віконні рами молодий чоловік. Він працював в одній майці, навіть встиг засмагнути.

– Подобається? – раптом запитав він, помітивши Ліду.

– Так.

– А ви в хаті навпроти живете? Ґанок вам поремонтувати треба, та й дах мабуть протікає, – сказав він.

– У сильний дощ тече буває, – погодилась Ліда.

– Хочете, зремонтую? – запропонував він.

– Правда? А скільки візьмете? – не розгубилася Ліда.

– Домовимося. Ми через тиждень закінчуємо об'єкт. Оздоблювати хлопці прийдуть. Я піду днями, подивлюся, що ще треба зробити.

Ліда зніяковіла. Йому було не більше сорока, мужик гарний. Що йому від неї треба? Їй на пенсію скоро. Так, виглядає вона молодо. І все ж...

Вона попрощалася і квапливо пішла до себе. Іншими очима подивилася на хату. Раптом помітила ґанок, зі зламаною сходинкою, стару хвіртку... Якби він не сказав, вона б і не помітила всього цього. Звикла. Зламаною сходинкою переступала, хвіртку тримала, коли відчиняла.

Так, будинок вимагав термінового ремонту. Цікаво скільки візьме за роботу? Грошей у неї мало.

Через день чоловік зайшов, діловито оглянув будинок, записав собі в блокнот, які матеріали будуть потрібні.

– Ну що, зрозуміло все. У суботу можу розпочати. Про матеріали не турбуйтеся, знайдуться.

– У мене грошей мало, – обережно зізналася Ліда.

– А ти не поспішай, хазяйко. Краще нагодуй чимось.

Ліда накрила стіл. Поставила ігристе.

– Якщо тільки з вами, – усміхнувся Михайло.

За обідом він чесно сказав, що пішов від дружини, друг привів у бригаду будівельників, їздять

по області ремонту людям роблять.

– Набридло. Я домашня людина. Візьміть мене на квартиру, поки ремонту, от і буде ваша плата за роботу.

Ліда розгубилася. Але він не справляв враження пройдисвіта. Хоча хто його знає? Але будинок потрібно ремонтувати та й брати в неї нічого. А такого дешевого майстра вона не знайде. Скоро город копати допоможе. І вона погодилася...

Сусіди здивувалися, побачивши на подвір'ї вчительки молодого чоловіка, але запитань не ставили. Робота кипіла. Незабаром будинок засяяв фарбою, новим ґанком. А відремонтовану хвіртку Ліда довго ще за звичкою притримувала, коли відчиняла.

Михайло їй подобався, хоча вона навіть сама собі не зізнавалася.

– Майже пенсіонерка, а туди ж, – сварилася до себе Ліда.

І якось само собою залагодилося в них. Ліда помолодшала. Під час навчального року закручувала волосся в гульку на потилиці, але настали літні канікули, все частіше вона ходила з розпущеним волоссям або з дівчачим хвостом. Ся-яла, як і її оновлений будинок.

Спочатку вони приховували їхні стосунки від усіх. А потім перестали ховатися, дедалі частіше люди бачили їх разом. Гуляли, ходили купатися на річку.

Хтось тішився за них, але були й заздрісники. – Стільки самотніх жінок у місті, одна одної гарніша, а він зі старою зв'язався!

Ліда мало звертала увагу на плітки. Михайла вона не намагалася виправити. Все в ньому їй подобалося. Як відомо, останнє кохання схоже на яскраву осінь, коли дорожиш кожним днем. Ліда й дорожила. Розуміла, що рано чи пізно всьому прийде кінець...

Михайло ремонтував усім сусідам дахи, паркани, влаштувався на будівництво.

Так прожили Ліда з Михайлом три роки, як один день.

Одного разу вона прийшла зі школи, а він сидить задумливий, дивлячись у стіну. Ноги зрадницьки підкосилися. Вона одразу зрозуміла, що все, ось і закінчилося її щастя...

– Що таке? – тільки й змогла запитати вона, щоб не розплакатися.

– Вибач, Лідочко. Дружина дзвонила кілька разів. Син просить повернутись додому. Я навіть його голосу не впізнав. Виріс... – Михайло помовчав, не дивлячись на Ліду. – Погано їй там із дітьми. Виріс, не слухаються...

Він раптом встав зі стільця, став перед нею на коліна, обійняв.

– Мені добре з тобою. Але мені треба їхати. Відпусти мене...

Ні сльозинки не було у Ліди. Зібрала його речі, а їх уже назбиралося багато за три роки. І машину купив вживану. У неї і відніс Михайло сумки з речами. Ліда вийшла провести його.

– Я ніколи не забуду тебе. Ти дзвони, не соромся, якщо ремонт який потрібен буде. Хоча добре зробив, не повинно зламатися. Вибач мені. Не тримай зла...

Він запровадив їй за вухо локон волосся, обійняв. Так вони постояли трохи. Потім сів у машину й поїхав. Ліда замкнула за ним хвіртку, повернулася до спорожної хати, лягла на ліжко і заплакала над своєю долею. Через три дні, схудла і сумна Ліда вийшла на роботу.

Всі помітили, як згасли в неї очі, як раптом сивина з'явилася у волосся, а на обличчі стали помітними зморшки. Запитань не ставили. І так усі все знали...

А Ліда чекала, що він зателефонує, телефон завжди тримала при собі.

Не може бути, щоб поїхав і забув її. Але йшли дні, тижні й місяці, а Михайло не дзвонив.

– Значить, все гаразд у нього. Ну і гаразд, ну і добре, – заспокоювала вона себе.

Не знала Ліда, що того ж дня, не доїхавши п'ятнадцяти кілометрів до міста, Михайло не помітив зустрічну машину і опинився на узбіччі...

Його не стало...

Щоразу, підходячи до будинку, Лідія Сергіївна бачила відремонтовані руками Михайла хвіртку й ґанок. Дбайливо проводила долонькою дошками. Їй здавалося, що вони зберігають тепло його рук.

Згодом дошки потемніли, вже неможливо було відрізнити нові від старих. Снігом і дощами змило сліди рук Михайла.

Приїхав син і відвіз її до міста. У нього народилася друга дитина, дружині треба було допомагати. Ліда поїхала з радістю.

Хто знає, може, одного разу вона випадково зустрине Михайла на вулиці і скаже:

– Привіт!

Але Ліда нічого не знала...



Кулінарні цікавинки

Рулет зі скумбрії

Нам потрібно: 3 скумбрії, 2 моркви, 3 яйця, маринувани огірки - за смаком, 30 г желатину, сіль, перець.

Приготування. Скумбрію розморозити, помити, почистити, відрізати голову і хвіст, випатрати через верх риби, тобто розрізаємо по спинці, а животики залишається цілим. Ретельно видалити всі кісточки (включаючи і плавники, кісточки вздовж хребта). Відварити морквину і яйця. Моркву і яйця потерти на крупній тертці, а мариновані огірки порізати поздовжніми смужками. Розкласти філе м'ясом догори, посолити, поперчити, посипати сухим желатином, на нього розкласти терту моркву, яйця і огірки. Згорнути в рулет в харчову плівку. Варити в підсоленій воді 40 хв. Готовий рулет ще гарячий поставити під прес, не знімаючи плівку до повного охолодження.



Рулет з індички



Нам потрібно: 800 г філе індички, 2 солодких зеленних перець, 1 солодкий жовтий перець, 200 г плавленого сиру зі смаком шинки, 300 г бекону, маргарин (для того, щоб змастити форму), 1/3 чайної ложки мускатного горіха, листочки базилика, сіль (трохи), червоний перець мелений.

Приготування. Духовку необхідно розігріти до 180 градусів. Філе вимити, потім обсушити серветкою і нарізати на чотири шматки, потім шматочки індички відбити, поперчити, посолити і посипати мускатним горіхом. Солодкий перець вимити, потім обсушити серветкою, розрізати перчини навпіл, видалити хвостик з насінням (плодоніжки) і нарізати перець широкими смужками. Кожен шматочок індички необхідно намастити плавленим сиром, зверху потім покласти широкі смужки солодкого перцю (поперемінно жовтого і зеленого), потім скрутити рулетиком і обернути все це смужками бекону. Форму для запікання змастити маргарином, покласти обережно рулетики і поставити в духовку приблизно на 30-40 хвилин. Під час приготування необхідно періодично рулетики зверху поливати рідиною, яка утворюється при запіканні. Готові рулетики нарізати кружечками, прикрасивши їх базиліком.

Хек в томатному соусі

Нам потрібно: 800 г замороженого філе риби, 2 ст.л. густого томатного соусу, 50 г вершкового масла, цибулина, 3 ст.л. вина, 2 ст.л. подрібненої петрушки, борошно для паніровки, олія для смаження, сіль, приправа «лимонний перець».



Приготування. Рибу ріжемо на шматки, маринуємо: солимо, посипаємо лимонним перцем - все за смаком, залишаємо мінімум на 0,5-1 год., можна і довше. Як замаринується, обсмажуємо в борошні на середньому вогні до готовності (до утворення золотистої шкірочки) і викладаємо на тарілку. Тепер в цій самій сковорідці (якщо олії замало, то додайте) на малому вогні обсмажуємо дрібно порізану цибулю. Коли цибуля місцями стане золотистися, додаємо вино і кілька хвилин тушуємо на найменшому вогні. Після цього додаємо вершкове масло, томатний соус і 150-200 мл води. Даємо закипіти, після чого зразу додаємо подрібнену петрушку і викладаємо до сковорідки шматочки риби. Півхвилини тушуємо, перевертаємо рибу, тушуємо ще півхвилини, тоді накриваємо кришкою і знімаємо з вогню. Даємо постояти риби хвилин 10, і можна подавати.

Курячі грудки, фаршировані грибами



Нам потрібно: 3 великих курячих грудки, 300 г печериць, цибулина, 5 ст.л. майонезу, 1 ч.л. гірчиці, 2 ст.л. вершкового масла, сіль, перець, коріандр - за смаком

Приготування. Вимити курячі грудки, очистити їх від шкіри, кісток і хрящів.

Нарізати грудки на 8 частин. Відбити їх молотком. Потім посолити і поперчити, додати трохи меленого коріандру і скласти в миску, накривши кришкою. Поки м'ясо маринується, почистити печериці та цибулю. Знімаємо верхню шкірку з капелюшків грибів. Нарізаємо пластинками гриби і півкільцями цибулю. Постійно помішуючи, обсмажуємо на вершко-

вому маслі до готовності: спочатку цибулю, яка буде сприяти посиленню запаху і смаку доданих потім печериць. Спочатку в сковороді з'явиться грибний сік, поступово він випарується, і гриби, пройшовши процедуру тушування, будуть готові через 15-20 хвилин. Розкладаємо пластини відбитої курячої грудки, в них загортаємо грибною начинку. Промастимо готові рулетики сумішшю майонезу і гірчиці й викладемо їх на деко. Духовку включаємо на 180 градусів і через 30 хвилин виймаємо готові ароматні шматочки, посипаємо їх зеленню.

Курячі стегна, запечені з сиром

Нам потрібно: 6 курячих стегон, 3 ст.л. майонезу, 50 г голандського сиру, сіль, чорний перець, каррі.

Приготування. Стегна помийте і викладіть у форму. Посипте курячі стегенця каррі, додайте трохи меленого чорного перцю, трохи посоліть. Змастіть кожне стегно майонезом. Притрусіть тертим сиром і поставте в розігріту до 200 градусів духовку. Випікайте протягом 40-50 хв. до утворення золотистої скоринки.



Салат «Шопський»



Нам потрібно: свіжий огірок, помідор, болгарський перець, цибулина, 10 маслин, 100 г бринзи, 1 ст.л. лимонного соку або винного оцту, 3 ст.л. оливкової олії, дрібку зелені, сіль за смаком.

Приготування. Овочі нарізати кубиками, цибулю - півкільцями. Бринзу натерти. Змішати всі овочі, половину натертої бринзи і подрібнену зелень, заправити оливковою олією, винним оцтом або лимонним соком, посолити. Перемішати і викласти на блюдо. Прикрасити готовий салат маслинами і рештою тертої бринзи.

Салат «Рожевий фламінго»

Нам потрібно: 0,5 кг буряка, 4 яйця, 50 г сиру, 1 пачка крабових паличок, 2 зубчики часнику, сіль і спеції - за смаком, майонез - для заправки, зелень петрушки - для прикраси.

Приготування. Буряк відварити до готовності або запекти у фользі в духовці. Яйця відварити круто. Буряк і яйця з сиром натерти на крупній тертці, додати часник, пропущений через прес, дрібно нарізані крабові палички і сіль. Заправити салат майонезом і перемішати. Прикрасити і подавати до столу.



Салат хе з курки



Нам потрібно: 800 г курячого філе, 150 г олії, 4 морквини, 3-4 цибулини, 10 ст.л. оцту, 2 ст.л. приправи для моркви по-корейськи, 1 ст.л. меленого перцю, сіль за смаком.

Приготування. Куряче філе, вимити і порізати тонкою соломкою. Взяти сковороду, налити в неї олію, коли олія добре нагріється, кидати в неї мелений перець і приправу для моркви. Моркву почистити і натерти на тертці - для моркви по-корейськи. Цибулю почистити і нарізати півкільцями. Через 2 хвилини після приправ в сковорідку кинути куряче філе, цибулю і моркву. Посолити вміст сковорідки і потримати під кришкою ще хвилин 10 на помірному вогні. Після чого перекинути у велику салатницю курку, моркву і цибулю і полити оцтом, перемішати все і прибрати в холодильник остигати, бажано на ніч.

Трояндочки з тіста з фаршем

Нам потрібно: 450 г готового листового дріжджового тіста, 400 г фаршу, цибулина, 150 г твердого сиру, яйце, сіль, перець чорний мелений - за смаком.

Приготування. У готовий фарш додати порізану цибулину, сіль і перець за смаком. Тісто розкати в пласт, викласти на нього тонким шаром фарш, але не до країв. Скрутити тісто з фаршем як рулет, краї добре приклеїти. Рулет порізати шматочками і скласти на деко, застелене пергаментним папером. Змастити трояндочки яйцем, відправити в духовку практично до готовності. Коли на трояндочках з'явиться рум'яна кірочка, вийміть з духовки, посипте тертим сиром і - назад ще на кілька хвилин, поки сир не розплавиться.



Заварне тісто для пиріжків

Нам потрібно: 3 ст.л. борошна, 3 ст.л. олії, 1 ст.л. цукру, 1 ч.л. солі.

Приготування. З'єднати всі компоненти і залити все

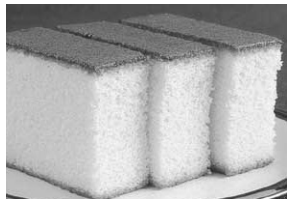


це склянкою крутого окропу, добре перемішати. Дати охолонути цій суміші, потім додати ще 1 склянку теплої води, 3 жовтки, 1,5 чайної ложки сухих дріжджів і 4-5 скл. борошна, замісити тісто, щоб не липло до рук. Дати постояти від 30 хвилин до 1 години. Начинка може бути будь-якою. Солодка чи солоня. Смажити на середньому вогні до рум'янцю з обох сторін в олії, олія має кипіти.

Пиріг «Манник»

Нам потрібно: 1 скл. борошна, 1 скл. манки, 1 скл. кефіру, 1 скл. цукру, 100 г вершкового масла, 2 яйця, 0,5 ч.л. соди.

Приготування. Склянку манки заливаємо кефіром. Добре перемішуємо і залишаємо манку набухати, приблизно на 40 хвилин. Додаємо до набряклої в кефірі манки яйця, цукор і розм'якшене при кімнатній температурі вершкове масло. Все добре перемішуємо (можна скористатися міксером). Додаємо борошно і соду. Соду гасити не потрібно, так як потрібну для реакції кислоту нам дасть кефір. Все перемішуємо, щоб не було грудочок. Тісто викладаємо у форму (у мене діаметр форми 22 см). Ставимо пиріг випікати в розігріту до 180 градусів духовку на 35-40 хвилин. Готовність перевіряємо дерев'яною шпажкою або зубочисткою. Даємо охолонути у формі. Дістаємо пиріг із форми і присипаємо цукровою пудрою.



Найсмачніше печиво



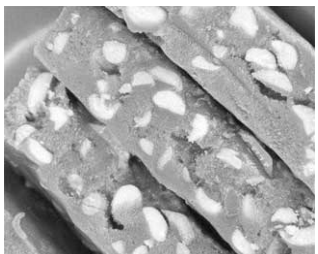
Нам потрібно: 1 скл. муки, 120 г нарізаного кубиками холодного масла, 4 ст.л. коричневого цукру. **Крем:** 50 г вершкового масла, 4 ст.л. коричневого цукру, 400 г згущеного молока з цукром. **Крім того:** 150 г молочного шоколаду, 30 г горіхів.

Приготування. Форма квадратна зі стороною 23 см, папір для випічки (пергамент). Просіяти борошно в миску, додати масло і розтерти як локшину. Додати цукор і замісити тісто. Викласти тісто на дно форми і наколоти виделкою. Випікати при температурі 180°C протягом 15-20 хвилин, поки тісто не зарум'яниться. Дати охолонути у формі. Приготування крему. У тефлонову каструлю покласти масло, цукор і згущене молоко. Варити на повільному вогні, постійно помішуючи, поки суміш не закипить. Зменшити вогонь до мінімуму і варити близько 5 хвилин або довше, поки маса не загусне, стане блідо-жовтою і почне відходити від стінки каструлі. Викласти масу рівним шаром. Дати охолонути. Коли маса охолоне, розтопити шоколад на водяній бані. На масу покласти горіхи, залити все розплавленим шоколадом і поставити в прохолодне місце.

Щербет з арахісом

Нам потрібно: 1 скл. арахісу, 1 скл. молока, 3,5 скл. цукор-пісок, 80 г масла вершкового.

Приготування. У посуд вилити молоко і додати туди 3 склянки цукру (0,5 скл. залишити на потім). Постійно помішуючи, ставимо молоко на маленькій вогонь і уварюємо 30 хвилин. Арахіс також необхідно підсмажити на сковороді до золотистого кольору, щоб лушпиння легко знімалося. Дійшла черга і до відкладеної частини цукру: висипаємо цукор на суху сковороду, щоб вийшла карамель, а наш щербет зміг придбати коричневий колір. Додаємо приготовлену карамель до молочно-цукрового сиропу. Варимо до готовності. В середньому, щербет буде готовий через годину варіння. Додаємо вершкове масло. Дно форми застелити папером для випікання і засипати горіхами. Далі заливаємо майбутній щербет і переносимо в прохолодне місце для застигання.



Фруктовий салат



Нам потрібно: по 2 банани, апельсини і яблука, 3 ківі, по 100 г родзинок, кураги, чорносливу і горіхів, 2-3 шт. білого зефіру, 0,5 л ананасового йогурту, 1 ст.л. желатину.

Приготування. Викладається на блюдо в такій послідовності. Дрібно і тонко порізані яблука, родзинки. Кружечки бананів і горіхи. Кружечки ківі й дрібні шматочки кураги. Зефір, порізаний колами. Кубики апельсинів. Желатин розвести невеликою кількістю води, приготувати його за рецептом, додати в йогурт і залити салат. Верх прикрасити чорносливом і поставити десерт в холодильник для застигання. Перед подачею можна викласти на нього кульки морозива.

ВІД ЦИХ ПОМІДОРІВ НІКОЛИ НЕ ВІДМОВЛЮСЬ

Сім найкращих сортів помідорів: красиві, м'ясисті, врожайні, смачні.

Осінь і зима зовсім не означають, що наш дачний клопіт уже закінчено. Щоправда, один все ж таки закінчено: вирощування та збирання врожаю. Та настає інший: як вибрати і де придбати насіння найкращих сортів різноманітних городніх культур. Зокрема, помідорів.

Який сорт помідорів вважається найкращим? Однозначної відповіді на це питання, звичайно ж, немає. Вибір залежить лише від ваших смакових уподобань, а також від того, чого саме очікуєте ви від вирощування цієї культури: скоростиглості, розміру плодів, їх легкості, стійкості до хвороб і, зрештою, якнайвищих смакових якостей.

Із багаторічного власного досвіду знаю, що кожен власник присадибної чи дачної ділянки прагне знайти ідеальний сорт томатів: щоб вони мали саме такі якості.

Такими ж критеріями щодо підбирання сортів помідорів протягом не одного десятиліття користуюся я. І за цей час на моїй дачній ділянці міцно «прописалися» декілька десятків «любимчиків», від яких я вже ніколи не відмовлюсь.

Непервершеним і найулюбленішим завжди залишається сорт «Вірджині солодоші». Він «приїхав» до нас із США, де завоював велику популярність за свій незвичайний солодкий і ароматний смак. Такі ж смакові якості цей сорт дарує і українцям. Хто його вже скуштував, той це підтвердить. Це - високорослий, середньоранній сорт. Рослина стійка до вірусу фітофторозу. Плоди плоско-округлі, золотисто-жовті з червоними «шапочкою», смугами та рум'янами, дуже солодкі, масою до 800 грамів, а окремі можуть важити і до 1 кілограма! Сорт рідкісний. Невершеним варіантом для «золотого» томатного соку, салатів. Рекомендовано для дитячого та дієтичного харчування. Одним словом, знахідка для гурманів.

«Гавайський ананас» теж «родом» із США. Це теж - справжній красень. На розрізі - півкілограмова м'якоть помаранчева, а посередині - червоні розводи, як квітка: справжнє диво! М'ясистий, соковитий, дуже солодкий, малонасінний. Рідкісний сорт!

Томат сорту «Гора Афон» створений ченцями монастиря Святого Діонісія на горі Афон. Тут - гармонійне поєднання соковитості та м'ясистості. Середньостиглий, з тривалим плодоношенням. Плоди плоскоокруглі, малинові, вагою 300 грамів і більше. У кисті 4-6 плодів. Томати малонасінні, на розломі цукристі, дуже ароматні та

смачні. Добре зберігаються у лежанні. Виявляють велику стійкість до хвороб, ростуть доти, доки мороз не погасить їхнє життя. Сорт теж рідкісний, що заслуговує на увагу.

Середньоранній, високоврожайний сорт «Малинове серце». Плоди м'ясисті, красивої серцеподібної форми, малинового забарвлення, надзвичайно смачні (дуже солодкі), вагою 250-500 грамів.

«Віагра» - середньоранній, з ароматними та солодкими 100-грамовими плодами з медовими нотками. Ці томати містять багато сухих речовин, антиоксидантів. Ці речовини захищають від раку, зміцнюють серцево-судинну систему. Ще переваги: високої смакової якості, рясний урожай, висока стійкість до захворювань, тривале зберігання. Посієте - не пошкодуєте!

Та коли вже зайшла мова про лікувальні властивості помідорів, не можу не згадати про сорт «Здорове життя», який посідає гідне місце на моїй помідорній грядці. Це - ранній, високорослий і надзвичайно продуктивний сорт, плоди вагою до 30-40 грамів, червоні, високої якості і неповторного смаку, багатогронові (10-15 помідорів у кожному гроні). «Здорове життя» - найсолодший з усіх чері-помідорів. І, як стверджують фахівці, цей сорт має підвищений вміст лікопину, який є протипухлинним засобом, саме тому «Здорове життя» називають протираковим помідором.

Окремої розповіді заслуговує сорт «Диво саду». Вирощую його вже більше десяти років і жодного разу він мене не підвів, тож я ним повністю задоволений. І є чим: плоди дуже красиві, круглі, червоні, вагою іноді й до кілограма, стійкі проти фітофтори, а врожайність - до 20 кілограмів з куща. Але особливо хочеться відзначити їхні смакові якості: вони заслуговують найвищої оцінки. Помідори цього сорту ідеальні для салатів, а смак томатного соку з них просто неперевершений! Без перебільшення, цей сорт - справжнє диво!

Влітку я зібрав чималу кількість насіння, тому маю можливість безкоштовно поділитися з городниками, читачами «Подільської зорі», одним із цих, облюбованих вами сортів. Отож надішлю потроху зернятко усім, хто вкляде у лист підписаний конверт із марками та надішле мені за адресою: Сенчук А.І., вул. М.Небаби, 100, кв. 27, м.Чернівці-5, 14005, і буду щиро радий, якщо й на вашому городі чи дачній ділянці влітку з'явиться один із кращів моїх сортів.

Анатолій СЕНЧУК.

З ознаки солодкого та стиглого фрукта

Хурма - це не тільки смачний, а й корисний фрукт, який особливо популярний в осінньо-зимовий сезон. Вона багата на вітаміни та мінерали, які приносять користь організму. Але, щоб насолодитися її смаком, важливо знати, як правильно вибрати стиглу хурму, особливо якщо ви хочете уникнути неприємного терпкого ефекту.

Навіщо потрібна хурма - користь для організму

Перед тим, як заглибитися у вибір, давайте розберемося, чим корисна хурма.

Цей фрукт: багатий на вітамін С, що зміцнює імунітет, і провітамін А, корисний для зору і шкіри; містить клітковину, яка покращує травлення, та антиоксиданти, що уповільнюють процеси старіння.

Регулярне вживання хурми може сприяти поліпшенню серцево-судинної системи завдяки наявності калію та магнію.

Як вибрати хурму - що важливо знати

Вибір хурми залежить від сорту. Основні види:

Корольок. Найсолодший і найніжніший сорт, який не в'яже навіть у недозрілому вигляді.

Шарон. Цей сорт - гібрид хурми і яблука, вирізняється щільною текстурою і солодким смаком.

Звичайна хурма. Потребує дозрівання, щоб позбутися в'язкості.

Якщо ви ставите питання, яку хурму краще вибрати, віддайте перевагу корольку або шарону, якщо шукаєте солодкість і мінімальну терпкість.

Як вибрати не в'язучу хурму

Перед покупкою уважно огляньте фрукт, звернувши увагу на:

Колір. Стигла хурма має бути насиченого помаранчевого кольору. Білі або зеленуваті плоди, найімовірніше, будуть в'язати.

М'якість. Перевірте плід на дотик. Солодка хурма буде злегка м'якою, але не перестиглою. Якщо вона занадто тверда, почекайте кілька днів, поки вона дозріє.

Хвостик. У зрілої хурми хвостик сухий і коричневий. Зелений хвостик - ознака недозрілого плода.

Також пам'ятайте, що шкірка хурми має бути гладкою, блискучою, без тріщин і плям.

Якщо ви вже купили в'язку хурму, дайте їй дозріти при кімнатній температурі або заморозьте її на кілька годин. Це усуне терпкість. Корольок і шарон можна їсти відразу, а ось звичайну хурму краще купувати м'якою.

Тепер ви знаєте, як вибрати хурму, щоб вона радувала своїм смаком. Дотримуйтеся цих простих порад, щоб завжди насолоджуватися тільки найкращими плодами.

"АПЛАН" (23222, Вінницька область, Вінницький район, с. Якушинці, вул. Хмельницького Б., буд. 1, корп. Б).

Ознайомитися та надати протягом 30 днів відповідні пропозиції та рекомендації можна у приміщенні Якушинської сільської ради (відповідальний посадовий особі замовника - начальника відділу архітектури та містобудування Томашевської Марини Валеріївни) та на офіційному веб-сайті Якушинської громади.

Громадські слухання щодо вказаного проекту шляхом презентації його основних матеріалів відбудуться о 10.00 год. 13 січня 2024 року у приміщенні Якушинської сільської ради за адресою: с. Якушинці, вул. Новоселів, 1А.

Якушинська сільська рада

"ПОДІЛЬСЬКА
ЗОРЯ"

Вінницька регіональна газета.

редактор
Л.І.ДЖЕДЖУЛА

ПЕРЕДПЛАТНИЙ ІНДЕКС
ПЕРІОДИЧНОГО ВИДАННЯ:
ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ - 61487

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

Ідентифікатор медіа -
R30-01106.

Засновник: Трудовий
колектив Товариства з
обмеженою
відповідальністю "Редакція
Вінницької регіональної
газети "Подільська зоря"

Газета виходить щочетверга,
видається українською.
Спосіб друку - офсетний,
обсяг 3 друковані аркуші.
Формат А-3.

Розповсюджується
у Вінницькій області.

Видавець: Товариство з
обмеженою відповідальністю
"Редакція Вінницької
регіональної газети
"Подільська зоря".

Редакція не завжди поділяє точку
зору авторів публікацій. Відповідаль-
ність за надруковані та вкладені в
газету листівки, матеріали, рекламу і
оголошення несуть автори та
рекламодавці. Редакція залишає за
собою право редагувати та скорочу-
вати текст. При передруці матеріалів
посилання на «Подільську зорю»
обов'язкове. Матеріали, позначені
публікуються на правах
реклами.

Р

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

Зам. №242850.
Наклад - 1500.
Газета віддрукована
у ФОП Собчишин
Олександр Вікторович
Тел. (0432) 55-63-97.

Втрачене посвідчення дитини з багатодітної сім'ї,
ДБ №777810, видане 16 листопада 2023 року на
ім'я Костюк Вікторії Вікторівни, вважати недійсним.

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



До нього їдуть з усієї України

Багато років Тимофій допомагає лю-
дям (тільки хрещеним) у складних об-
ставинах:

- вирішує будь-які життєві ситуації;
- проблеми з дітьми, у відносинах, бізнесі;
- рожа, алкоголізм, безпліддя, епілепсія;
- зняття негативу (за допомогою молитов і воску).

Приймає особисто та на відстані.
Нині найкращий час для зняття негативу.

068-454-48-00, 066-384-22-86

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня ювілейні дні народження святкуватимуть:

День народження відзначатиме голова організації ветеранів с.Медвеже Вушко - **Андрій Андрійович КИРИНЧУК** (13 грудня).

Також день народження святкуватиме голова спілки афганців с.Якушинці - **Анатолій Іванович КОНДЮК** (15 грудня).

Від імені активу Вінницької районної та місцевих ветеранських організацій щиро зичу іменинникам міцного здоров'я, достатку й злагоди в родинах, гідної пошани від суспільства та держави, довгих літ щасливого життя під мирним українським небом.

Із повагою,

Петро ВАСИЛИНИЧ,
голова Вінницької районної організації ветеранів.



ПЕРЕДПЛАТИТЬ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ»

ШАНОВНІ НАШІ ВІДДАНІ ЧИТАЧІ.

Продовжуємо випуск однієї із найстаріших газет краю, аби Ви дізнавалися новини з життя громад, району, області та України. Сподіваючись на кращі часи розпочинаємо передплату на 2025 рік.

Передплата з поштовими послугами становить:

(61487): на місяць - 67,00 грн., на 3 місяці - 161,00 грн., 6 місяців - 302,00 грн., 1 рік - 584,00 грн.

12 грудня - хмарно, сніг, t вдень 0...-2°C, вночі 0...-1°C. **13 грудня** - хмарно, без опадів, t вдень -3...-6°C, вночі 0...-4°C. **14 грудня** - хмарно, без опадів, t вдень -2...-4°C, вночі -8...-9°C. **15 грудня** - хмарно, без опадів, t вдень +1...+2°C, вночі -3...-4°C. **16 грудня** - хмарно, дрібний дощ зі снігом, t вдень +2...+3°C, вночі +1...+2°C. **17 грудня** - хмарно, дрібний дощ, t вдень +4...+5°C, вночі +2...+3°C. **18 грудня** - хмарно, дрібний дощ, t вдень +2...+5°C, вночі +3...+4°C.



Коли зимове сонцестояння у 2024 році: як у цей день притягнути успіх і удачу

Вважається, що в той час, коли на землі настає найдовша ніч, можна загадати заповітне бажання - і воно неодмінно збудеться.

Зимове сонцестояння - це час, коли в Північній півкулі планети настає найкоротший день і найдовша ніч у році. Це відбувається внаслідок того, що півкуля максимально відхиляється від Сонця й отримує найменше світла. Щороку, з 21 по 23 грудня, за словами астрономів, на планеті настає астрономічна зима. Потім день починає збільшуватися по хвиликах, поки не досягає максимального значення влітку.

Сонцестоянням це явище назвали тому, що протягом цих трьох днів здається, наче Сонце стоїть на місці - його видимий шлях небом майже не змінюється.

У 2024 році зимове сонцестояння відбудеться 21 грудня об 11:20 за Києвом (09:20 GMT). Світловий день триватиме 8 годин (за Києвом), відповідно, найдовша ніч - 16 годин.

Зимове сонцестояння - магія дня і що потрібно робити

Ще в давнину люди знали про це явище і надавали йому великого значення. У слов'ян дата зимового сонцестояння, або як вони його називали, сонцевороту, була днем народження Коляди - бога зимового сонця. Він борювався зі злим духом Карачуном, який хотів вкрасти сонце, але йому це не вдалося - день прибував і життя відроджувалося.

Стародавні слов'яни з цієї нагоди розпалювали велике багаття, як символ Сонця, водили хороводи, ходили подвір'ями та співали колядки з побажаннями здоров'я та добробуту, а натомість отримували солодощі та випічку. Господині накривали святковий стіл, усі обмінювалися подарунками. Показово, що з переходом Православної церкви України з юліанського на новоюліанський календар православні віряни починають колядувати 24 грудня: відтоді сонце, яке "стояло на місці", починає рухатися, а сам день - збільшуватися.



За повір'ями наших предків у день зимового сонцестояння можна загадувати бажання і змінювати свою долю.

Що потрібно робити в зимове сонцестояння:

провести прибирання в будинку, викинути старі речі, роздати непотрібні - таким чином звільнити простір для нового; спланувати важливі завдання на майбутнє;

відпустити старі образи, помиритися з тим, із ким у сварці;

роздати борги.

Є кілька практик, як у день зимового сонцестояння можна змінити життя на краще:

напередодні дня, на заході сонця (цього року це 20 грудня) виписати на аркуші паперу все погане, чого хотілося б позбутися, а потім спалити цей аркуш; на світанку 21 грудня встати обличчям на схід і загадати те, про що мрієте.

Можна також, загадавши бажання, посадити в горщик насінину якоїсь рослини, доглядати її до весни, а потім висадити в саду - разом із рослиною зростатиме і втілюватиметься в життя задумане.

Що не можна робити на зимове сонцестояння та прикмети

У цю дату не слід галасувати і веселитися, вживати алкоголь - згідно з повір'ями, у найдовшу ніч землю покляють духи, які можуть прийти на галас і нашкодити.

Прикмети на зимове сонцестояння:

день видався холодний і вітряний - зима буде з морозом і снігом;

похмура погода стоїть - весна буде ранньою, а якщо ясно - зима затягнеться надовго;

погода спокійна - така буде ще два тижні;

іній на деревах - урожай цього року буде багатий.

Також на зимовий сонцеворот можна визначити, якою буде погода на Новий рік: сонячно - 31 грудня буде морозним, а якщо похмуро - чекайте відлигу.

"Ми-частина суспільства"

Вчора в Україні відзначався День людей з інвалідністю. Не залишили поза увагою цю дату і у Вінниці. Зокрема, влаштували концерт в пансіонаті для осіб з інвалідністю та осіб похилого віку.

Перед ними виступав колектив художньої самодіяльності вінницького підприємства незрячих і центру культури "Щедрик". Концертна програма мала назву "Ми-частина суспільства". Вона розпочалася життєствердним віршем Лесі Українки "Без надії сподіваюсь". Всі виступи артистів надихали оптимізмом і вірою в перемогу у війні. Йшлося про те, що люди з інвалідністю своїм прикладом доводять, що треба жити і боротися, незважаючи на будь-які проблеми та негаразди.

- В пансіонаті для людей з інвалідністю та людей похилого віку проживають кілька членів нашого осередку Українського товариства сліпих. Ми намагаємося їх провідувати, спілкуватися. Тому залюбки прийняли запрошення провести концерт, - розповіла керівник колективу художньої самодіяльності вінницького підприємства незрячих Наталя Слюсарчук.



Михайло МИХАЙЛОВ.

Астрологічний прогноз на 16 - 22 грудня

ОВЕН (21.03-20.04). Бажано не квапити події, інакше ви не зможете об'єктивно розрахувати свої сили. Приділіть достатньо часу вирішенню старих проблем в особистому житті. Самі по собі вони не зникнуть. Можлива цікава ділова зустріч, яка багато що змінить. Начальство чіплятиметься до вас через дрібниці, але це швидко мине. У вихідні обов'язково вирушайте за місто хоча б на пару днів. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Робота та робота, так можна впасти в тугу. Варто хоча б кілька вечорів присвятити родині або друзям. Зірки говорять, що люди, які ввійшли до вашого життя на цьому тижні, запропонують свіжі ідеї і відкриють нові перспективи. Ваш авторитет помітно зміцниться, що створить основу для позитивних змін в службовому або суспільному становищі. Вихідні обіцяють бути плідними і щедрими на приємні сюрпризи. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Більше впевненості у власних силах, і, що дуже важливо, зберігайте емоційну рівновагу. На вас чекає бурхливе особисте життя і цікава творча діяльність. Доведеться працювати не покладаючи рук, але це принесе успіх і прибуток. Фортуна посміхнеться вам. У вихідні обговоріть з друзями проблему що виникла, вони допоможуть мудрою порадою або рішучими діями. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

РАК (22.06-22.07). Стосунки з колегами по роботі дуже залежатимуть від вашої поведінки, активності і здатності проявити ініціативу. Будьте обачними, адже можливі несподівані конфлікти, яких було б бажано уникнути. На вас чекають приємні новини. У вихідні можливий як різкий підйом, так і спад ділової активності. Сприятливий день - середа, несприятливий - четвер.

ЛЕВ (23.07-23.08). Чим менше амбіцій в кар'єрному питанні проявите, тим успішнішими будуть досягнення за мінімальних витрат сил і нервів. Вам

доведеться потрудитися, але результат окупить зусилля. Не рекомендується займатися справами, що вимагають великої відповідальності. Але зараз вам прощаються будь-які навіженства, використовуйте свою чарівність в інтересах справи. У вихідні краще просто відпочити в родинному колі. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

ДІВА (24.08-23.09). Не варто намагатися форсувати події. Просто не звертайте уваги на проблеми, і вони вирішаться самі собою. Ви здатні опинитися зовсім близько до бажаного і навіть його отримати, якщо не будете розмінюватися на дрібниці. перешкодою на шляху до успіху можуть стати несподівані проблеми в особі партнерів або конкурентів. У вихідні краще не загострювати життя непотрібними суперечками. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - середа.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Відкиньте всі свої амбіції і постарайтеся поводитися скромно. Добре б зробити ті справи, які важливі для вас, в першу чергу, інакше можете захопитися вирішенням чужих проблем. Робота вимагатиме досить багато часу, але за значимістю вона займе далеко не перше місце. Не забувайте про свій дім, наведення ладу і створення комфорту в ньому - теж важливе для вас завдання. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Своєю енергійністю та активністю зможете зміцнити свої позиції в професійній сфері. Ваш життєвий потенціал буде на висоті. Можливо доведеться переглянути деякі свої принципи і змінити сприйняття навколишньої дійсності. Але все виявиться на краще. Після вихідних ви відчуєте, що більша частина турбот звалилася з плечей. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - середа.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Свої плани і задуми кра-

ще зберігати в секреті, тоді буде більше шансів реалізувати їх. Подумайте про підвищення професійного рівня. Ви можете сміливо йти на ризик, ймовірність досягнення успіху досить велика. Вихідні принесуть нові знайомства в хорошій компанії. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Ви можете отримати привабливу ділову пропозицію, але її все ж варто розглянути з усіх боків, а не відразу ж приймати. Вірогідні знайомства з корисними людьми. Якщо минулого тижня ви були досить зосередженими і уважними, то зараз вам забезпечений успіх, якого зовсім не очікували. Намічається рішення вашої серйозної, проблеми що давно турбувала. Можливо, з'явиться шанс знайти джерело додаткового доходу. Сприятливий день - среда, несприятливий - п'ятниця.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Вміння швидко орієнтуватися в складній обстановці стане визначальним фактором. Коли фінансові справи зажадають від вас швидких рішень, постарайтеся бути на висоті. Проявіть розумну обережність і не вірте тим, хто лестить. У вихідні навколо вас може скластися дисгармонійна атмосфера. Мовчання в такій обстановці буде воістину золотим, суперечки ж поставлять стосунки на межу розриву. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

РИБИ (21.02-20.03). Незапланована, цікава зустріч може призвести до укладення вигідної ділової угоди. Гарний час для роману і створення сім'ї. Якщо вона у вас вже є, приділіть більше уваги дітям. Ваш авторитет зростає, до вас почнуть прислухатися колеги по роботі і начальство. У вихідні добре б вирушити в романтичну подорож, яка подарує незабутні враження. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.