Четвер, 30 жовтня 2025 р.
№44 (9091) Ціна договірна

ВІННИЦЬКА
РЕГІОНАЛЬНА ГАЗЕТА

e-mail:
pzorya2003@ukr.net

Подільська Зоря

Актуально

З 1 листопада всі ТЦК перестануть приймати документи на відстрочку для військовозобов'язаних. Натомість їх можна буде подати у ЦНАП. отримані документи представники ЦНАП будуть передавати в ТЦК. А ті, своєю чергою надсилатимуть їх до спеціальної комісії, яка й ухвалюватиме рішення щодо відстрочки. "ТЦК на основі рішення комісії вноситиме данні про відстрочку, якщо вона надана, в "Оберіг". Тобто все лишається незмінним, за вийнятком цього першого кроку подачі документів", - розповів Олег Байдалюк, речник Київського обласного ТЦК та СП. У військовозобов'язаних і надалі лишатиметься можливість відправити документи на відстрочку поштою. Якщо людина не може чи не хоче прийти сама, принести. Та й у цьому немає сенсу, якщо можна надіслати з іншого міста, їй не треба їхати безпосередньо. Можна поштою надіслати, можна це зробити кур'єром.

Політики в Німеччині та Польщі - країнах, де проживає найбільша кількість українських біженців у Європейському Союзі, - почали висловлювати невдоволення через зростання кількості молодих українських хлопців, які прибувають останніми тижнями після того, як Київ пом'якшив правила виїзду. Хоча в обох країнах ставлення до українців загалом залишається позитивним, їхня дедалі більша присутність стає темою, яку активно використовують ультраправі партії. ЗМІ пишуть, що після пом'якшення українських правил виїзду влітку приплив молодих українців різко зріс. Лише до Польщі з січня по кінець серпня 2025 року в'їхали близько 45 300 чоловіків віком 18-22 років. Після зміни правил - уже 98 500 за два місяці, тобто приблизно 1 600 на день. На Німеччину та Польщу припадає понад половина всіх українських біженців у ЄС - 1,2 млн у Німеччині та майже 1 млн у Польщі. Хоча українці становлять близько 6% польської робочої сили, праві політики звинувачують їх у надмірному отриманні соціальних виплат.

Головне управління захисту прав військовослужбовців (ГУЗПВ) з початку року розглянуло понад 3 600 звернень і запитів від військовослужбовців та членів їхніх сімей.

Про це повідомили у Міністерстві оборони. Зазначається, що за результатами опрацювання зверненнь проведено 39 перевірок військових частин, ТЦК та СП, а також закладів охорони здоров'я. Поновлено права 1 746 військових і членів їхніх сімей. У разі виявлення ознак кримінального правопорушення зібрані матеріали передаються до правоохоронних органів. Загалом до ДБР направлено 67 повідомлень. Для звернень до ГУЗПВ Міноборони закликало використовувати електронну пошту: E-mail: mpd@mod.gov.ua Анонімні звернення не розглядаються.

У березні 2025 року у Вінниці викрили чоловіка, який в орендованому двоповерховому будинку в приватному секторі міста обладнав потужну нарколабораторі, яка приносила йому дохід у 500 тисяч гривень щомісяця. Там він виготовляв, фасував та зберігав заборонені речовини в особливо великих розмірах. Як працювати з хімічними реагентами, чоловік навчився в університеті на хімічному факультеті. Окрім того, у минулому він переможець шкільних олімпіад з хімії. Тепер фігурант отримав покарання у вигляді 9 років позбавлення волі з конфіскацією всього належного йому майна, йдеться про 27-річного Дмитра Польгуля.

Сезон підвищеної захворюваності на грип та гострі респіраторні інфекції триває з жовтня до травня. У цей період зростає ризик зараження, тому лікарі радять дотримуватися профілактичних заходів. За даними МОЗ України, щеплення залишається найдієвішим методом захисту від грипу. Оптимальний час для вакцинації - вересень-жовтень, однак її можна робити впродовж усього сезону. Імунітет формується через 7-14 днів після введення вакцини.

ВІДДАЛИ ЖИТТЯ ЗА УКРАЇНУ!

Вороновицька громада знову у жалобі загинув, захищаючи Україну - **Віталій Сергійович МОРГУН.**

Чоловік народився 10 березня 1994 року у селищі Воронивиця. Навчався у Вороновицькому ліцеї, після школи закінчив будівельний коледж.

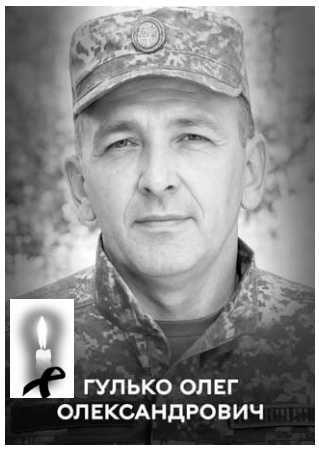
У 2015 -2018 році проходив службу за контрактом. Був мобілізований 24 лютого 2022 року. Останнє місце служби 3 ОШБ, 4 рота ударних безпілотних авіаційних комплексів ББС військової частини А4638.

У бою за Україну, за її свободу і незалежність, за мир в Україні Моргун В.С. віддав найдорожче - своє життя.

Загинув 22 жовтня 2025 року неподалік с. Шийківка, Ізюмського району, Харківської області, беручи участь у визволені цього села.

Вороновицька територіальна громада глибоко сумує у зв'язку з непоправною втратою та висловлює щирі співчуття рідним, близьким, друзям і побратимам загиблого Героя.

Вічна пам'ять і шана Герою України...



Олег ГУЛЬКО долучився до війська влітку 2023 року. Боронив країну в лавах 3-ї бригади оперативного призначення імені полковника Петра Болбочана "Спартан" Національної гвардії України. Свій останній бій прийняв 7 листопада того ж року поблизу села Роботине Пологівського району Запорізької області. Воїну було 48 років.

Олег Гулько народився 14 липня 1975 року у селі Бортники Тульчинського району, проте всі його дитячі роки промайнули у Вінниці. Тут закінчив 34-ту школу та факультет машинобудування та транспорту Вінницького національного технічного інституту. Тут розпочав і свій трудовий шлях, і став на рушник зі своєю коханою дівчиною. У щасливому шлюбі у нього невдовзі з'явилося двоє дітей - син та донечка. Щоб підняти малечу на ноги та дати їй гарну освіту, брався за все, працював на різних підприємствах міста.

"Батько вмів усе, брався за виконання завдань, які багатьом здавалися непосильними. Міг перебрати двигун, міг за лічені хвилини впоратися з хатніми справами, побудувати дім. До речі, власний будинок у Малих Крушлинцях - він звів практично з нуля, - каже син Володимир. - Єдине, на що у нього ніколи не вистачало часу - це на відпочинок чи хобі. Завжди був у роботі, завжди комусь допомагав... Мав надзвичайно добре серце та щиру душу..."

Співчуття рідним та близьким.

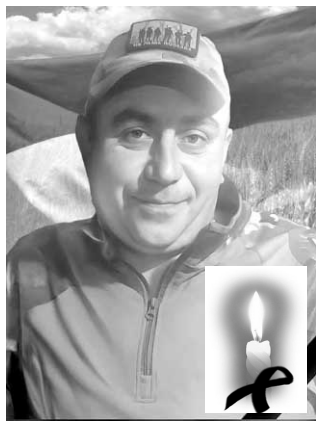
Лука-Мелешківська громада знову у глибокій жалобі...

Герой повертається додому на щиті...

22.10.2025 року, захищаючи рідну землю, під час виконання бойового завдання, відданий Військовій присязі та вірний Українському народу, мужньо виконавши військовий обов'язок, на Дніпропетровщині загинув **Анатолій ДАЦЕНКО**, 1971 року народження, житель с. Яришівка.

Висловлюємо щирі співчуття рідним та близьким Даценко Анатолія. У скорботі та молитві низько схиляємо голови, вшановуючи пам'ять вірного Сина України! Хай Господь дарує Царство Небесне та вічний спокій душі Анатолія!

Вічна Слава Герою!



Стрижавська громада у жалобі. У бою за свободу та незалежність України загинув Герой - **Володимир ОЧЕРЕТНИЙ.**

Володимир народився 27 лютого 1989 року у Стрижавці. Навчався у Стрижавському ліцеї №1. Після школи працював на меблевій фабриці "Геліка", а згодом - у компанії з виробництва вікон.

З початком російсько-української війни 2014-го пішов захищати Україну. Володимир пройшов найгарячіші точки Сходу - воював під Дебальцевим, пройшов через Іловайський котел.

Володимир був відзначений багатьма нагородами та медалями, зокрема Указом Президента України нагороджений медаллю «Захиснику Вітчизни»; почесним нагрудним знаком Головнокомандувача Збройних сил України «За взірцевість у військовій службі» III ступеня; медаллю громадської організації «Побратими України» - «Патріот Вітчизни».

25 травня 2024 року, виконуючи бойове завдання поблизу Красногорівки Донецької області, Володимир загинув.

У захисника залишилися мама Тамара Петрівна, сестра Валентина, племінник Тимур та бабуся Любов Тимофіївна.

Рідні згадують, що Володимир був доброю, щирою, життєрадісною людиною. Любив футбол - був воротарем, захоплювався риболовлею, мав багато друзів. Його знали, поважали і любили всі, хто жив і служив поруч із ним.

Пам'ять про захисника - справжнього Героя, добру і світлу людину - назавжди залишиться у серцях жителів громади.

Де в Україні можна легально заготовляти дрова для опалення

Питання забезпечення населення дровами для опалення набуло особливої актуальності в україні. Законодавство чітко регулює, де та як можна легально заготовляти деревину, щоб уникнути штрафів та відповідальності за самовільну рубку.

Найпростіший і повністю легальний спосіб отримати дрова для опалення - це їх придбання через офіційні державні структури.

Державне агентство лісових ресурсів україни створило онлайн-ресурс "дроває", який функціонує як інтернет-магазин дров для населення. Для замовлення необхідно авторизуватися через систему bankid, вибрати необхідний об'єм дров, який обмежується п'ятнадцятьма кубометрами на одну особу на опалювальний сезон, та сплатити замовлення. Перевагами цього сервісу є зручність, гарантована легальність походження деревини та прозорість ціноутворення.

Самовільна заготівля дров, навіть сухостою чи повалених дерев, заборонена поза межами власної приватної ділянки.

Усі дерева, що ростуть поза межами приватних ділянок, належать державі.

Законодавство дозволяє самозаготівлю для фізичних осіб на спеціально відведених ділянках з обмеженими обсягами вирубки. Для цього потрібно звернутися до лісгоспу, сплатити адміністративні та екологічні збори й отримати лісорубний квиток, у якому буде визначено обсяг та тип деревини, дозволений для самостійної заготівлі.

За рубку та реалізацію дерев відповідно до статті 65 Кодексу України про адміністративні правопорушення (КУпАП) передбачено штраф для громадян у розмірі від п'ятисот десяти до однієї тисячі семисот гривень з конфіскацією насаджень.

Допомога для наших захисників

Від Якушинецької громади передано чергову допомогу для бійців 59-ї окремої мотопіхотної бригади - одразу для двох відділень.

Серед переданого - сезонні ліки, маскувальні сітки, каші та смачні голубці у реторт-пакетах, які власноруч приготували турботливі господиньки.

А ще - необхідне приладдя: лопати, сокири, цвяхи, ножовки та інше спорядження, яке на фронті завжди потрібне.

Наші захисники дуже дякували за смачні страви та відзначили зручність вакуумних упаковок, адже так продукти особливо зручно доставляти на передову.

Просили передати подяку всім, хто долучається - і господинькам, і працівникам сільської ради, і жителям громади, і всім небайдужим.

Колектив Якушинецької сільської ради продовжує підтримувати наших Героїв, які стоять на захисті України.

Цього разу допомогу отримав Олександр із Махнівки - наш земляк, воїн, який зараз служить у бойовому підрозділі.

За кошти, які щомісячно збирають працівники сільської ради, для потреб його підрозділу придбано зарядну станцію EcoPlay вартістю 29 000 грн

Ця станція має універсальні порти, що дозволяють заряджати будь-які пристрої - від рацій і планшетів до дронів чи ліхтарів. Це життєво важливо для бійців у польових умовах.

Колектив Якушинецької громади продовжує робити все можливе, щоб захисники відчували підтримку - не на словах, а на ділі.

Щира подяка кожному, хто долучається до спільної справи.

Музиканти гурту «ДахаБраха» створювали глиняні вироби разом із ветеранами

У Вінниці музиканти гурту «ДахаБраха» створювали вироби з глини разом із захисниками, які втратили на війні зір. Працювали у парах за гончарним колом в майстерні на базі артпростору «ЕтноЧари».

Ініціатором творчої співпраці виступила програма розвитку ООН. Про це розповіла регіональна координаторка Анастасія Ланіна.

«Вже мала досвід колаборації з «ДахаБраха». Обрали їх як інфлюенсерів, як людей, які мають певну категорію прихильників, які цікавляться українськими традиціями. Така ідея виникла в ПРООН зробити творчу колаборацію, просунути хлопців з їхніми виробами, а також такий вид реабілітації працею, емоціями», - сказала Анастасія Ланіна.

У результаті спільної роботи ветерани з «ДахаБраха» створили 5 глиняних макітр і чашок. Частину виробів розіграють у соцмережах, інші – на концертах гурту. Виручені гроші планують спрямувати на потреби вінницького реабілітаційного центру «Поділля».

«Один із виробів буде розіграний серед аудиторії ПРООН у наших соцмережах та безкоштовно наданий переможцю, щоб привернути увагу аудиторії до соціально-економічної реабілітації ветеранів. Решту Даха Браха розігруватимуть на своїх концертах.

Серед тих, хто взяв участь у колаборації Сергій Райлян та Іван Шостак — ветерани російсько-української війни. У Вінниці чоловіки пройшли комплексну реабілітацію та навчилися гончарству в школі для незрячих захисників. Навчали ремеслу музикантів гурту «ДахаБраха» — Марка Галаневича і Ніну Гаренецьку.

«Це все дуже просто, якщо людина хоче і зацікавлена. Якщо хоче щось нове дізнатися - все вийде, хто не хоче - нічого не вийде», - сказав Іван Шостак.

Захисник втратив зір 2022 під час виконання бойового завдання на Бахмутському напрямку. Розповідає, що за 4 місяці опанував гончарство й тепер сам навчає цій справі захисників, які стали незрячими через війну.

«Дуже круто, що Іван - мій учитель. Він все дуже гарно і детально пояснює. Вони бачать на дотик, руками «бачать». Це складно. Це техніка. Треба постійно вправляти у цьому, щоб вийшов гідний результат. Не знаю, що там у мене зараз виходить, але Іван не допустить «епікфейл», - сказала вокалістка гурту «ДахаБраха» Ніна Гаренецька.

Сергій Райлян із Миколаєва був десантником. Розповів, що у 2022 році під Мар'їнкою втратив зір і ноги - його машина підірвалась на протитанковій міні. На реабілітації взяв до рук глину і став підприємцем. Мешкає у Києві та виготовляє на замовлення адаптивний посуд для незрячих.

«Спершу я приїхав сюди знайти якесь нове хоббі. Після поранення не зрозуміло було, чим можна було розважити. А потім побачив у цьому можливість заробити додому якусь копійку, плюс соціальні проєкти», - сказав Сергій Райлян.

За словами учасника гурту «ДахаБраха» Марка Галаневича, ліпити із зав'язаними очима - ще те випробування, але це допомагає краще зрозуміти відчуття тих, хто втратив зір.

«Це було наосліп. Відчути те, що відчувають хлопці, які пережили страшні події, вони з цим, на жаль, живуть, а я відчув це зараз. Це важкі відчуття, але разом із тим розумієш, що можеш щось зробити - це теж добре, що ця можливість є», - сказав Марк Галаневич.

За матеріалами Суспільне Вінниця.

Депутат інформує...

Олександр МАСЛЕННІКОВ, Вінницька обласна рада

Завітав на гостину до "Прибузької спеціальної школи".

У відповідь на звернення батьківської громади першокласників привіз у подарунок - ноутбук.

В класі навчається 6 діток з особливими освітніми потребами під керівництвом вчителя Юлії Сорочан.

Діти навчаються за спеціальною програмою де необхідно щоденно використовувати ноутбук.

Це не просто допомога, а внесок у розвиток, адаптацію та рівні освітні можливості для кожної дитини.

Підтримка дітей з особливими потребами - це наша спільна відповідальність. Дякую вчителям Прибузької спеціальної школи за їх щоденну роботу та турботу про малечу.

У відповідь на звернення надав кошти для оплати проїзду учасників дитячого хореографічного колективу "Сонечко" із Агрономічного, який вирушає на Всеукраїнський хореографічний чемпіонат у Івано-Франківській області.

Колектив "Сонечко" під орудою Лілії Гаврилюк - це справжні амбасадори українського танцю, які з дитинства вчаться передавати через рухи душу нашої культури, традиції та любов до Батьківщини.

Бажаю "Сонечкам" натхнення, енергії та перемог на великій сцені!

Відзнака персональна - мотивація для всієї команди

Директорка Фонду громади "Подільська громада" Олена Данілова отримала відзнаку Міністерства оборони України - медаль "За сприяння Збройним Силам України".

Ця нагорода персональна, але про спільну роботу.

Про команду, партнерів, донорів, волонтерів і всіх, хто поруч. Бо "Подільська громада" - це не просто фонд. Це - "Всіхній фонд", у якому кожен внесок, кожна поїздка, кожна година допомоги має значення.

З 2014 року у Фонді працює програма "Підтримка української армії", яку координує голова Наглядової ради Фонду Андрій Дручинський.

А з 2022 року Фонд працює на "максимальній потужності", підтримуючи військових, волонтерів/ок і громади щодня.

Дякуємо всім, хто з нами, хто допомагає, донатить, ділиться, поширює, підтримує. Не зупиняйтеся, бо запитів багато.

Долучайтеся зараз: Реквізити: БО "БФ "Подільська громада"

Код ЄДРПОУ: 35904183 IBAN: UA153052990000026008006101447, АТ КБ "Приватбанк"

Призначення платежу: Безповоротна фінансова допомога в рамках ініціативи "Зібрати - Передати".

«Гість тижня»

Дівчина з характером та сталевими кулаками

Бокс - це не жіночий вид спорту. Часто такі думки можна почути не лише від чоловіків, але і від самих жінок. Хоча, наприклад, Україна знаходиться у ТОПі країн світу саме серед жіночого боксу. І мужня та сильна, але водночас жіночна та неймовірно харизматична 16-річна боксерка **Анна ПЕТЛІНСЬКА** зі Стрижавки це доводить.

Дівчина народилася та проживає у Стрижавці, закінчила місцевий ліцей й нині продовжує навчання у ДНЗ ВПУ №7, опановуючи професію кухаря. Як зізнається Анна, бокс їй подобався змалечку, проте займатися цим видом спорту вона почала лише у 14 років.

- Чому вирішили обрати саме бокс? Що саме приваблює у цьому виді спорту?

- Я змалку любила бокс, завжди дивилася боксерські поєдинки й мріяла, що колись теж вийду на ринг. Проте

професійно займатися боксом почала лише у 14 років. Я просто відчула, що мені це потрібно, тому зробила сміливий крок й прийшла в боксерську секцію. У боксі мене приваблює те, що тут загартовується характер. Бокс робить людину міцнішою, впевненою в собі. Це я знаю не з чуток. Бувало й таке, що перемогу отримувала на характері. Коли сил вже не залишається, ти просто йдеш до перемоги й навіть не припускаєш думку про поразку. У житті я поки не застосовувала навички, які здобула в боксі. Сподіваюся, що в майбутньому також не доведеться. Спорт є спортом, а на вулиці треба вирішувати конфлікти словами.

- Як сприйняли захоплення боксом ваші батьки?

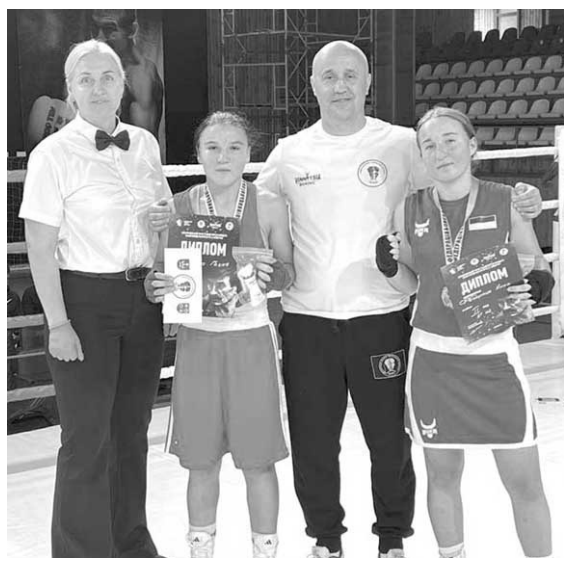
- Реакція була неоднозначна. Тато одразу мене підтримав. Мама спочатку була проти, адже казала, що це надто травматичний та не жіночий вид спорту, проте згодом, коли побачила як мені все це подобається, побачила мої зміни на краще теж підтримала.

- Розкажіть, під чиїм наставництвом тренуєтесь? Що Вас мотивує щоразу йти на тренування?

- Як тільки я прийшла у бокс моїми тренерами є Микола Григорович та Матвій Миколайович Шамалюки. Саме завдяки їх зусиллям, порадам та підтримці мені вдається досягати поставлених цілей та гідно виступати на різноманітних чемпіонатах та змаганнях. Моя мотивація - це, перш за все, прагнення до успіху та високих результатів у своїй діяльності. Коли здобуваю бажану перемогу, то отримую задоволення. В цей момент розумію, що тренування проходять недарма.

- Чи пам'ятаєте свої перші серйозні змагання?

- Перші змагання відбулися у 2023 року, тоді мені вдалося вибороти друге місце. Звісно я дуже хвилювалася, проте мені вдалося взяти емоції під контроль й показати усе на що здатна. Згодом була ще низка змагань та боксерських турнірів. Наприклад, цьогоріч у квітні здобула бронзу на Всеукраїнському турнірі в Білій Церкві, у вересні здобула "золоту" медаль та виконала норматив Майстра спорту України на Всеукраїнському турнірі серед молоді та жінок-молоді пам'яті В.Січкарука. Загалом якщо підсумовувати, то у моєму професійному доробку нині два перших місця, два - других та одне - третє. Зараз активно готуюся до Всеукраїнського турніру з боксу серед молоді пам'яті Є. Кужельного, що відбудеться у місті Хмельницький з 10 по 16 листопада. Думаю, зможу показати гідний результат.



В майбутньому мрію стати чемпіонкою Європи та взяти участь в Олімпійських іграх.

- Як із боксом змінився ваш спосіб життя? Чи змінилося харчування?

- Звичайно змінилося тому, що тренування дуже активні. Потрібно дуже гарне харчування, режим, сон, щоб гарно відновитися та потім знову прийти на тренування і провести у гарному стані своє тренування. Тому я завжди стараюся тримати харчування та режим сну. Здоров'я змінилося теж. Стала себе краще почувати, відновлюватись, стала витриваліша, в мене стала гарна координація, впевненість в собі, витривалість в мене ще доповнилась. Тобто, спорт завжди буде покращувати ваше здоров'я.

- Чи доводилося спарингувати з хлопцями?

- Так, деколи боксую з хлопцями. Хоча у хлопців вищий рівень, з ними складно змагатися по фізичним показникам, але якщо правильно використовувати розумові здібності, хитрість, то це не проблема.

- Які ще захоплення, окрім боксу, є у вашому житті?

- Не можу сказати що я серйозно чимось захоплююся окрім боксу, проте люблю грати у волейбол та футбол.

- Що ви можете порадити новачкам, які хочуть займатися боксом? Як їм почати?

- Завжди слухати свої бажання. Якщо ви хочете займатися цим видом спорту, то ви повинні прийти та спробувати себе в цій справі. Я погоджуюся - це дуже специфічний вид спорту. Але для себе, для гарного настрою, для самопочуття, особливо, коли дуже багато негативу. Бокс - це взагалі круто, це повинно бути, я вважаю, на першому місці. Якщо є бажання - не потрібно нікого слухати хто, що каже, тому приходьте, будь ласка, на тренування.

Тренери дівчини Микола та Матвій Шамалюки зазначають, що одразу побачили у своїй вихованці потенціал: "Обдарованих боксерів, видно одразу, і за постійних тренувань та підтримки можна досягти доволі гарних результатів. Анна займається боксом уже більше двох років й має у своєму доробку низку перемог та медалей, вона також виконала норматив Майстра спорту України. Дівчинка - багатопланова боксерка, у неї доволі сильний удар. Та найголовніше - вона легко пристосовується до манери ведення бою суперником, блискавично аналізує його дії та знаходить варіанти вирішення певних технічних завдань. Те, чого вона вже досягла в боксі, - не межа її можливостей. Тож докладатимемо максимум зусиль, аби Аня продовжувала здобувати все нові й нові перемоги й звісно здійснила свою мрія - стати олімпійською чемпіонкою".

Сухі борщі для ЗСУ

Під такою назвою, нещодавно, у КЗ "Пултівецький ліцей" пройшла благодійна акція. Учні, вчителі та батьки приносили до закладу овочі з власного городу. Спільними зусиллями вдалося назбирали більше 500 кг картоплі, близько 500 кг буряка та моркви, 100 кг капусти, більше 60 кг цибулі та часнику, 10 кг квасолі.

Всі ці овочі, за допомогою Сергія Дмитровича Когута, відвезено до Якушинецьку громаду, для переробки. Технологія вироблення сухих борщів включає сублімацію або висушування всіх інгредієнтів окремо, після чого їх змішують, зберігають та готують, додаючи до гарячого бульйону.

Такі борщі зручні у зберіганні, легкі в транспортуванні, та дуже потрібні нашим воїнам на передовій. Щира подяка усім, хто долучився до важливої справи.

Шахіст отримав президентську стипендію

Президент України Володимир Зеленський відзначив 17-річного стрижавчанина Артема Андрієнка - чемпіона всеукраїнських змагань із шахів.

Юнак та його наставник Володимир Вусатюк отримуватимуть стипендії Президента України за високі спортивні досягнення.

Артем - уродженець Стрижавки, вихованець Вінницької шахової школи. Попри синдром Фрімена-Шелдона, рідкісне генетичне захворювання, хлопець впевнено перемагає суперників і доводить, що сила волі - найкраща стратегія.

Першим учителем гри став його дідусь, а професійно шахами Артем займається з 2017 року у МДЮСШ №6 під керівництвом тренера Володимира Вусатюка.

Ми - одна велика родина, об'єднана піснею та волонтерством

У період війни культура має особливо важливе значення. Відтак осередки культури стали своєрідними центрами духовного життя, де люди знаходять підтримку та натхнення в складний час.

Сільські філії та центри культури фактично, єдине місце, де місцеві мешканці мають можливість проводити дозвілля, розвивати свої таланти. А тримається все на ентузіазмі окремих людей та їх любові до мистецтва. У Медвеже Вушківській філії Агрономічного центру культури та дозвілля панує особлива атмосфера - творчості, розвитку, міцного зв'язку поколінь, тепла та підтримки, яка переплітається з невпинною волонтерською діяльністю.

Тут вирує життя, сповнене не тільки культурних подій, концертів та репетицій, але й активних благодійних ініціатив, що спрямовані на допомогу тим, хто боронить нашу землю - нашим військовим. Волонтерські акції тут не великі за масштабами, але вагомі за змістом.

Понад 35 років його очолював, добре знаний на терені краю артист, учасник гурту "Подільські музики" Віктор Рябоконь. Минулоріч керівницею закладу стала молода, натхненна та креативна Наталія Рябоконь.

- Наш місцевий клуб - це творчий шлях не одного покоління спеціалістів, аматорів сцени. Це люди з різними культурними вподобаннями, але їх єднає щедрість, духовна наполегливість і доброта, бажання творити, множити, зберігати та передавати нащадкам наші національні традиції.

Із початку повномасштабного вторгнення змінився підхід до роботи та творчий репертуар. У 2022 році концерти та розважальні заходи були призупиненні, була дистанційна робота, проте звітний концерт все ж таки відбувся, на жаль, без глядачів. Згодом почали відновлювати заходи та концерти офлайн, зокрема із 2023 року проводимо звітні концерти у приміщенні закладу культури, запрошуючи вдячних глядачів, поціновувачів таланту та української пісні. Адже для самодіяльних артистів важливо показати над чим вони цілий рік трудилися, які мають досягнення та здобутки. Також брали участь у заходах, приурочених до Дня захисників та Захисниць, різдвяно-новорічних свят. Уже стало гарною традицією на базі нашого закладу проводити урочистості до Дня матері, участь у них беруть колективи з усієї Агрономічної громади.

Прикро, але нині ми звикаємо до війни, вчимося жити у цей непростий час, тому у роботі ми виважено підбираємо теми та різні варіанти, як провести той чи інший захід.

Чимало уваги приділяємо й волонтерству та допомозі українським бійцям, - зазначає завідувачка закладу **Наталія Рябоконь.**

На початку великої війни, 24 лютого 2022 року на базі закладу був створений волонтерський штаб. Сюди небайдужі односельці приносили овочі, фрукти, консервацію та необхідні речі аби допомогти переселенцям та військовим. Вже традиційно, фахівці та юні відвідувачі закладу культури у співпраці із завідувачкою Оксаною Вишаровською та читачами місцевої бібліотеки, до дня Святого Миколая, передають бійцям на передову смаколики та власноруч зроблені листівки. Для воїнів - це дуже цінно, вони прикрашають дитячими малюнками та листами бліндажі, носять їх у бронежилетах чи касках.

До речі, у селі, завдяки ініціативі Тетяни Врублевської та її доньки Анни, було створено волонтерський осередок "Ведмежа кухня", активними його учасниками були працівники та артисти місцевого закладу культури. Тут готували консервовані борщові набори, сухі страви, зокрема смачну, спеціально висушену картоплю з засмажкою, різноманітні смаколики та вітамінні чаї з обліпихи. Усі страви виготовлені на "Ведмежій кухні" мали свій логотип та етикетку з детальним описом способу приготування. Усі заготовки створювалися за особливими перевіреними рецептами, із мінімальним додаванням гострих спецій та кислоти. Також деякий час виготовляли окопні свічки.

На базі Медвеже Вушківської філії Агрономічного ЦКтаД засновано та плідно працюють жіночий вокальний гурт "Панночка" - керівниця Олена Кашараба, молодіжний вокальний гурт "Оберіг", дитячий вокальний ансамбль "Діти-квіти" та гурток сольного співу - їх очолює Вікторія Каченюк. Діє гурток художнього читання під керівництвом Наталії Рябоконь.

- На жаль, із хореографією у нашому закладі не склалося, було декілька спроб створити танцювальні гуртки, проте вони довго не працювали. Відтак нашою візитівкою та гордістю є вокальні ансамблі та гурти. Саме пісня об'єднує наші творчі серця.

Жіночий вокальний ансамбль "Панночка" засновано у 2021 році. Це колектив закоханих у пісню жінок з унікальними голосами, котрі люблять творчість, діляться із глядачами своїми емоціями та виконавською майстерністю.

Молодіжний вокальний гурт "Оберіг" - це 6 дзвінкоголосих дівчат, котрі пропагують українську народну пісню фольклорного типу.

Також є дитячий вокальний ансамбль "Діти-квіти" - це 30 хлопчиків та дівчаток, різних вікових категорій - це діти від 5 до 9 років (молодша група) та 11-14 років - старша.

Також є гурток сольного співу. Тут займаються дітки від 6 років і дорослі.

Наша клубна родина - це творча синергія, сім'я, яка живе піснею. І багато хто, у нас і справді поєднані родинними зв'язками. Наприклад, мама може співати у гурті "Панночка", а діти - учасники ансамблю "Діти-квіти". Також наші вокалісти не засиджуються довго в декреті, багато хто через декілька місяців, а інколи й тижнів повертається до репетицій та концертного життя. Іноді наші репетиції можуть проходити й навіть у дівчат вдома.

Ще одним клубним формуванням є гурток художнього читання. У роботі його керівниця використовує новий підхід, діти не просто вчать вірші та класично їх виконують, а й вчаться разом із керівником по новому їх оформлювати. Наприклад, спочатку вірш записують на диктофон, а потім додають музику, різноманітні звукові ефекти та знімають тематичне відео.

Традиційно беремо участь у різноманітних конкурсах, зараз це здебільшого дистанційна робота. Наприклад на початку 2025 наші зірочки - учасники молодшої групи дитячого вокального ансамблю "Діти-квіти" взяли участь у міжнародному багатожанровому фестивалі-конкурсі мистецтв "CHRISTMAS STAR 2025" й вибороли найвищу нагороду - ГРАН-ПРІ. Також плануємо взяти участь у фестивалі вокально-хорового мистецтва "Вінок моїх пісень". До речі, у нас вже є гарна традиція відзначати найкращих юних вокалістів грошовою премією. У попередні роки дітки на ці кошти купували смаколики й влаштовували пікнік. Проте минулоріч вони спрямували їх на придбання необхідного для батьків-військових - частину коштів передали на купівлю машини, а решту - для придбання тепловізора. Звісно завжди беремо участь у різноманітних заходах на терені рідної громади, плідно співпрацюємо з колегами з інших осередків культури. Наприклад цьогоріч, напередодні Дня Захисників та Захисниць України, відбувся благодійний концерт. Спільними зусиллями вдалося зібрати 14 тисяч гривень. Також гарна співпраця у нас склалася із місцевими ліцеєм та бібліотекою, часто робимо спільні заходи, проводимо різноманітні майстер-класи. До речі, у нас в селі живуть корінні кримські татари, відтак ми із задоволенням запрошували їх на концерти та заходи. Вони із задоволенням відгукувалися, під час одного із заходів розповідали про кримськотатарські традиції та звичаї, ділилися рецептами приготування традиційних страв, зокрема чебуреків та печива й відкрили секрет приготування неймовірної кави,- зазначає керівниця вокальних осередків **Вікторія Каченюк.**

Також пані Вікторія зазначає, що усі заходи, котрі проводять фахівці осередку культури по-своєму особливі. Проте найбільш зворушливою та радісною, й такою, що запам'ятається назавжди стала зустріч зі звільненим з полону односельцем Юрієм Гучком. Українська символіка, квіти, обійми і сльози радості - всі, хто так чекав цього дня, не стримували емоцій. Зустріч односельців із захисником була наповнена щемливими емоціями та вдячністю за стійкість і мужність. Ці довгоочікувані зворушливі моменти закарбувалися в пам'яті кожного, хто з вірою та надією чекав, незважаючи ні на що. Нині фахівці осередку культури завжди запрошують пана Юрія на заходи, а він з теплом та вдячністю відгукується. Адже каже, що для нього це важливо й надзвичайно приємно.

Кулінарні цікавинки

Пиріг “Чізбургер”

Нам потрібно: 300 г яловичого фаршу, 1/2 ч.л. суміші перцю, солі та сушеного часнику, 1 ст.л. олії, цибулина, 6 яєць, 3 ст.л. молока, 200 г тертого сиру.

Приготування. В миску розбити яйця, додати молоко, половину тертого сиру та суміш солі, перцю та часнику. Збити. Фарш з цибулею обсмажити до золотистого кольору, посолити і поперчити. Викласти фарш у змащену маслом форму для запікання, залити яєчною сумішшю. Зверху посипати сиром, що залишився. Покласти в розігріту до 180°С духовку, запікати 35 хв.

Хот-дог в картоплі

Нам потрібно: 8 картоплин, 8 сосисок, 100 г сметани (майонезу), 2 зубчики часнику, пучок зеленої цибулі, 3 ст.л. соєвого соусу, сіль, перець - за смаком.

Приготування. Картоплю помити, змастити олією, натерти пропущеним через прес часником, перцем, сіллю, обсипати травами. Загорнути у фольгу та запекти у розпеченому вугіллі до м’якості (близько 20-30 хв.). Сосиски замаринувати на півгодини у соєвому соусі. Потім посмажити на грилі. Готову картоплю розрізати уздовж, але не дорізати до кінця, щоб дві половинки були скріпленими. Змастити картоплю сметаною чи майонезом, посипати порізаною цибулею, покласти сосиску (якщо сосиски великі, розрізати їх навпіл). Подавати одразу ж.

М’ясні ватрушки

Нам потрібно: 1 кг м’ясного фаршу, 2-3 цибулини, 1 скл. молока, 250 г білого хліба, 200 г сиру, зелена цибуля, сіль, чорний мелений перець за смаком.

Приготування. В фарш додайте хліб, вимочений в молоці, одну подрібнену цибулину, сіль, перець. Добре відбийте фарш в мисці. Сформуйте з фаршу невеликі котлетки і викладіть їх на деко, вистелене пекарським папером. Чайною ложкою в кожній котлеті зробіть заглиблення. Потім в кожну котлетку покладіть дрібно порізану цибулю, що залишилася. Посипте натертим сиром і відправте в розігріту духовку на 30-40 хвилин. При поданні посипте подрібненою зеленою цибулею.

Риба в горщиках з овочами

Нам потрібно: судак, 700 г картоплі, 300 г моркви, 2 цибулини, 2/3 скл. сметани (20% жирності), 100 мл мінеральної води, вершкове масло для смаження, сіль і чорний мелений перець за смаком.

Приготування. Горщики залийте проточною водою і залиште на 20 хвилин. Воду злийте. Рибу почистіть від кісток і поріжте на поздовжні смужки. Посоліть і поперчіть. Цибулю поріжте напівкільцями, моркву – соломкою, картоплю – прямокутниками. На вершковому маслі, злегка посоливши, обсмажте цибулю і моркву. Приготуйте соус, змішавши сметану, мінеральну воду і сіль. У горщики першим шаром викладіть картоплю, потім – цибулю з морквою, третім шаром – рибу. Залийте соусом. Закрийте горщики кришечками і покладіть в холодну духовку. Розігрійте духовку до 170˚С і готуйте приблизно 1 годину.

«Копчена» скумбрія

Нам потрібно: 3 скумбрії (свіжоморожені), 1 л води, 3 ст.л. солі, 1,5 ст.л. цукру, 2 ст.л. чаю (чорного, сухого), 2 жмені цибулиння.

Приготування. Рибу почистіть, помийте, видаліть голови і хвости. Приготуйте розсіл. У каструлю з 1 л води додайте сіль, цукор, чай і лушпиння цибулі. Доведіть воду до кипіння, охолодіть і процідіть. Залийте рибу приготованим розсолом. Риба повинна «коптитися» 4 дні при кімнатній температурі або в холодильнику. Кожен день вранці і ввечері перевертайте рибу.

Цікаві факти про День кухаря

Міжнародний день кухаря і кулінара святкують із 2004 року. Його заснувала Всесвітня асоціація кулінарних співтовариств, в яку тоді входило 8 мільйонів представників цієї професії.

Професійний кухар, як диригент, успіх якого залежить не тільки від його знань і досвіду, але і від особливого таланту і чуття. Не багато можуть похвалитися цими необхідними якостями, проте багатьом з нас доводилося готувати самостійно і бачити різницю між роботою фахівця.

Є кілька цікавих фактів про цю професію.

1. *Обов’язковий елемент кухарського одягу – ковпак. Ця задумка з’явилася в XVII столітті, коли англійський король виявив у тарілці з супом муху. Розгнівавшись, монарх вирішив контролювати всіх кухарів за допомогою спеціальної людини, яка повинна була стежити за порядком на кухні. Та людина й придумала правило носіння ковпаків.*

2. *Кухарям не залишають чайових. Не можна змусити офіціантів ділитись власними чайовими з працівниками на кухні. Тому кухарі нерідко заробляють значно менше, ніж офіціанти.*

3. *Шрами на кухні – це неминуче. Крім того, варто попрощатися з чутливістю пальців – після численних опіків та порізів нервові закінчення на подушечках пальців перестають функціонувати.*

4. *Кухарям доводиться бути на ногах впродовж 10 годин без перерв. І це не найскладніша частина роботи. Часто доводиться розвантажувати непідйомні ящики по 15 і 25 кілограмів, перетягувати десятилітрові каструлі та робити справді багато монотонної роботи.*

5. *Більшість кухарів їдять, як трирічні діти. Вони постійно дегустують десятки страв на всіх етапах приготування. Такі «перекуси» притупляють апетит, а коли кухарю нарешті вдається поїсти, то зазвичай це відбувається в кутку кухні, десь над смітником.*

6. *Кухарям важко готувати невеликими порціями. Після того, як кухар звикає до приготування їжі для сотень людей за вечір, приготування всього одної порції рису здається знущанням та марнуванням часу.*

7. *На ресторанній кухні справді дуже спекотно. Згадайте приготування на вашій кухні помножте температуру на вісім годин постійно ввімкнених плит і духовок.*

Рибні оладки

Нам потрібно: 0,5 кг філе риби (судак, хек, минтай, тріска), 4 цибулини, 2-3 яйця, 2-3 ст.л. майонезу, 2-3 ст.л. з гіркою борошна, олія для смаження, зелень кропу і петрушки, лимонний сік, сіль і чорний мелений перець за смаком.

Приготування. Рибу, краще підморожену, наріжте на шматочки 1х1 см. Додайте трохи лимонного соку, майонез, сіль, перець, подрібнену зелень і цибулю. Потім додайте яйця і борошно, перемішайте. Смажте оладки на олії з двох боків.

Маффіни з сиром та шинкою

Нам потрібно: 1 скл. борошна, 200 г шинки, 100 г твердого сиру, 3 яйця, 3/4 скл. молока, 4 ст.л. олії, 1 ч.л. погашеної оцтом соди, сіль, чорний мелений перець за смаком.

Приготування. Яйця збити міксером до утворення білої піни. Тоді додати 1/3 частину борошна та знову збити. Акуратно влити олію, продовжуючи збивати тісто. Додати соду, молоко та решту борошна. Посолити, поперчити та акуратно перемішати. Шинку порізати дрібними кубиками. Сир потерти на великій тертці. Додати їх в тісто та перемішати. Залити тісто в форми для випічки маффінів. Випікати в добре розігрітій духовці до рум’яності.

Сирні перепічки

Нам потрібно: 280 г борошна, 240 мл кефіру (йогурту), 400 г твердого сиру, 60 г вершкового масла, 2 ч.л. розпушувача тіста, 0,5 ч.л. соди, сіль за смаком.

Приготування. Змішайте всі сухі інгредієнти. Додайте холодне масло і посічіть його ножем. Додайте тертий сир, перемішайте і влийте кефір. Замісіть тісто. Розділіть тісто на дві частини. Кожну частину розкатайте в корж, товщиною 2 см і розділіть на 8 частин-трикутників. Зверху змастіть кефіром. Випікайте в розігрітій до 200 ˚С духовці 20 хв.

Пиріжки зі сирно-медового тіста з яблучною начинкою

Нам потрібно: 100 г вершкового масла (або маргарину), 3 ст.л. меду, 150 г цукру, 400-500 г борошна, 2 жовтки, 150 г сиру, 1 ч.л. розпушувача, 1/2 ч.л. кориці, 0,5 ч.л. цедри і сік лимона, 3 яблука, 2 жмені родзинок.

Приготування. Мед змішайте з вершковим маслом і розчиніть на середньому вогні до рідкого стану. Сир розітріть з жовтками, змішайте з охолодженою олійно-медовою сумішшю. Додайте цукор, цедру, корицю, розпушувач. Потім просійте борошно і замісіть тісто, так щоб воно було не липким. Яблука помийте, почистіть і поріжте на дрібні кубики. Збризніть лимонним соком. Додайте помиті і обсушені родзинки. Відщепіть шматочок тіста, скачайте в кульку, розміром з горіх і розкачайте в коржик. У центр викладіть начинку, зліпіть пиріжок. Покладіть пиріжки на застелене папером деко. Випікайте 15-20 хвилин при 200˚С до рум’яного кольору.

Кекс «Корівка»

Нам потрібно: 1 скл. борошна, 2 ч.л. розпушувача, 50 г цукру, 100 мл молока, 4 яйця, 1 банка вареного згущеного молока, 1 скл. горіхів, 50 г родзинок.

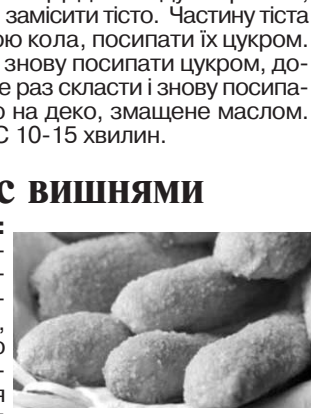
Приготування. Яйця злегка збийте виделкою. Додайте 3/4 банки вареного згущеного молока. Розмішайте, щоб все згущене молоко розчинилося. Додайте просіяне борошно і цукор з розпушувачем, ще раз збийте міксером до однорідної маси. Горіхи подрібніть в блендері і додайте в тісто. Також додайте промиті родзинки, перемішайте. Форму для кексу змастіть олією, потім викладіть папером для випікання (папір змочіть у воді і зімніть). Викладіть тісто. Випікайте 35-40 хвилин при температурі 190˚С. Готовність перевірте зубочисткою. Молоко підігрійте, але не доводіть до кипіння, додайте його до згущеного молока, що залишилося, перемішайте. Гарячий кекс (у формі) ретельно проткніть виделкою, полийте цим соусом і посипте горіхами, що залишилися. Залиште на 2-3 години для просочення.

Печиво із сирного тіста

Нам потрібно: 250 г маргарину, 200 г домашнього сиру, 2 скл. борошна, 0,5 скл. цукру, 3 ст.л. маку, 1 ст.л. кориці.

Приготування. М’який маргарин порізати кубиками, додати сир. Добре розім’яти. Додати соду і борошно, замісити тісто. Частину тіста розкачати і вирізати склянкою кола, посипати їх цукром. Кожне коло скласти навпіл і знову посипати цукром, додати мак та (або) корицю. Ще раз скласти і знову посипати цукром. Викласти печиво на деко, змащене маслом. Випікати в духовці при 180˚С 10-15 хвилин.

Трубочки с вишнями



Нам потрібно для тіста: 2,5 скл. борошна, 200 г вершкового масла, 200 г сметани, 1 пакетик ванільного цукру, 1 ч.л. без верху соди, кілька крапель лимонного соку або оцту, олія для змащування форми, цукор для посипання. **Для начинки:** 280 г заморожених вишень, 5 ст.л. цукру.

Приготування. Масло розтопити і охолодити до кімнатної температури. Змішати його зі сметаною, додати соду, погашену оцтом чи лимонним соком. Цю суміш поступово влити у просіяне борошно, старанно перемішуючи. Замісити тісто, загорнути його в харчову плівку і покласти в холодильник на 3 години. Заморожені вишні посипати цукром і залишити, щоб трохи розмерзлися. Опісля покласти посудину з вишнями на маленький вогонь, довести до кипіння і потримати на вогні одну-дві хвилини. Тоді перекласти вишні в сито і дати їй добре стекти. Тісто вийняти з холодильника і розкачати в тонкий прямокутний пласт (товщиною приблизно 2 мм). Розрізати його на менші прямокутнички довільного розміру (залежно від того, якої величини ви хочете зробити трубочки). На край кожного шматочка тіста викласти вишні і згорнути трубочки, щільно притискаючи тісто до начинки, щоб не утворювалися всередині великі пустоти. Кінці трубочок і шов добре заліпити. Кожну трубочку обкачати в цукрі й викласти на змащене олією деко. Випікати 15-20 хвилин при температурі 180˚С.

Ароматизований яблучний чай в домашніх умовах

Нам потрібно: 3 яблука (невеликі, соковиті), сік лимона, 50 г чорного чаю, 2 ст.л. цукру, 1 ст.л. гвоздики, 2 палички кориці.

Приготування. Духовку розігрійте до 100°С. Яблука почистіть, поріжте кубиками та покладіть у глибоку миску. Додайте лимонний сік і цукор, перемішайте. Яблука викладіть в один шар на деко. Покладіть у розігріту духовку та сушіть 1 годину 30 хвилин. Охолодіть. Корицю і гвоздику підігрійте на сухій сковороді, на середньому вогні, близько 2 хвилин. Перекладіть в ступку і гарненько потовчіть. У великій мисці змішайте чай, спеції та яблука. Перекладіть чайну суміш в герметичну ємність і настоюйте 2 тижні.

ДЯКУЮ ВАМ, ЗА ДОБРЕ СЕРЦЕ

Оксана взяла телефон свого чоловіка Олексія. Жінка хотіла знайти фотографії, які вона якось відправляла йому, щоб не загубилися.

– Хм... Ціла купа повідомлень. Не читає їх, чи що?

Вона вирішила глянути, хто там так виписує її чоловікові.

То були якісь листівки від родичок, побажання доброго ранку, привітання з різними святами, нічого цікавого...

І ось залишилося одне повідомлення.

– Хм, і хто ж це така пише? – подумала Оксана. – Якась Ольга...

Жінка відкрила повідомлення.

– Ого який довгий текст, – пробурмотіла вона. – Цікаво...

«Олексію, привіт! Пише тобі сусідка й подруга Віри, твоєї колишньої нареченої.

На жаль, Віри нещодавно не стало, серце... Але в неї залишився Іванко. Ваш із Вірою син.

Віра, коли дізналася, що чекає дитину, хотіла тобі повідомити.

Але, зайшовши в інтернет, побачила твоє фото з дівчиною, де ти написав, що збираєшся одружитися.

Віра не стала заважати твоєму щастю. Видалила свою сторінку. Вона одна виховувала сина, дуже любила його. Родичів у неї немає, сам знаєш, з дитбудинку вона.

Те, що серце слабе, з'ясували на медогляді. Робила процедури якісь і ніколи не скаржилася. Не стало її раптово, на роботі.

Іванко мовчазний став, переживає дуже. Хлопчик він добрий, спокійний, шкода дуже його, зовсім один залишився.

Я поки що забрала його до себе. Але назовсім забрати не зможу, у мене і так повен дім, я доглядаю слабого чоловіка, і своїх троє діточок.

Ось я й подумала про тебе. Все-таки рідна кров. Розумію, що ця новина може не порадувати тебе і твою дружину, але я вважаю своїм обов'язком повідомити тебе про сина.

Якщо найближчим часом його ніхто не забере у сім'ю, то його відправлять у дитбудинок, і він повторить долю матері.

Сам розумієш, яке життя на нього там чекає. Жаль хлопця.

Вибач мене, але на згадку про Віру я мала так вчинити. Про тебе вона часто згадувала, говорила тільки хороше. Знаючи ім'я та прізвище, я знайшла тебе тут, фото бачила у Віри, вона зберігала його для сина.

Іванко знає, що має батька. Віра сказала, що ти зник, і може, у тебе нова сім'я, тому нічого не знаєш про нього.

Чекаю відповіді. Якщо відмовишся забрати його, я зрозумію. Не кожна людина здатна прийняти дитину, хоч і свою. Та й дружина навряд чи погодиться, навіщо це їй? Не всяка жінка прийме... Мій номер будинку 37, живу я поруч із Вірою.

З повагою, Ольга.»

Оксани дочитала повідомлення до кінця, і так і сіла з телефоном чоловіка в руках, не вірячи у те, що щойно дізналася.

Ну і справи... Виходить, незадовго до їхнього знайомства в Олексія була дівчина. Він ніколи не казав нічого. І тепер у нього є син...

Що ж робити? Як він поставиться до цієї новини? Чи захоче визнавати цього Іванка?

У Оксани та Олексія ріс син, Ігор. Чоловік його дуже любив. Вони замислювалися про другу дитину, хотілося доньку.

Квартира своя, трикімнатна, машину нещодавно купили, на море збиралися з'їздити, відкладали гроші на поїздку.

І тут тепер Іванко. Ну ось навіщо їй потрібна чужа дитина? Тим більше від колишнього чоловіка. Що ще там за Віра така була, і що за син у неї виріс... Виходить, хлопчику років сім-вісім, школяр уже.

– Оксано, я прийшов! Все купив, як ти просила. Телефон удома забув, ніхто не дзвонив мені? А то це ж закон такий – ніхто не дзвонить, але тільки залиш телефон – так усім терміново потрібен...

– Ні, Олексію, ніхто не дзвонив... Ось твій телефон...

– А раптом він зайде в соцмережу і побачить повідомлення, а воно вже прочитане, здогадається, що я порпалася в його телефоні і приховала все...

Треба потім, як він засне, взяти телефон і видалити повідомлення, заблокувати цю Ольгу, щоб не змогла написати більше.

Нічого, придумають щось із хлопчиком, не пропаде. Може його всиновлять хороші люди... – міркувала Оксана.

Коли чоловік заснув, вона тихенько взяла його телефон і спробувала видалити повідомлення. Але воно не видалялося...

Оксана багато разів натискала на напис «Видалити», але все було марно.

Вирішила, що це проблеми з інтернетом. Завтра ще спробує. Лягла спати.

Всю ніч їй снилася якась жінка з довгим чорним волоссям. Вона простягала їй маленьку гарненьку дівчинку і казала:

– Допоможи, будь ласка, допоможи...

Оксана намагалася взяти малюка, але нічого не виходило, руки проходили повз. Оксана прокинулася. Недолугий сон якийсь... Це від переживання, напевно...

Чоловік поснідав, поїхав на роботу. Телефон був із ним. Вона завезла сина в дитсадок і вирушила на роботу. Цілий день вона думала про хлопчика. Цікаво, який він, чи схожий на Олексія?

Вирішила розповісти про повідомлення своїй подрузі Ларисі, з якою завжди ділилася всім. Заїхала до неї додому після роботи.

– Оксанко, навіщо тобі ці проблеми? Мало хто там кого народив, що ж тепер, життя своє псувати? Думати головою Вірі цій треба було, коли вирішила народжувати. Що вона собі думала?

Тим більше знала, що серце слабе, мало що може з нею статися. Могла б заздалегідь замислитись про подальшу долю хлопчика...

Видали повідомлення і живи спокійно. Не було його і все. Хлопець у дитбудинку приживеться, не він перший, не він останній.

...Увечері Оксана знову взяла телефон чоловіка, поки він був у ванній. Але повідомлення не видалялося. Як зачароване.

– Оксанко, мені сни почали безглузді снитися... Напевно, тому що на ніч їм. Треба перестати...

– А що сниться?

– Знайома одна, все мені якусь дитину простягає, і плаче... Одне й те саме щодня...

– Що за знайома? – Оксана напружилася.

– Та ти її не знаєш... Віра звуть. Колись давно спілкувалися з нею...

– Ага, спілкувалися... Знаю я ваше спілкування... – подумала Оксана й замовкла.

Виходить, покійна Віра почала їм снитися, просить за сина. А ось до чого тут дівчинка, яку вона простягає, незрозуміло...

Ну і ситуація... Оксана не вірила в містику, але тут прямо дива якісь відбуваються... І повідомлення не виходить ніяк видалити. Як це можна пояснити?

– Олексію, а що б ти сказав, якби дізнався б, що у Віри від тебе народилася дитина? – вирішила зізнатися Оксана, дивуючись сама собі.

– Та ну, нісенітниці якісь! Стільки років минуло вже, яка дитина? Я про неї й думати забув. Було й було. Подобалася вона мені зі школи ще, зустрічалися трохи.

Потім, коли я приїжджав у село до батьків, то кілька разів бачився з нею, у гості мене запрошувала. Але я нічого не обіцяв ніколи. Батьки переїхали і більше я там не був. Потім тебе зустрів...

– Не можу я більше приховувати, погано це. Син у тебе є, Іванко. Віри не стало нещодавно, серце було, а хлопчика в дитбудинок віддали вже, мабуть... Сусідка її написала тобі, я прочитала і приховала від тебе, запереживала.

Зайди в повідомлення, прочитай...

Олексій здивовано дивився на дружину. Взяв телефон і прочитав повідомлення.

– Ну і ну... Несподівано все це. Чому Віра нічого не сказала, я б допомагав грошима... Оксано, що робити в такій ситуації?

– Я сама не знаю. По совісті вчинити треба. Їхати й забрати хлопчика. Не місце йому в дитбудинку. Твоя рідна кров, як-не-як. Дитина ні в чому не винна...

Олексій важко зітхнув. Оксана обійняла чоловіка.

– Давай завтра ж і поїдемо...

Приїхавши на місце, вони постукали у вікно до Ольги, яка написала повідомлення. Двері відчинила жінка в халаті.

– Олексію, це ви? Приїхали, значить... Ну, проходьте. Іванко вчить уроки.

Олексій із Оксаною зайшли в хату. В одній кімнаті був слабий чоловік Ольги. В іншій кімнаті гралися діти.

У кутку, за столом, у картатій сорочці та спортивних штанях сидів хлопчик із чорним волоссям, і читав книжку.

– Іванку, вийди, будь ласка, до тебе тут приїхали...

– До мене? Хто? – здивувався хлопчик.

Він не знав чоловіка та жінку, які стояли в дверях.

– Привіт, Іванку. Я твій батько. Я нічого не знав про тебе, тітка Оля знайшла мене й написала... Як ти?

– Тітка Оля до мене добра. Скоро я поїду в дитбудинок, там багато дітей, мені там буде добре. Там багато іграшок. А коли я виросту, то стану футболістом.

Іванко був дуже схожий на свою матір. Те ж саме волосся, очі...

– Іванку, а ти поїдеш до нас? Ми теж маємо багато іграшок, і в тебе є молодший брат, Ігор. Ви подружитеся. Ви будете разом грати у футбол...

– Брат? У мене? – очі хлопчика засяяли.

– А я дружина твого тата, Оксана, і буду рада, якщо ти житимеш у нас...

Іванко знизав плечима і глянув на Ольгу.

– Ой, та що ж ми стоїмо! Ходімо чай пити, у мене цукерки є, зефір. Іванко дуже любить рожевий зефір.

На тісній кухоньці вони сіли пити чай. Іванко тишкомнишком поглядав на батька і мовчки їв зефір, запиваючи теплим чаєм.

– Треба вам сходити документи на Іванка оформити, адже його почали вже готувати до дитбудинку... У сім'ї йому буде набагато краще, аніж там, самі розумієте. Дякую вам, Олексію та Оксано, за добре серце, що не відвернулися від хлопця...

В очах Ольги стояли сльози. Діставши з кишені халата хустку, вона швидко витерла їх.

Залагодивши всі формальності, Іванка відвезли у нове життя. З Ігорем він одразу подружився. Оксана з Олексієм купили Іванкові ліжко, шафу, гарний одяг та свій власний футбольний м'яч.

На тумбочку Іванко поставив рамку з фотографією мами. Якось Оксана почула, як він розмовляв із портретом.

– Матусю, тато і тітка Оксана ставляться до мене добре, а ще в мене є братик, Ігор. Він гарно малює динозаврів. У мене є футбольний м'яч, іноді ми ходимо на майданчик і граємо там із татом та Ігорем.

Ти не хвилюйся, мамо, у мене все є і всі добрі до мене. І ти приходь до мене уві сні частіше, я так сумую...

В Оксани стрепенулося серце. Бідолашний хлопчик, сумує за мамою... Нічого, вони дадуть йому турботу й тепло...

Якось уві сні до неї знову прийшла жінка з чорним волоссям, тільки тепер вона посміхалася, простягаючи Оксані маленьку дівчинку.

– Дякую за все... Це вам...

Оксана простягла руки і взяла дитину. І тут же прокинулася...

...А через дев'ять місяців у Оксани та Олексія народилася донька, Настуня. Брати дуже полюбили сестру, і допомагали мамі доглядати за нею.

Оксана жодного разу не пошкодувала, що зізналася чоловікові про повідомлення, і вони забрали Іванка. Вони вчинили по совісті, так як і має бути...

ТОВ "Українська універсальна біржа" оголошує про проведення цільового аукціону, з продажу майна, яке належить ТОВ "Консервний завод "Поповецький" (код ЄДРПОУ 32833230) та підлягає реалізації в рахунок погашення його податкового боргу.

Лот № 1-Прес гідравлічний "Бухер HP-3000" з контролером та датчиком рівня ; лот № 2-Прес гідравлічний "Бухер HP-5000"; лот № 3-Прес стрічковий ПНД № 1 з щитом управління та датчиком рівня; лот № 4 - Прес стрічковий ПНД № 2 з щитом управління та датчиком рівня. Все майно в непрацюючому стані. Місцезнаходження майна: Вінницька обл., Жмеринський р-н, с. Попівці, вул. 8-го березня, буд.1. Початкова вартість (без ПДВ): лот № 1 - 111424,80 грн.; лот № 2 - 118172,95 грн.; лот № 3 - 29373,45 грн.; лот № 4 - 39970,40 грн. Аукціон проводиться без можливості зниження початкової вартості. Час і місце ознайомлення з майном в робочі дні з 10.00 до 16.00 години за тел.: +380503051404. Кінцевий строк прийняття заяв та оплати внесків - 13.11.2025 р. до 16 год. 00 хв. за адресою організатора торгів: м. Полтава, вул. Шевченка, 52. Учасники подають Біржі заяву на участь в аукціоні та документи, зазначені в оголошенні на вебсайті Біржі https://www.uub.com.ua/. Внески сплачуються на п/р ТОВ "УУБ" в ПАТ "КРЕДІ АГРІКОЛЬ БАНК", код ЄДРПОУ 25158707: гарантійний (без ПДВ): лот № 1 - 11142,48 грн.; лот № 2 - 11817,30 грн.; лот № 3 - 2937,35 грн.; лот № 4 - 3997,04 грн. на UA183006140000026008500397202; реєстраційний (з ПДВ) по 17,00 грн. за кожен лот на UA903006140000026004500397206. Аукціон має відбутися 17 листопада 2025 року об 11.00 год., за адресою: м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 23. ТОВ "УУБ" є суб'єктом первинного фінансового моніторингу, тому учасник аукціону до 13.11.25 р. повинен пройти процедуру верифікації особи. Інформація щодо умов участі:+380503051404, dp@uub.com.ua.

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: ФІЗИЧНА ОСОБА-ПІДПРИЄМЕЦЬ КОТЛЯР ГАННА МИКОЛАЇВНА (ФОП КОТЛЯР ГАННА МИКОЛАЇВНА). Реєстраційний номер облікової картки платника податків та інших обов'язкових платежів: 3176607400. Місцезнаходження суб'єкта господарювання (Місце проживання ФОП): 21012, Вінницька обл., місто Вінниця, вулиця Кожедуба, будинок 28, контактний номер телефону: +38 (098) 276 59 23, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання: la.piec.vinnitsa@gmail.com.

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика: 21018, Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Калічанська, буд. 2.

Підприємство спеціалізується на: 56.21 Постачання готових страв для подій (основний).

Мета отримання дозволу на викиди: отримання дозволу на викиди для існуючого об'єкта III групи. Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля: згідно ст. 3 ЗУ "Про оцінку впливу на довкілля" підприємство не підлягає оцінці впливу на довкілля.

Загальний опис об'єкта (опис виробництв та технологічного устаткування): на території промислового майданчика розміщено виробничі потужності сервісу доставки піци "LA П'ЄЦ". Для випікання піци встановлено спеціальну піч на дровах потужністю 3-5 кВт. Всередині печі забезпечується температурний режим, при якому максимально швидко можна приготувати піцу. Річний фонд роботи обладнання: 5100 год/рік. В якості палива використовуються відходи деревини у кількості 25,0 т/рік. Добова кількість виготовлених піц: 150 од./добу. Середня вага готового виробу: 500 г. Річний виробіток продукції: 54750 од./рік; 27,375 т/рік. Для відведення продуктів згоряння палива від печі встановлено витяжну димову трубу висотою 14,0 м та внутрішнім діаметром 0,250 м. Також на кухні підприємства знаходиться електроплита для обжарювання харчових продуктів потужністю 1,2 кВт. Річний фонд роботи обладнання: 730 год/рік. Над електроплитою встановлено місцеву вентиляцію.

Відомості щодо видів та обсягів викидів: Речовини у вигляді суспендованих твердих частинок (мікрочастинки та волокна) - 0,005 т/рік; Оксиди азоту (у перерахунку на діоксид азоту [NO+NO2]) - 0,024 т/рік; Азоту (1) оксид [N2O] - 0,001 т/рік; Оксид вуглецю - 0,040 т/рік; Вуглецю діоксид - 31,555 т/рік; Неметанові леткі органічні сполуки (НМЛОС) - 0,014 т/рік; Метан - 0,002 т/рік; Акролеїн - 0,000002 т/рік.

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

Із зауваженнями та пропозиціями щодо дозволу на викиди по зазначеним промисловим майданчикам звертатись у Вінницьку обласну військову адміністрацію (21050 м. Вінниця вул. Соборна, 70., тел.: 0 800 216 433, e-mail: oda@vin.gov.ua), протягом 30 календарних днів з моменту виходу оголошення.

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

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

Реклама

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ПАРТЕНС КОМПАНІ" (ТОВ "ПАРТЕНС КОМПАНІ"). Ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ: 43558550. Місцезнаходження суб'єкта господарювання: 04052, м. Київ, вулиця Глибочицька, будинок 17 літера В, контактний номер телефону: 0675058285, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання: s.zhidkov@brsm-nafta.ua.

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика: 22800, Вінницька обл., Вінницький р-н, м. Немирів, вул. Гайсинське шосе, 1.

Підприємство спеціалізується на: 68.20 Надання в оренду й експлуатацію власного чи орендованого нерухомого майна (основний).

Мета отримання дозволу на викиди: отримання дозволу на викиди для існуючого об'єкта II групи. Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля: згідно ст. 3 ЗУ "Про оцінку впливу на довкілля" підприємство підлягає оцінці впливу на довкілля та отримало позитивний Висновок з ОВД №07-16/9891/1 від 10.04.2025, виданий Управлінням розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації.

Загальний опис об'єкта (опис виробництв та технологічного устаткування): АЗС представляє собою автозаправну станція зі спорудами для приймання, зберігання, відпуску РМП та СВГ, а також сервісного обслуговування водіїв та пасажирів та надання послуг з продажу супутніх товарів.

На території АЗС розташовано: приміщення сервісного обслуговування водіїв та пасажирів; Навіс над 4 ПРК (ПРК №№1, 4 марки Gilbarco SK-700 4/0/4+EcoBlue, ПРК №№2, 3 марки Gilbarco SK-700II 8/0/8+LPG); резервуарний парк пального (90 м3) (2 підземних резервуара для зберігання бензину ємністю по 20 м3, 1 підземний резервуар для зберігання бензину ємністю 10 м3 та 2 підземних резервуара для зберігання ДП ємністю по 20 м3); резервуар СВГ (підземний) 19,95 м3; Підземний резервуар для зберігання рідини Ecoblue (7 м3); резервуар підземний аварійного зливу пального (19,95 м3); стела інформаційна; очисні спо-руди дощової каналізації (сепаратор нафтопродуктів ПБМО200Е Rainpark); очисні споруди побутової кана-лізації (станція біологічного очищення господарсько-побутового стоку CAS Rainpark); тимчасова автостоя-нка; майданчик ТПВ; місце висадки пасажирів; місце посадки пасажирів; дизельний генератор PROGEN, потужністю 41 кВт.

Пропускна здатність АЗС: 250 авто/добу по РМП та 100 авто/добу по СВГ. Річна реалізація нафто-продуктів становить: бензин - 1,21 тис. т/рік; дизпаливо - 1,83 тис. т/рік; СВГ - 0,18 тис. т/рік. Режим ро-боти 365 днів на рік, у 3 зміни по 8 годин.

Джерелами впливу на атмосферне повітря є: дихальні клапани підземних резервуарів для зберігання РМП та запобіжний клапан підземного резервуару для зберігання СВГ; паливо-роздавальні колонки; станція біологічного очищення господарсько-побутового стоку СБО (CAS) Rainpark; резервний дизельний генератор. Під час провадження діяльності на об'єкті в загальному налічується 18 стаціонарних джерел викидів.

Відомості щодо видів та обсягів викидів: Речовини у вигляді суспендованих твердих частинок (мікрочастинки та волокна) - 0,0002 т/рік; Оксиди азоту (у перерахунку на діоксид азоту [NO+NO2]) - 0,086 т/рік; Азоту (1) оксид [N2O] - 0,0002 т/рік; Оксид вуглецю - 0,003 т/рік; Вуглецю діоксид - 6,306 т/рік; Неметанові леткі органічні сполуки (НМЛОС) - 2,969 т/рік; Метан - 0,010 т/рік; Сірки діоксид - 0,008 т/рік; Аміак - 0,001 т/рік; Сірководень (H2S) - 0,00002 т/рік.

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

Із зауваженнями та пропозиціями щодо дозволу на викиди по зазначеним промисловим майданчикам звертатись у Вінницьку обласну військову адміністрацію (21050 м. Вінниця вул. Соборна, 70., тел.: 0 800 216 433, e-mail: oda@vin.gov.ua), протягом 30 календарних днів з моменту виходу оголошення.

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

Повідомлення про клопотання щодо отримання дозволу на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: Товариство з обмеженою відповідальністю "Газорозподільні мережі України" / ТОВ "Газорозподільні мережі України".

Ідентифікаційний код юридичної особи ЄДРПОУ 44907200,

Місцезнаходження суб'єкта господарювання, контактний номер телефону, адреса електронної пошти: 04116, м. Київ, вул. Шолуденка 1, тел. (044)5370537, електронна пошта office@grmu.com.ua

Повне та скорочене найменування відокремленого підрозділу (філії): Вінницька філія Товариства з обмеженою відповідальністю "Газорозподільні мережі України"/ Вінницька філія ТОВ "Газорозподільні мережі України".

Ідентифікаційний код ЄДРПОУ відокремленого підрозділу (філії) 45165321.

Місцезнаходження відокремленого підрозділу (філії), контактний номер телефону, адреса електронної пошти: 21012, Вінницька обл., м. Вінниця, пров. Костя Широцького,24, конт. тел: +38(0432) 27 80 92, e-mail: office.vn@grmu.com.ua.

Мета отримання дозволу на викиди: визначення та регулювання викидів забруднюючих речовин (ЗР), які потрапляють в атмосферу при експлуатації технологічного обладнання на отримання дозволу на викиди ЗР для існуючих об'єктів третьої групи.

Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля, в якому визначено допустимість провадження планової діяльності, яка згідно з вимогами Закону України "Про оцінку впливу на довкілля" підлягає оцінці впливу на довкілля: виробнича діяльність, яку здійснює підприємство на проммайданчику, що розглядається не підлягає оцінці впливу на довкілля та прямо не передбачена вимогами ч. 2 та ч. 3 ст. 3 Закону України "Про оцінку впливу на довкілля".

Місцезнаходження об'єкта /промислового майданчика "Іллінецька дільниця Гайсинського управління експлуатації газового господарства" Вінницької філії ТОВ "Газорозподільні мережі України" - 22700, Вінницька обл, Вінницький р-н, Іллінецька ТГ, м. Іллінці, вул. Лялі Ратушної 37.

Загальний опис об'єкта (опис виробництв та технологічного устаткування): На майданчику знаходиться адміністративна та господарсько-побутові будівлі, бокси та склади матеріальних засобів, що забезпечують виконання робіт по розподілу природного газу та його постачанню споживачу, а також технічному виконанню робіт щодо проектування, будування та ремонту газових мереж в межах обслуговування. Викиди забруднюючих речовин відбуваються при спалюванні природного газу в котлах (теплопостачання адміністративних будівель) та газовій плиті, при спалюванні дров в котлі (теплопостачання господарсько-побутових будівель), спалюванні бензину в генераторах (аварійне електропостачання), обробці металевих виробів (виконання ремонтних робіт деталей та конструкцій). Джерелами викидів є котли газові АОГВ-19,5 кВт - 2 шт., Feg-40 (36 кВт) -2 шт, плита ПГ-4 (10 кВт), котел твердопаливний АОГВ 28 кВт, генератори бензинові Kipor KGE-6500 X 5,5 кВт, Covax CV8500 LD-E2 6 кВт та Covax CV6500 LD-E2 3,2 кВт, інверторні зварювальні апарати Патон ВДИ-250Е - 3 шт., кутові шліфмашинки- 2 шт (2,2 та 2,4 кВт), верстати металообробні (токарний станок потужністю 3,215 кВт, свердлильний станок потужністю 0,37 кВт, заточувальний станок потужністю 7 кВт) та дільниця фарбування деталей.

Відомості щодо виду та обсягів викидів забруднюючих речовин: від діяльності підприємства в атмосферне повітря надходять наступні ЗР: Оксиди азоту (оксид та діоксид азоту) у перерахунку на діоксид азоту - 0,0493 т/рік, Діоксид сірки (діоксид та триоксид) у перерахунку на діоксид сірки - 0,0000263 т/рік, Оксид вуглецю - 0,2975 т/рік, Речовини у вигляді суспендованих твердих частинок, недиференційованих за складом - 0,03887 т/рік, аміак - 0,00016 т/рік, НМЛОС - 0,5066 т/рік, Залізо та його сполуки (у перерахунку на залізо)- 0,000303 т/рік, Манган та його сполуки (у перерахунку на манган)- 0,000021 т/рік та парникові гази (метан, діоксид вуглецю, азоту (1) оксид [N2O]) - 118,41 т/рік.

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання: Заходи щодо впровадження наи?кращих існуючих технологій? виробництва для об'єктів 3 групи згідно Наказу Міністерства екології та природних ресурсів № 448 від 27.06.2023 року не надаються.

Перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання: заходи щодо скорочення викидів забруднюючих речовин на майданчиках не розробляються, оскільки викиди забруднюючих речовин відповідають вимогам Наказу Мінприроди №309 від 27.06.2006 р. та №177 від 10.05.2002 р.

Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству: для джерел викидів встановлено нормативи ГДВ згідно наказу №309 від 27.06.2006 р.; для речовин, на які не встановлені нормативи граничнодопустимих викидів відповідно до законодавства, встановлюються величини масової витрати г/с. Для неорганізованих джерел викидів нормативи граничнодопустимих викидів не встановлюються, регулювання викидів від цих джерел здійснюється шляхом встановлення вимог, наведених в умовах, які встановлюються в дозволі на викиди.

Зауваження та пропозиції громадськості щодо дозволу на викиди: можуть надсилатися до Вінницької ОВА за адресою: 21050, Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Соборна, 70, тел. (0432) 32-25-35, 32-35-35, e-mail: oda@vin.gov.ua . Строки подання зауважень та пропозицій: протягом 30 календарних днів з дня публікації даного повідомлення.

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ВИРОБНИЧЕ ПІДПРИЄМСТВО "ПОБУТРЕМБУДМАТЕРІАЛИ" (ТОВ "ВП "ПОБУТРЕМБУДМАТЕРІАЛИ"). Ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ: 24888504. Місцезнаходження суб'єкта господарювання: 08835, Київська обл., Обухівський р-н, село Росава, вул. Бібліотечна, будинок 21-А, контактний номер телефону: 0675058285, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання: s.zhidkov@brsm-nafta.ua.

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика: 21034, Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Немирівське шосе, 84-А.

Підприємство спеціалізується на: 68.20 Надання в оренду й експлуатацію власного чи орендованого нерухомого майна (основний).

Мета отримання дозволу на викиди: отримання дозволу на викиди для існуючого об'єкта II групи. Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля: згідно ст. 3 ЗУ "Про оцінку впливу на довкілля" підприємство підлягає оцінці впливу на довкілля та отримало позитивний Висновок з ОВД №07-16/11416/1 від 16.04.2025, виданий Управлінням розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації.

Загальний опис об'єкта (опис виробництв та технологічного устаткування): АЗС представляє собою автозаправну станція з об'єктами (будинками, спорудами, приміщеннями) для обслуговування водіїв та пасажирів (роздрібна торгівля продуктами харчування) та автотранспорту (відпуск пального та миття автомобілів).

На території АЗС розташовано: приміщення сервісного обслуговування водіїв та пасажирів; навіс над 3 ПРК (ПРК №1 марки Gilbarco SK-700II 8/0/8+AdBlue, ПРК №№2, 3 марки Gilbarco SK-700II 8/0/8+LPG); резервуарний парк пального (95 м3) (3 підземних резервуара для зберігання бензину різних марок ємністю 10 м3, 15 м3 , 20 м3 та 2 підземний резервуар для зберігання ДП різних марок ємністю по 25 м3); резервуар СВГ (підземний) 19,95 м3; резервуар AdBlue (підземний) 24 м3; резервуар підземний аварійного зливу пального (19,95 м3); стела інформаційна; очисні споруди дощової каналізації (сепаратор нафтопродуктів ПБМО200Е Rainpark); тимчасова автостоянка; майданчик ТПВ; місце висадки пасажирів; місце посадки пасажирів; дизельний генератор марки Matari, потужністю 25 кВт; автомийка (3 пости мийки); система очистки та рециркуляції стічних вод автомийки марки "Аквариус"; укриття.

Пропускна здатність АЗС: 250 авто/добу по РМП та 100 авто/добу по СВГ. Річна реалізація нафтопродуктів становить: бензин - 1,21 тис. т/рік; дизпаливо - 1,83 тис. т/рік; СВГ - 0,18 тис. т/рік. Режим роботи 365 днів на рік, у 3 зміни по 8 годин.

Джерелами впливу на атмосферне повітря є: дихальні клапани підземних резервуарів для зберігання РМП та запобіжний клапан підземного резервуару для зберігання СВГ; паливо-роздавальні колонки; резервний дизельний генератор. Під час провадження діяльності на об'єкті в загальному налічується 15 стаціонарних джерел викидів.

Відомості щодо видів та обсягів викидів: Речовини у вигляді суспендованих твердих частинок (мікрочастинки та волокна) - 0,0001 т/рік; Оксиди азоту (у перерахунку на діоксид азоту [NO+NO2]) - 0,057 т/рік; Азоту (1) оксид [N2O] - 0,0001 т/рік; Оксид вуглецю - 0,002 т/рік; Вуглецю діоксид - 4,204 т/рік; Неметанові леткі органічні сполуки (НМЛОС) - 2,850 т/рік; Метан - 0,0002 т/рік; Сірки діоксид - 0,005 т/рік.

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

Із зауваженнями та пропозиціями щодо дозволу на викиди по зазначеним промисловим майданчикам звертатись у Вінницьку обласну військову адміністрацію (21050 м. Вінниця вул. Соборна, 70., тел.: 0 800 216 433, e-mail: oda@vin.gov.ua), протягом 30 календарних днів з моменту виходу оголошення.

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

Замовляйте привітання та оголошення у «Подільській зорі» телефоном, електронною поштою або Viber.
Звертайтесь: pzorya2003@ukr.net
(068) 840 38 18; (096) 185 00 63; (063) 890-89-57.

"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. Відповідальність за надруковані та вкладені в газету листівки, матеріали, рекламу і оголошення несуть автори та рекламодавці. Редакція залишає за собою право редагувати та скорочувати текст. При передруці матеріалів посилання на «Подільську зорю» обов'язкове. Матеріали, позначені Ⓟ, публікуються на правах реклами.

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

2000000059402
Зам. №2510443.
Наклад - 1500.
Газета віддрукована "Прес Корпорейшн Лімітед", 21034 м. Вінниця, вул. Гетьмана Мазепи, 12-А
Тел.: (0432) 55-63-97(98)

Вітаємо ветеранів війни та праці

День народження святкуватиме голова організації ветеранів смт Вороновиця - **Валентина Василівна КВЯТКОВСЬКА** (31 жовтня).

95-річчя відзначатиме мешканка с.Агрономічне - **Надія Іванівна ЛУКІЯНЧУК** (1 листопада).

90-річчя святкуватимуть житель с.Бохоники - **Анатолій Олексійович ЧЕРНИШ** (1 листопада) та мешканка с.Вінницькі Хутори - **Леоніла Станіславівна МЕЛЬНИЧУК** (1 листопада), а також жителька с.Дашківці - **Ольга Павлівна СЛОБОДЯНЮК** (5 листопада).

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

Із повагою,

Петро ВАСИЛИНИЧ, голова Вінницької районної організації ветеранів.

ПЕРЕДПЛАТІТЬ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ»

ШАНОВНІ НАШІ ВІДДАНІ ЧИТАЧІ.

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

30 жовтня - хмарно, без опадів, t вдень +10...+15⁰С, вночі +4...+8⁰С. **31 жовтня -** хмарно, без опадів, t вдень +8...+13⁰С, вночі +8...+11⁰С. **1 листопада -** хмарно, без опадів, t вдень +6...+12⁰С, вночі +3...+4⁰С. **2 листопада -** хмарно, без опадів, t вдень +8...+14⁰С, вночі +5...+6⁰С. **3 листопада -** хмарно, без опадів, t вдень +9...+13⁰С, вночі +8...+9⁰С. **4 листопада -** хмарно, без опадів, t вдень +7...+12⁰С, вночі +6...+7⁰С. **5 листопада -** хмарно, без опадів, t вдень +8...+12⁰С, вночі +5...+6⁰С.

"У всіх нас одна мета"

Днями під головуванням президента ФБВО Олександра Масленнікова, відбулося робоче засідання Федерації боксу Вінницької області.

Окрім обговорення з членами виконавчого комітету, тренерами питань функціонування федерації та найближчих планів, відбулось нагородження грошовими преміями призерів нещодавніх турнірів та їх тренерів.

Всеукраїнський турнір "Сила поколінь" пам'яті В.Січкарука

За І місце:
Шульга Максим - Bridge Boxing Club
Костюк Ілля - Sichkaruk Boxing Club
Владислав Квасневський - Владислав Кашеєв
Цимбалюк Владислав - Bridge Boxing Club
Петлінська Ганна - Микола Шамалюк
Задорожна Анастасія - Сергій Жураковский

За ІІ місце:
Степанюк Данил - Владислав Кашеєв
Чекин Максим СК "Нокаут"
Алексеев Андрей - "Золота рукавичка"

За ІІІ місце:
Анастасія Рибачук - Sichkaruk Boxing Club
Марія Джура - Жмеринська ДЮСШ
Артем Савчук - Борис Миколюк
Руслан Юдін - "Вікінг", Бар
Данило Крижанський - Bridge Boxing Club
Олександр Чуйко - "Золота рукавичка"

Чемпіонат ГО ВФСТ Колос у Ворохті

За ІІ місце:
Вінняр Максим - Жмеринська ДЮСШ

За ІІІ місце:
Іванічев Володимир - БК "Могилів-Подільський"

Вручили Максиму Власюку - захисний бандаж Winning!

Також Федерація боксу відзначила Подякою мецената, людину яка неодноразово допомагала боксерській спільноті це - Костянтин Соболєв ТОВ "Катруся Компані".

Олександр Масленніков подякував тренерам, спортсменам, членам федерації за спільну та плідну роботу: "У всіх нас одна мета - розвиток та популяризація боксу на теренах Вінниччини!"

Слабозорі можуть отримати компенсацію за недорогі мобільні

У Вінниці наразі мешкають сотні людей із порушенням зору. І під час війни цей показник неухильно зростає. Інтереси таких вінничан захищає міська територіальна первинна організація Українського товариства сліпих.

На звітній конференції голова міської та обласної організацій УТОС Віктор Зелінський відзвітував щодо виконаної роботи протягом цього року. Були прийняті зміни до статуту міського осередку, його привели у відповідність до сучасної нормативної бази. Нагородили переможців всеукраїнського вокального конкурсу, які є членами колективу художньої самодіяльності вінницького підприємства незрячих.

Наразі до Вінницької обласної організації УТОС входить 682 людини. Із них 460 є мешканцями Вінниці, 42 – Жмеринської територіальної громади, 87 – Могилів-Подільської, решта – з інших районів

- Ми співпрацюємо із міською владою Вінниці і територіальними громадами області, де проживають члени нашої організації. Приміром, днями у обласному центрі та Жмеринці вони отримали матеріальну підтримку до Дня білої тростини, - сказав Віктор Зелінський. - Консультуємо та інформаційно підтримуємо незрячих вінничан. Серед іншого, допомагаємо їм отримати (в рамках державної програми) компенсацію за придбані тифлозасоби. Приміром, за механічний та електронний годинники, аудіоплеєр та навіть недорогі мобільні телефони.

- Завдяки державній підтримці, визначеній постановами Кабінету Міністрів України, незрячі мають можливість отримати компенсацію за придбання білих тростин та інших засобів реабілітації. Це не просто фінансове питання, а питання гідності. Крок до того, щоб люди з інвалідністю по зору могли почуватися самостійно, вільно, впевнено у своїх можливостях, - сказав директор вінницького підприємства сліпих Костянтин Ільніцький.

Також він вдячний міському департаменту соціальної політики, який вибудував ефективну систему взаємодії з товариством сліпих.

- Це не просто співпраця «для звіту», а щоденна турбота, яка відчувається в конкретних справах. Компенсації за засоби реабілітації надаються вчасно, консультації проводяться з розумінням, а будь-які звернення людей з інвалідністю розглядаються уважно і людяно, - додав Костянтин Ільніцький.

Михайло МИХАЙЛОВ.

Астрологічний прогноз на 3 - 9 листопада

ОВЕН (21.03-20.04). Довіряй, але перевіряй - ось одне з головних завдань тижня. Ви зможете досягти майже будь-яких вершин, але тільки за критичного ставлення до себе і ще більш критичного - до оточуючих. Інакше вас буде легко обдурити і ввести в оману. На роботі можуть виникнути раптові проблеми, у взаєминах з начальством постарайтеся дотримувати обережності. Вихідні будуть надзвичайно напруженими, постарайтеся уникнути стресів, тому що вони не підуть на користь вашому здоров'ю. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Не зациклюйтеся на минулих досягненнях, зберіться з силами та рішуче долайте новий рубіж. За витрачені зусилля ви будете нагороджені сповна. І бажано триматися подалі від усіляких авантюр, пов'язаних з легким збагаченням і сумнівними пропозиціями. Якщо не розпорошуватися на дрібниці - можна навчитися чималому з того, до чого лежить ваша душа. Ви зможете вчасно завершити важливу й відпо-відальну справу. Вихідні - гарний час для початку ремонту або придбання меблів. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Удасться наблизитися до заповітної мети. Не варто недооцінювати силу власної привабливості: з її допомогою ви здатні добитися свого. Кохана людина, готова заради вас на подвиги й порадує дорогим подарунком. Можете одержати неспо-дівану й неоціненну підтримку друзів. У вихідні приділить більше уваги родині й будинку - і ви переконаєтеся, що близькі здатні зробити більше, ніж ви очікуєте. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

РАК (22.06-23.07). Постарайтеся не витрачати свої сили на свідомо нездійсненні завдання. Доведеться працювати в команді, хоча це буде суперечити вашим планам, однак ви не будете розчаровані. Дозвольте розуму взяти гору над емоціями, і ви переконаєтеся, що тільки спокійна оцінка подій, що відбуваються, принесе успіх. Ваша кар'єра явно йде в гору. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

ЛЕВ (24.07-23.08). Стосунки з колегами на роботі залежатимуть від вашої поведінки, активності й здатності виявити ініціативу. Будьте обачними, тому що можливі несподівані конфлікти, яких було б бажано уникнути. Не намагайтеся всім і кожному довести свою правоту, краще піти в тінь, час усе розсудить. Які б події не спантеличили вас, постарайтеся зберігати спокій. У вихідні можливий як різкий підйом, так і спад активності. Сприятливий день - четвер, несприятливий - п'ятниця.

ДІВА (24.08-23.09). Не сприймайте все, що відбувається занадто серйозно. Гумор допоможе вам налагодити стосунки. На роботі все буде благополучно, навіть імовірне підвищення по службі або премія. Варто задуматися про щось нове, не бійтеся змін. У вихідні дітям може знадобитися ваша порада, постарайтеся помітити це раніше, ніж вони встигнуть наробити дурниць. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - вівторок.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Накопичилося багато справ, які краще виконати, не відкладаючи. Конкуренти або колеги можуть виставити вас у не самому вигідному світлі. Зберігайте спокій і позитивний настрій. Деякі неузгодженості в справах переслідуватимуть вас, але всі обставини зміняться до кращого. У вихідні інтуїція підкаже вам вірне рішення у ситуації, що склалася. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Перебуватимете в гарному настрої практично весь тиждень. Голову будуть переповняти ідеї, що швидко принесуть прибуток. Ви виявитеся затребуваною і практично незамінною у ділових питаннях людиною. Але не забувайте й про особисте життя. Виявіть свої почуття та найкращі якості. Це оцінять. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Очікує досить активний і напружений період. Зате за бажання, скориставшись обставинами, буде шанс багато чого досягти. Вам знадобляться дипломатичність і вміння передбачити найближче майбутнє. Проявляйте наполегливість відстоюючи своїх інтересів. Обстановка, в цілому, обіцяє бути спокійною, що дозволить вам злегка розслабитися. Дозвольте собі не думати про роботу у вихідні. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Сприятливий час для нових справ і починань. Ваша товариськість може принести гарні результати, тільки не вибовкуйте чужі таємниці. На роботі начальство буде задоволене вашими досягненнями. Постарайтеся не упустити цікаву ділову пропозицію. У вихідні будьте обережними, не ухвалюйте швидких рішень, що стосуються особистого життя. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

ВОДОЛІЙ (21.01-19.02). Вам просто необхідно заздалегідь прораховувати свої дії і слова. Пошук золотої середини повинен стати основним заняттям на ці дні - найменше відхилення від єдино вірної стриманої й продуманої лінії поведінки - і вас очікують малоприємні наслідки. Може активізуватися особисте життя. Зустріч із друзями у вихідні обіцяє сприятливі зміни. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

РИБИ (20.02-20.03). Ви відчуєте приплив сил, і відчуєте себе в чудовій формі, однак зваблюватися своїми можливостями теж небажано. Постарайтеся обіцяти тільки те, що зможете виконати. Будуть успішними ділові поїздки й переговори. Надійде цікава інформація, яка вам дуже придасться в найближчий час. У вихідні побудьте з родиною. Сприятливий день – п'ятниця, несприятливий - вівторок.