

Подільська Зоря

Актуально

Верховна Рада ухвалила закон, який посилює обмеження для боржників і переводить стягнення боргів у автоматизований формат. Закон передбачає посилення обмежень на розпорядження майном боржників. У разі, якщо особа внесена до Єдиного реєстру боржників, нотаріус або інший орган відмовить у продажі чи заставі її майна. Водночас буде спрощено процедуру зняття обмежень після погашення заборгованості. Після надходження коштів на рахунок органу виконавчої служби або приватного виконавця система автоматично сформує повідомлення про погашення боргу. Це стане підставою для виключення боржника з реєстру, а також для зняття арештів із коштів, електронних грошей і цінних паперів. Ухвалення цього закону є зобов'язанням України у межах програми Ukraine Facility.

Росія втратила свою перевагу у війні проти України. Таку думку висловив колишній директор ЦРУ Девід Петреус. "Я думаю, що примітно те, що Росія більше не має переваги. Росія значно перевершує Україну за чисельністю. Вона перевершує Україну за озброєнням. Її економіка в 10 чи 12 разів більша, ніж в Україні. І все ж українські війська зараз зупиняють росіян на передовій", - сказав він. Він зазначив, що за останні два місяці Сили оборони України досягли більших успіхів на передовій, ніж Росія. Водночас він зазначив, що такий сценарій вважався малоімовірним через перевагу РФ у живій силі та економічному масштабі. Однак Силам оборони вдалося це реалізувати завдяки інноваціям у своїх безпілотних системах.

Верховна Рада прийняла закон про продовження сплати військового збору на три роки після завершення воєнного стану в Україні. Мета закону - створення умов для належного забезпечення функціонування економіки та забезпечення достатніми ресурсами у сфері оборони та потреб України повоєнної відбудови після скасування воєнного стану.

Заступник керівника Офісу президента, бригадний генерал Павло Паліса розкрив плани весняно-літньої кампанії росіян, серед яких окупанти уперше розглядають створення буферної зони у Вінницькій області. Пряма мова Паліси: "У них (росіян - ред.) у планах навіть з'явився пункт щодо створення буферної зони у Вінницькій області зі сторони невизнаного Придністров'я. Це вперше зафіксовано у них плани такого характеру. Відверто кажу, що панікувати тут не варто, тому що на даний момент я не бачу у них сил для реалізації усіх цих намірів".

Два мільйони людей будуть зняті з розшуку Територіальних центрів комплектації та соціальної підтримки (ТЦК та СП). Про це повідомив голова фракції "Слуга народу", член комітету з нацбезпеки і оборони Давид Арахамія. Він зазначив, що реформа законодавчих змін до мобілізації перебуває на завершальному етапі й невдовзі буде представлена парламенту та суспільству. За його словами, міністр оборони Михайло Федоров презентуватиме свої напрацювання у профільному парламентському комітеті. У лютому міністр оборони України Михайло Федоров зазначив, що Міністерство оборони України працює над комплексною реформою мобілізації. Він пообіцяв системні рішення для того, щоб вирішити накопичені роками проблеми і при цьому зберегти обороноздатність країни.

В Україні від 7 квітня розпочали виплачувати допомогу - 1500 гривень. Гроші нараховують автоматично. "На цю виплату можуть претендувати всі отримувачі соціальних виплат, а також пенсіонери. Вчора вже 540 тисячам пенсіонерів, які отримують виплати через "Укрпошту", було переспрямовано ресурс для того, щоб "Укрпошта" також почала виплату такої підтримки", - повідомили у відомстві.

Помер колишній тренер "Шахтаря" та "Динамо" Мірча Луческу. Як тренер він виграв 38 офіційних трофеїв у різних країнах з різними клубами, і це один з найвищих показників в історії світового футболу. Луческу було 80 років. Менше ніж два тижні тому він очолював збірну Румунії у матчі плей-офф чемпіонату світу проти Туреччини. Видатний тренер мав проблеми зі здоров'ям. Днями він переніс гострий інфаркт міокарда.

Христос Воскрес!

Великдень, це як тиха розмова з власною душею, пам'яттю та надією.

У ці дні ми особливо гостро усвідомлюємо ціну життя, ціну миру і ціну кожного ранку, який маємо. Ми згадуємо наших полеглих воїнів - тих, хто вже не зустрінє це свято у колі рідних, але назавжди залишиться у нашій пам'яті, у наших молитвах.

По всій Україні лунають слова: - "Христос Воскрес!" - "Воістину Воскрес!" і нагадують вічну істину: що світло сильніше від темряви і його сили стане пробитися крізь морок зла і несправедливості.

Нехай Господнє благословення огорне наші серця теплом та вірою. Бажаю, щоб цей Великдень приніс внутрішню гармонію, зміцнив кожную родину і додав сили у кожному новому кроці.

І нехай поруч будуть ті, заради кого варто триматися. Ми вистоїмо. Бо тримаємось один за одного. Бо пам'ятаємо. Бо віримо.

Із Великоднем!

Василь РОМАНЮК,
Якушинецький сільський голова.



Шановні жителі Агрономічної громади!

Прийміть щирі вітання з нагоди величного свята - Воскресіння Христового!

Великдень - це символ перемоги життя над смертю, добра над злом, віри над зневірою. Це свято світла і надії сьогодні має для нас особливе значення. Ми зустрічаємо його з вдячністю нашим захисникам і захисницям, які стоять на варті нашого спокою, свободи та майбутнього. Щиро дякуємо кожному воїну за їхню відвагу, незламність і любов до Батьківщини.

Нехай Світло Воскресіння

Христового надає нам силу перебороти всі труднощі, які випали на нашу долю та непохитну віру в кращий завтрашній день!

У цей світлий день бажаю кожній родині миру, злагоди, міцного здоров'я, тепла та добробуту. Нехай у ваших домівках панують щастя, гармонія і взаєморозуміння, а Господнє благословення оберігає вас і ваших близьких.

Зі святом! Христос Воскрес!

Сергій СІТАРСЬКИЙ,
голова Агрономічної громади.



Світлого Великодня, дорога Стрижавська громадо!

Великдень під час великої війни - це не лише про традиції, а про силу нашого духу. Це іспит нашої єдності, глибини пам'яті та щирості взаємної підтримки.

Сьогодні ми згуртувалися як ніколи: і в спільній українській молитві, і в конкретних діях для фронту.

Наша безмежна вдячність адресована кожному захиснику та кожній захисниці. Саме завдяки їхній мужності та стійкості у наших храмах лунає українська молитва, в домівках пахне великоднім хлібом, і ми маємо можливість зустріти цей день на рідній землі.

Для багатьох із них свято пройде на передовій, тому наша традиційна ініціатива "Пасочка для захисників" стала символом того, що ми - одна велика родина. Кожен гостинець, переданий воїнам та воїнкам, - це частинка нашого серця, яка має нагадати про тепло рідного дому.

Водночас цей Великдень сповнений тиші та болю для багатьох родин нашої громади. Список земляків, які здобули вічне життя у бою за Україну, на жаль, став довшим. Схиляємо голови перед кожним іменем, яке тепер назавжди вписане в історію Стрижавської громади. Ваш біль - наш спільний біль.

Будьмо взаємно уважні та толерантні до тих, хто живе

із втратою. Підтримуймо тих, хто чекає звістки про повернення рідних із полону чи невідомості. Допомогаймо одне одному віднаходити сили та світлу радість навіть у ці непрості часи.

Наша згуртованість - це теж зброя. Кожна паска, передана захисникам та захисницям, кожен дитячий малюнок та кожна гривня підтримки роблять нас сильнішими.

Нехай віра у воскресіння та перемогу повертає затишок і надію. Бажаю кожній родині спокою та якнайшвидшого повернення миру в наш спільний дім.

Христос Воскрес! Воістину Воскрес!

Щиро - Михайло ДЕМЧЕНКО, голова Стрижавської територіальної громади.

"Harry Home Вінниця"

У Вінниці відкрив свої двері малий груповий будинок "Harry Home Вінниця" - приватний заклад для проживання, догляду та виховання дітей-сиріт, дітей, позбавлених батьківського піклування, зокрема з інвалідністю.

Діти з інвалідністю, на жаль, часто залишаються в інтернатних закладах. А тут створено гарний простір з умовами, наближених до сімейних.

"Harry Home Вінниця" отримав два генератори, які подарували громаді мешканці міста-побратима Карлсруе.

Засновником "Harry Home Вінниця" є Міжнародний благодійний фонд "У колі друзів", який очолюють Оксана Сидорчук та Олена Бровко. Фонд підтримує сім'ї, де виховуються діти з інвалідністю. Перший малий груповий будинок відкрили у Києві у 2019 році, а тепер - й у Вінниці. У Вінниці заклад очолює Діна Ткачук.

Це будинок з умовами, максимально наближеними до сімейних. Тут із дітьми цілодобово проживають вихователі, а малеча отримує величезну кількість корекційних та реабілітаційних занять, водночас здобуваючи навички побутового обслуговування. У ньому можуть проживати до 8 хлопців і дівчат. Наразі тут вже живуть п'ятеро дітей.



Небесна краса земної святині Працюємо та допомагаємо далі

Архієпископ Вінницький і Барський Павло здійснив архіпастирський візит до храму святої великомучениці Параскеви у селі Зарванці. Під час візиту він ознайомився зі стартом масштабного проекту з внутрішнього художнього розпису куполу святині.

Високоповажних гостей зустрічали настоятель храму отець Сергій та заступниця Якушинецького сільського голови Людмила Грабова.

Своє спілкування з релігійною громадою владика Павло розпочав із молитви перед іконою Плащаниці Спасителя. Нещодавно ця святиня дивним чином оновилася, ставши для парафії відчутним свідченням Божої підтримки перед початком відповідальної праці.

Ікону ще у 90-х роках було подаровано храму, вона довгий час зберігалася у складському приміщенні адже метал що обрамляє лик був темним, а тепер ікона повністю оновилася та засяяла.

Архіпастир офіційно благословив початок іконописних робіт. Підкреслюючи значущість ініціативи, владика зробив особисту пожертву на оздоблення купола, подавши приклад дієвої любові до дому Божого.

Оскільки реалізація проекту потребує значних зусиль та фінансових вкладень (кошторис лише купольної частини становить близько 700 000 гривень), релігійна громада розпочала збір коштів.



Це запрошення для кожного жителя Зарванців, Якушинецької громади та меценатів долучитися до справи, яка стане вагомим внеском у духовну спадщину регіону та зігріватиме серця багатьох поколінь прийдешніх вірян.

Тож давайте разом, кожен своїм посильним внеском зробимо важ-

ливу справу.

4246 0010 4026 3208

Реквізити:

IBANUA36305299000026008046123366

РНОКПП/ЄДРПОУ24901073



Якушинецька громада вкотре об'єднується заради спільної справи - підтримки тих, хто щодня боронить Україну.

Завантажили волонтера, який уже традиційно доставляє необхідне безпосередньо на позиції наших захисників.

У кожній коробці - не просто речі, а турбота, вдячність і віра в наших воїнів. Продукти, необхідне спорядження та інші важливі речі зовсім скоро опиняться там, де вони найбільше потрібні.

Дякуємо всім жителям громади, які долучаються до зборів, допомагають, підтримують і не залишаються осторонь. Саме завдяки такій єдності ми тримаємо надійний тил для наших захисників.

Від коментаря у соцмережі - до реальної допомоги

Під однією з публікацій Якушинецької громади про передачу на фронт від якушинецьких господиньок їхніх фірмових каш у реторт-пакетах, отримали коментар від нашого захисника, жителя села Якушинці Миколи.

У ньому він щиро написав, що їм також хотілося б отримати такі домашні смаколики з малої Батьківщини. Звісно, ми не змогли залишити це прохання без уваги.

Оперативно зібрали та відправили допомогу нашим воїнам - щоб частинка дому зігріла їх навіть на передовій.

Дякуємо нашим Захисникам за мужність і відданість Україні! Нехай смакує та додає сил.

Допомогли відремонтувати "залізного коня"

У відповідь на звернення колеги Василя, який з перших днів повномасштабного вторгнення боронить Україну, за кошти що збирає колектив Якушинецької сільської ради, було закуплено запчастини на суму 10 000 грн до автомобіля, що допомагає виконувати бойові завдання нашим захисникам.



Адже справна автівка це: мобільність, оперативність і безпека наших воїнів.

Вчасний ремонт транспорту дозволяє швидко реагувати на виклики, доставляти необхідне спорядження та виконувати бойові завдання без затримок.

За матеріалами Якушинецької ТГ.

Орден "За мужність" III-го ступеня - посмертна нагорода захисникові з Підлісного Олега Вірку

Ще одне ім'я болюче вписане в історію Стрижавської громади. У боротьбі за свободу та незалежність України громада втратила свого захисника - Олега Вірку, який віддав життя, виконуючи військовий обов'язок.

Указом Президента України від 1 грудня 2023 року №796 його посмертно нагороджено орденом "За мужність" III ступеня.



Олег народився 20 лютого 1996-го року. Початкову освіту здобув у рідному селі. Навчався у Пеньківському ліцеї, де отримав повну загальну середню освіту. Згодом закінчив Вінницький транспортний коледж за спеціальністю "Галузеве машинобудування".

Після навчання проходив строкову військову службу. Працював на Вінницькому асфальтобетонному заводі "Шляхбуд".

3 лютого 2023 року він був призваний до лав Збройних Сил України. Після місячного навчання у Польщі продовжив службу у складі 37-ї окремої бригади морської піхоти. Обіймав посаду старшого стрільця-оператора відділення морської піхоти батальйону морської піхоти військової частини А4548.

За проявлену мужність і відвагу 16 липня 2023 року захисника було нагороджено медаллю "За відвагу". Він виконував бойові завдання на кордоні з Молдовою, а згодом - на Херсонському напрямку.

10 грудня 2023 року воїн загинув під час артилерійського обстрілу в районі населеного пункту Іванівка Херсонської області. До останнього залишався вірним військовій присязі та своєму обов'язку перед Україною.

Стрижавська громада з глибоким сумом і безмежною вдячністю схилиє голови перед подвигом захисника, якому було 27 років. Він мав жити, будувати майбутнє й мріяти, та обрав шлях честі й обов'язку - шлях воїна. Віддав найцінніше заради свободи України та мирного неба для кожного з нас. Ми завжди пам'ятатимемо цю ціну.

Вічна пам'ять і слава!

Турнір пам'яті Героя Олександра Михайляка

Днями у КЗ "Оленівський ліцей з дошкільним підрозділом" відбулися змагання з волейболу, присвячені світлій пам'яті загиблого Героя - Олександра Борисовича Михайляка.

Цей день став не лише спортивною подією, а й символом єдності, вдячності та шани до людини, яка віддала своє життя за Україну. На волейбольному майданчику зустрілися команди хлопців і дівчат із КЗ "Оленівський ліцей з дошкільним підрозділом", "Михайлівський ліцей", "Вороновицький ліцей" та "Степанівський ліцей з дошкільним підрозділом".

Захід організований родиною Михайляк: Оленою Петрівною, її доньками Анною та Олександрою, Вороновицькою селищною радою за підтримки Вінницької обласної федерації з волейболу в особі Валерія Калини.

На турнір завітали очільник громади Олександр Ковінько, староста Оленівського старостинського округу Микола Штурма, начальниця відділу освіти, культури, туризму, молоді та спорту Вороновицької селищної ради Олена Оцвера та головний спеціаліст відділу Марія Жабронська. Також на змаганнях були присутні представники КЗВО "ВАБО" - Ольга Рябоконе, Людмила Дзигаленко, Віктор Гусев, Микола Стужук.



Змагання пройшли у дружній, але напруженій боротьбі. Учасники продемонстрували командний дух, витривалість та жагу до перемоги. Кожен матч був наповнений емоціями, підтримкою вболівальників та справжнім спортивним азартом.

За результатами змагань серед дівчат найкращими стали: учениці КЗ "Оленівський ліцей з дошкільним підрозділом", срібло вибороли спортсменки зі "Степанівського ліцею з дошкільним підрозділом", а бронзу здобули волейболістки КЗ "Михайлівський ліцей".

У хлопців перше місце вибороли вихованці КЗ "Вороновицький ліцей", другими стали - волейболісти КЗ "Оленівський ліцей з дошкільним підрозділом" та третє місце вибороли учні КЗ "Михайлівський ліцей". Учасницею змагань стала команда хлопців КЗ "Степанівський ліцей з дошкільним підрозділом".



Також відзначили найкращих гравців у різних номінаціях, зокрема у номінації "За високий рівень виконання подачі серед дівчат" перемогла учениця КЗ "Оленівський ліцей з дошкільним підрозділом" Ірина Каленюк. У номінації "За високий рівень виконання подачі серед хлопців" - учень КЗ "Оленівський ліцей з дошкільним підрозділом" Віталій Каленюк. У номінації "Найкраща атакуюча серед дівчат" перемогла Валерія Морозюк, учениця КЗ "Степанівський ліцей з дошкільним підрозділом". У номінації "Найкращий атакуючий серед хлопців" - Артем Кобець, учень КЗ "Вороновицький ліцей". У номінації "Найкраща зв'язуюча серед дівчат" перемогла учениця КЗ "Михайлівський ліцей" Маргарита Гладько. У номінації "Найкращий зв'язуючий серед хлопців" - учень КЗ "Вороновицький ліцей" Денис Прокоп. У номінації "Найкраща захисниця серед дівчат" переможницею стала учениця КЗ "Оленівський ліцей з дошкільним підрозділом" Олександра Михайляк. У номінації "Найкращий захисник серед хлопців" - учень КЗ "Оленівський ліцей з дошкільним підрозділом" Тарас Туровський. У номінації "Найкраща блокуюча серед дівчат" перемогла учениця КЗ "Оленівський ліцей з дошкільним підрозділом" Ірина Букіна. У номінації "Найкращий блокуючий серед хлопців" переміг учень КЗ "Михайлівський ліцей" Іван Канцурак.

Щиро дякуємо всім учасникам, організаторам та гостям за підтримку, небайдужість і збереження пам'яті про нашого Героя. Нехай такі заходи об'єднують нас, зміцнюють віру та надихають на нові звершення.

Світла пам'ять і вічна шана Герою

Стійкість та розвиток - орієнтир для громад сьогодні: Начальниця Вінницької обласної військової адміністрації Наталя Заболотна з робочим візитом відвідала Вінницький район



Цей район став завершальною точкою робочих візитів команди обласної адміністрації до шести районів області. У центрі уваги - відверта розмова з керівниками територіальних громад про те, чим сьогодні живуть мешканці району та що на практиці означає стійкість громад у непростих умовах війни.

Як неодноразово підкреслює Президент України Володимир Зеленський, сильні громади - це фундамент стійкості держави. Під час зустрічі увагу зосередили на практичних аспектах цієї стійкості: бюджети, соціальна підтримка, дороги та ефективна робота комунальних служб.

Розташування району поруч з обласним центром відкриває додаткові перспективи: ефективна логістика, нові робочі місця та легкий доступ до важливих послуг. Саме на цих перевагах наголошувала Наталя Заболотна.

Під час зустрічі керівники громад висловили свої найбільш актуальні проблеми та виклики сьогодення. Одним із головних питань залишалося фінансування соціальної сфери.

"Виплати заробітної плати працівникам освіти і соціальної сфери сьогодні є спільним викликом для всіх громад, адже місцеві бюджети отримали додаткове фінансове навантаження, до якого не були готові", - наголосила Наталя Заболотна.

Очільниця ОВА повідомила, що Міністерство фінансів України наразі допрацьовує механізм розподілу коштів із державного бюджету, щоб покрити нестачу та забезпечити своєчасні виплати.

Не менш важливими залишаються питання податків, адже від стабільних надходжень до бюджету залежить робота громад і забезпечення потреб людей. Начальниця Головного управління ДПС у Вінницькій області Оксана Домерат поінформувала керівників громад про актуальну ситуацію з надходженнями до обласного бюджету та акцентувала на необхідності своєчасної сплати податкових боргів.

Блок питань щодо управління державним і комунальним майном обговорили за участі Андрія Маркевича, начальника Регіонального відділення Фонду державного майна України по Вінницькій та Хмельницькій областях.

Під час зустрічі також обговорили ситуацію з перевізниками: необґрунтоване підвищення тарифів, зриви рейсів та зміни розкладів на приміських маршрутах. Наталя Заболотна доручила профільному управлінню провести детальний моніторинг виконання договірних умов на маршрутах, що проходять через відповідні громади.

Не оминули увагою й стан доріг. З державного бюджету виділено кошти на ремонт і утримання доріг загального користування, проте фінансування обмежене, тому визначено пріоритетні ділянки. На запит громад спільно з Службою відновлення планується переглянути обласний графік робіт та, за потреби, скоригувати черговість.

"Наше спільне завдання сьогодні - підсилувати громади, підтримувати людей і забезпечувати результат. Тож у тісній координації працюємо далі задля зміцнення Вінниччини та України", - резюмувала Наталя Заболотна.

Водночас важливим напрямом залишається забезпечення доступу дітей до освіти, зокрема у сільській місцевості. Сьогодні в області майже 24 тисячі учнів потребують підвозу. "Поступово закриваємо цю потребу. Кожна дитина, незалежно від місця проживання чи стану здоров'я, повинна мати рівний доступ до якісної освіти", - наголосила посадовця.

У межах візиту Наталі Заболотної, для громад Вінницького району передали дев'ять шкільних автобусів. По одному отримали Літинська, Оратівська, Гніванська, Якушинецька, Вороновицька, Сутиківська та Немирівська громади, ще два - Турбівська громада. Усі вони інклюзивні - обладнані підйомниками для дітей, які пересуваються на кріслах колісних, мають спеціально облаштовані місця для безпечного перевезення та додаткові поручні.

Загалом минулого року для Вінниччини закуплено 49 шкільних автобусів. Транспорт придбали в межах державного інвестиційного проекту "Безперешкодний доступ до якісної освіти - шкільні автобуси". На закупівлю спрямували майже 142 млн грн державної субвенції та майже 64 млн грн співфінансування громад.

Знання, досвід та прагнення до розвитку стають основою стійкості на місцях

Під час робочої поїздки Наталя Заболотна ознайомилася з роботою підприємства, де на практиці видно як на місцевому рівні посилюється спроможність громад та розвивається економіка регіону.

У Луці-Мелешківській знаходиться тепличне господар-



ство Олега Олійника - підприємця, який через повномасштабне вторгнення був змушений залишити рідну Херсонщину. Чоловік мав успішний бізнес у Каховці, працював з найбільшими переробними компаніями. Ворог знищив його справу, але не знищив досвід і бажання працювати.

З 2023 року Олег розвиває господарство вже на Вінниччині: має 20 теплиць із сучасними системами зрошення, опалення та вентиляції. Екологічно чисту продукцію - овочі відкритого ґрунту й тепличні - постачає на переробні підприємства та в торговельні мережі.

Зараз у теплицях вже посіяно редиску. Скоро ще посадять унікальну цибулю - "віниччанку".

Як зазначила начальниця ОВА, цього року Олег планує запустити полуничну ферму і облаштувати ще 21 теплицю за власні та кредитні кошти.

"На це з обласного бюджету він отримав пільговий кредит - майже 500 тисяч гривень", - зауважила Наталя Заболотна.

Олег застосовує сучасні європейські підходи до вирощування продукції та планує розширити діяльність на виробництво якісного посадкового матеріалу, якого сьогодні бракує в країні. Він ставить собі амбітну мету - зробити Вінниччину "столицею" вирощування розсади в Україні.

"Його історія - наочний приклад того, як навіть після втрат можна не лише відновити бізнес, а й створювати нові робочі місця, зміцнювати місцеву економіку та підтримувати громаду", - резюмувала начальниця ОВА.



Є історії, які не потрібно вигадувати - вони вже написані життям

Коли поруч у строю стоїть не просто побратим, а рідна людина - це інший рівень відповідальності, інша сила. Коли для порозуміння достатньо одного погляду.

Група комунікацій Регіонального управління Сил територіальної оборони "Південь" продовжує цикл матеріалів "Однієї крові" - про рідних і близьких, які стали на захист України разом. Це історії тих, для кого ця війна - не лише про державу, а й про найрідніше.

До вашої уваги - історія батька та сина, які боронять Україну в лавах 120-ї окремої бригади ТрО.

У війську кажуть, що підрозділ - це сім'я. Але для Олександра та Андрія це твердження має буквальный сенс. Батько та син служать пліч-о-пліч у 120-й бригаді, поєднуючи бойовий досвід ветерана та енергію нового покоління.

Олександр на позивний "Хохол" у строю з перших днів повномасштабного вторгнення. За його плечима - бої на Донбасі та важкі бойові виходи на Харківщині (Старця, Вовчанськ). Головна мотивація Олександра завжди була чіткою - захистити кохану дружину та родину.

Андрій мобілізувався на початку

2025 року. Батько зробив йому відношення у свою частину, щоб особисто передати знання з виживання на ЛБЗ. Побратими над позивним довго не думали, сказали "будеш Хохол-молодший!".

Опанувавши саперну справу, Андрій уже за кілька місяців виконував бойові завдання на складних ділянках Вовчанського напрямку. Літо 2025-го стало для нього іспитом: нескінченні виходи на мінування під постійним наглядом ворожих дронів.

- Коли вибратись з позицій було дуже важко через брудне небо доводилось сидіти в укриттях по декілька днів і відстрілювати ворога. А вони лізуть і лізуть. І їх дрони постійно дзижжать над головою, - ділиться Андрій.

Батько спостерігав, як син змінюється. Зникла юнацька легковажність, натомість з'являлася та сама "військова костинка". Андрій заслужив повагу підрозділу не через авторитет батька, а через власну надійність у бою. Сьогодні це воїн, який чітко знає: "Ніхто не кине, ніхто не відступить".

- Як батько, я би взагалі не хотів щоб син служив. Він же моя кровинка, завжди для мене буде ди-

тиною Але як чоловік розумію, що захист свого - це справа честі. Тому зробив усе можливе щоб його тут нормально прийняли.

Після переформування батальйону в ББС (батальйон безпілотних систем), їхня служба стала високотехнологічною.

Олександр координує забезпечення підрозділу.

Андрій опанував роботу з безпілотними системами та логістику в зоні активних бойових дій.

Тепер вони працюють із дронами, які замінюють цілі групи піхоти. Дистанційне мінування та доставка вантажів під обстрілами - це їхня щоденна робота. Спільна діяльність батька й сина - це символ розсудливості та оперативної зухвалості.

Кожен успішний вихід наземної платформи, що витримала удар і повернулася, для них - особиста перемога. Вони знають: кожна виконана задача наближає момент, коли вдома їх зустрінє дружина та мати, яка зараз чекає з фронту одразу двох своїх найрідніших чоловіків.

За матеріалами Регіонального управління Сил територіальної оборони "Південь" ЗС України.



Визначено чемпіонів України з лову форелі в озерах



За результатами змагань у командному заліку призерами стали:

- Remesh Team (Вінницька обласна федерація рибальського спорту);
- SpinMasters (Федерація рибальського спорту Житомирської області);
- FishMeFish & Kukuruz.co (Вінницька обласна федерація рибальського спорту).

В особистому заліку переміг Олександр Повар, срібну медаль виборов Ігор Логінов, а бронзову нагороду здобув Антон Гунько.

Держрибагентство вітає чемпіонів і призерів із високими досягненнями. Проведення подібних заходів не лише сприяє розвитку рибальського спорту в Україні, а й формує культуру гуманного поводження з водними мешканцями, що є важливим аспектом збереження біорізноманіття наших водойм.



На мальовничому озері Аквармарин, що у селі Юзвин відбулася одна із найочікуваніших спортивних подій сезону - Чемпіонат України з лову форелі в озерах. Змагання зібрали 48 провідних спортсменів у складі 12 команд із різних куточків країни, які протягом двох днів демонстрували високу майстерність, витримку та стратегічне мислення.

Турнір проходив у два тури, кожен із яких складався з 11 інтенсивних стартів тривалістю по 20 хвилин. Захід проводився у форматі "зловив-відпусти", що підкреслює пріоритет бережливого ставлення до водних біоресурсів і популяризацію принципів відповідального рибальства.

Чемпіонат відзначився надзвичайною динамікою та високою результативністю: протягом двох днів учасники виловили 1606 риб. Напружена боротьба тривала до останньої хвилини, а переможців визначили лічені бали, здобуті завдяки відточеній техніці та правильно обраній тактиці.

Великодній ярмарок на підтримку ЗСУ

Великдень - час добрих справ і світлих думок. Напередодні цього свята на базі Вінницької обласної станції юних натуралістів відбувся благодійний ярмарок на підтримку ЗСУ. Юрба відвідувачів, волонтерів, військових, давніх друзів, ярмаркувала у приміщенні закладу. Смакували, гомоніли, багато посміхалися та раділи зустрічі. Окрім смачного великоднього ярмарку усі учасники могли долучитися до різноманітних майстерень творчості, великодніх забав та переглянути тематичну театральну виставу. Керівниками гуртків було проведено серію майстер-класів. Присутні також мали можливість подарувати частинку тепла, доєднавшись до



захисника". Усі охочі могли долучитися. Люди приносили вологі серветки, шкарпетки, засоби особистої гігієни, тощо, які відправляються на передову найближчим часом. Ми системно допомагаємо нашим воїнам за їхніми запитами. Допомога Силам оборони України була й залишається надзвичайно важливою. Наш обов'язок не зупиняється. Дякую кожному й кожній. Ваша підтримка - віра, сила й надія для наших захисників", - зазначила керівниця ГО "Подільська ластівка" Оксана Іванькова.

Цей захід ще раз продемонстрував, що єдність, небайдужість та спільне прагнення допомогти здатні творити великі справи.



благодійної акції "Великодній кошик для Захисника".

На ярмарку було гучно, смачно та колоритно. Усі охочі змогли придбати запашну великодню випічку, великодні смаколики від найкращих господинь і газд Вінниччини, різноманітні солодощі, великодній декор та хенд-мейд вироби традиційні та зробити свій внесок у перемогу України.

Спільними зусиллями зуміли зібрати 25 000 грн. Ці гроші підуть на закупівлю запчастин для безпілотників.

Відбувся благодійний ярмарок на підтримку батальйону безпілотних систем "Крук" на придбання технічних засобів літальних апаратів. Також відбувся захід під назвою "Великодній кошик для



Із 90-річчям!

Днями свій поважний 90-річний ювілей відсвяткував житель села Агрономічне - **Йосип Франкович СЛОБОДЯНЮК**.

Із нагоди ювілею привітати іменинника завітали: сільський голова Сергій Сітарський та його заступниця Тетяна Закревська. Вони побажали ювіляру міцного здоров'я, довголіття, родинного затишку та благополуччя.



Йосип Франкович народився у 1936 році в багатодітній родині в селі Конева Могилів-Подільського району, де зростав разом із сімома братами та сестрами. З дитинства був привчений до праці, відповідальності та любові до рідної землі.

У 1959 році створив сім'ю, а вже у 1960 році переїхав до села Агрономічне. Він є одним із засновників села, адже стояв біля витоків його становлення та розвитку. Своє життя присвятив сільському господарству - працював в агрохімічній лабораторії, був агрономом у колгоспі. Вищу освіту здобув в Уманському сільськогосподарському інституті за спеціальністю "Агроном".

Окрім трудової діяльності, Йосип Франкович має творчу душу - упродовж життя писав вірші, в яких відображав любов до рідного краю, людей та життєву мудрість.

Сьогодні Йосип Франкович є прикладом гідності, працелюбності та життєвої мудрості. Разом із дружиною він виховав двох дітей, радіє трьома онуками та чотирьома правнуками.

Щиро вітаємо ювіляра з поважною датою! Бажаємо міцного здоров'я, довгих років життя, миру, тепла та турботи від рідних і близьких.

Писанка-мій оберіг

Великдень - одне з найповажніших і найулюбленіших свят християн. Неодмінним символом цього великого свята, дзеркалом багатства української народної творчості є - українська писанка.

Напередодні Великодня бібліотека-філія №4, що у Вінницьких Хуторах, перетворилася на справжню творчу майстерню, де замість шелесту сторінок було чути тихе потрискання свічок та аромат бджолиного воску. Під час майстер-класу з писанкарства "Писанка-мій оберіг" всі присутні дізнались про важливі символи для писанок, про їх походження та значення, навчились користуватись писачком, експериментували з кольорами.

Для українців писанка - це не просто традиція, а справжній всесвіт у долонях. Це наш код і оберіг, де кожен символ - це щира молитва чи побажання. Коли виводиш на тендітній шкаралупі хвилясту лінію, що означає плинність часу, або сонячну ружу, яка несе світло, починаєш зовсім інакше відчувати зв'язок із поколіннями.



Сталеві воїни "Сталевої Сотки"

Руслани Дучаловій лише 23 роки - і шість із них вона у лавах ЗСУ!

Дівчина виросла в селі Довжок Могилів-Подільського району Вінницької області.

Після закінчення школи - у 2020-му - перед 17-річною юнкою стало питання вибору майбутньої професії:

- Обирала між навчанням у педагогічному університеті та Національному академією сухопутних військ імені гетьмана Петра Сагайдачного. Віддала перевагу таки військовому вишу, - розповідає Руслана, - Було важко, особливо спочатку. Не страшно, бо я не з ляхів, а саме важко. Ще вчора ти сиділа за шкільною партою, а сьогодні вже курсантка військової академії...

До речі, в академії однокурсники з Інституту морально-психологічного забезпечення дали Руслані прізвисько "Мулан" - на честь головної героїні відомого мультплікаційного фільму.

- Вочевидь, звернули увагу не лише на східні риси у зовнішності, а і на мій часом доволі войовничий характер, - усміхаючись згадує Руслана.

Хай там як, "Мулан" була дуже старанною і наполегливою курсанткою. Сумлінно опрацювала увесь матеріал, який викладачі подавали на лекціях. Та все ж, зізнається Руслана, найбільше... їй подобалися стрільби!

- Дуже люблю стріляти! Коли ми виїжджали на полігон, я тільки і чекала тих стрільб, - згадує дівчина, - Зі стрілецької зброї найбільшою моєю любов'ю була СВД - особливо, нічні стрільби з цієї снайперської гвинтівки. Також подобалося стріляти з різної бронетехніки - танка, БМП, БТР...

У червні 2024-го - після випуску з академії та вручення лейтенантських погонів - Руслана Дучалова потрапила за розподілом до нашої 100 омбр. Де й служить впродовж уже майже двох років на посаді

офіцера відділення психологічної підтримки персоналу.

До речі, згодом контракт із 100 омбр підписав і 19-річний брат Руслани - Максим. Ще раніше - у 2021-му - до лав ЗСУ за прикладом доньки став батько, Сергій Анатолійович.

- Виросла я на Вінничині - в центральному регіоні України. Навчалася на заході нашої держави - у Львові. А служити довелося на сході - на споконвіку українській Донеччині, - розповідає "Мулан", - До речі, раніше на сході України мені ніколи не доводилося бути. Але за майже два роки служби тут я просто закохалася у цей прекрасний край - у цих людей і ці неймовірні краєвиди! І коли хтось наважується пропонувати нам "віддати" комусь цей регіон, моєму обуренню немає меж! Так і хочеться вигукнути: "Дідька лисого вони одержать, а не нашу Донеччину!"

Хоча дівчина і зізнається: попервах на Сході було таки лячно через постійні обстріли. Особливо незвично було засинати під звуки канонад. Допомогала бабусина порада: що-вечора молитися і не думати про погане...

Тим часом вдома на Руслану із нетерпінням чекають найдорожчі люди: бабуся Тетяна Миколаївна, дідусь Анатолій Михайлович, молодший брат-п'ятикласник Михайло та мама Світлана Борисівна.



Проміняла дитину на особисте щастя

Шість років тому Дмитра від одруження з Вірою відмовляли і батьки, і друзі, але він нікого не послушав, про що пізніше пошкодував.

Коли між молодими виник роман, Дмитро не підозрював, що його обраниця - заміжня жінка.

Віра наявність офіційного чоловіка ретельно приховувала, на роботу вона навіть обручку не носила.

Правда розкрилася банально і дуже некрасиво - чоловік Віри побачив їх з Дмитром в ресторані, і там же влаштував сварку:

- Поки я працюю не покладаючи рук, щоб закрити всі твої потреби, ти по... скачеш! Скажи мені, чого не вистачає? Навіщо ти це робиш?

Трималася Віра спокійно:

- Я навіть рада, що ти все дізнався. Набридло мені, Олегу, ховатися. Дмитра я люблю, і із задоволенням вийду за нього заміж!

До речі, він щойно зробив мені пропозицію. Я сподіваюся, що ти проти нашого розлучення нічого не маєш?

Олег проти нічого не мав, сам подав на розлучення і, ставши вільним, одразу ж поїхав із міста.

Друзі по вуха закоханому Дмитру казали:

- Ну, куди ти лізеш? Невже цей вчинок твою наречену характеризує з позитивного боку? Де гарантія, що вона колись не зрадить тебе?

- Не зрадить, - чогось був упевнений Дмитро, - вона мене кохає. А коли кохають, до кінця зберігають вірність!

Заради коханої дружини Дмитро старався. Через 2 роки після весілля у пари народився син, а ще за два роки Дмитро взяв в іпотеку двокімнатну квартиру в новобудові.

Весь цей час подружжя жило на орендованій квартирі, тому що батьки чоловіка навідріз відмовилися приймати у себе вдома невістку:

- Не подобається вона мені, синку, - тихенько говорила Дмитру мама, - погляд у неї поганий... Не може пояснити...

Розважлива вона жінка, розумієш? Коли вона витягне з тебе всі соки, то просто піде.

І дитина їй не перешкода, вона і її покине! Віра твоя звикла жити лише для себе.

Дмитро не вірив: ну хіба могла його кохана дружина з ним так вчинити?

Коли будинок здали та мешканці отримали ключі від своїх квартир, Дмитро у двокімнатній квартирі затіяв ремонт.

Поспішав, вкладав у облаштування власного кута всі вільні гроші заради того, щоб швидше переїхати, влаштувався навіть на другу роботу.

Віра теж працювала діловодом в одній невеликій фірмі. Зарплату красуня витратила виключно на себе.

Дмитро, у гонитві за додатковим заробітком, одразу й не помітив, що дружина до нього охолола.

Віра стала пізніше повертатися додому, часом пахло терпким чоловічим одеколоном.

Увагу чоловіку вона зовсім припинила приділяти, на будь-які запитання Дмитра відповідала:

- Давай потім. Я втомилася, день сьогодні був важкий, мені треба відпочити.

Маленький Степан теж потребував уваги матері. Віра начебто забула про існування дитини.

Якось Дмитру зателефонувала вихователька і запитала:

- Дмитре Валерійовичу, привіт. А ви дитину коли забиратимете? Дитячий садок закритий, тільки Степан ваш лишився. Ви мені, звичайно, вибачте, але мені теж треба додому.

- А хіба дружина не забрала? - застиг Дмитро.

- Ні, Віра Олександрівна його лише привела. Я і здивувалася, адже зазвичай вона до шостої вечора за хлопчиком заходить, а зараз вже шість - сорок, а її все

немає і немає.

До дружини Дмитро додзвонився лише з четвертої спроби. Віра чоловікові на претензії відповіла холодно:

- Ну нічого страшного. Подумаєш, сорок хвилин зайвих у садочку побув. З'їзди, забери, мені ніколи!

- Чим же ти цікаво таким зайнята? - обурився Дмитро, - у тебе робочий день закінчується о п'ятій - тридцять!

- У мене теж можуть бути свої справи, підробітки, зрештою. Менше говори, просто з'їзди у сад і забери сина! Ти його батько, чому я весь час за дитину повинна відповідати?

Дмитро сина забрав і відвіз до батьків. Він хотів вітнати, без дитини серйозно поговорити з дружиною і з'ясувати в неї нарешті, що відбувається.

Віра повернулася додому пізно, чоловіка вона слухала в півбуха.

- Дмитро, припини влаштовувати сварки, - зморщившись, попросила Віра, коли чоловік вп'яте поставив їй одне і те ж питання, - я ж пояснила, що працювала! Чому взагалі ти мені влаштуєш допит?

Я - вільна, доросла людина, і ні перед ким звітувати не зобов'язана. Так, трапився форс-мажор, я не встигла забрати сина з дитячого садка. Це така проблема?

Через два тижні після цієї розмови Дмитро нарешті дізнався правду.

Він якось заїхав додому в обід, впевнений, що в квартирі нікого немає. Віру з незнайомим чоловіком він застав у самий пікантний момент.

Навіть не соромлячись, вона посміхнулася:

- Так, не вчасно ти. Завадив нам, що ще сказати!

Сварилося подружжя довго.

Віра в тому, що сталося, звинуватила чоловіка:

- Та тому що ти абсолютно ніякий! У всіх планах! Мені з тобою нудно та прісно.

Щоб дивувати жінку, Дмитре, потрібно постійно працювати над собою. Припини репетувати! Нічого такого не сталося. Подумаєш...

- Я забіраю сина і йду! Мали рацію мої батьки, коли казали, що з тобою зв'язуватися не варто.

Про кохання співала, у почуттях клялася, і набік від мене бігала... Та ще сюди, в цю квартиру, водила. Совісті як ще вистачило!

- Тільки спробуй забрати сина, - відповіла Віра, - Я в суд звернусь! Не наживай собі проблем.

Дитина має жити з матір'ю. Так, і ще раз повторюся: нічого страшного не трапилось, просто забудь про те, що сталося, і все.

Зі свого боку, я обіцяю, що більше такого не повториться. У нас з тобою дитина, і сім'ю треба зберегти хоча б заради неї.

Дмитро зібрав свої речі та пішов. Попереду на нього чекав суд з визначенням місця проживання дитини, але адвокат Дмитра попередив відразу:

- Шанси насправді мізерно малі. На жаль, у нашій країні суд завжди стоїть на боці матері.

З погляду закону вона нічого протиправного не зробила, з ймовірністю 90% сина залишать з нею.

Ми наполягатимемо на визначенні порядку спілкування, у будь-якому випадку ви з дружиною маєте однакові права на дитину.

У цьому питанні, гадаю, суддя піде вам назустріч.

Віра була впевнена, що варто їй тільки поманити Дмитра пальчиком, як він одразу до неї прибіжить.

Нічого у своєму житті жінка мінати не збиралася. Вона просто вирішила надалі бути обережнішою і ретельно дотримуватися конспірації - коханців додому не приводити.

Віра щиро вважала, що Дмитро, як і раніше, повинен повністю утримувати її і сина.

Коли настав час оплачувати квартиру, вона відразу зателефонувала чоловікові і попросила:

- Гроші мені на карту переведи. Потрібно з господаркою розрахуватися.



- Доброго дня, по-перше, - привітався Дмитро, - а по-друге, я в цій квартирі вже не живу і платити за неї не збираюся.

- Зате я в ній живу! Степан, до речі, тут також живе. Твій, нагадаю, сину. Гроші переказуй! Я не хочу ще раз з тобою сваритися.

Мені все одно платити нема чим, ти сам чудово знаєш. Не псуй остаточно стосунки, виконай моє маленьке прохання.

А, і ще продуктів привези. У мене навіть туалетний папір закінчився.

- Оберти зменш! Нехай коханець тебе годує, нічого ти від мене не дочекаєшся. Якщо ти забула, то я нагадаю: ми з тобою скоро розлучаємося! Все, я нічого про тебе чути не хочу!

- А доведеться. Ми будемо майно ділити, іпотечну квартиру, наприклад. Аліменти ти будеш і на мене, і на сина платити.

Компенсацію я з тебе проситиму за машину - вона в шлюбі куплена. Навіщо тобі ці проблеми? Ще не пізно вибачитися.

- За що? - Здивувався Дмитро.

- За сварку, яку ти при сторонній людині влаштував. Поводився, як... ганчірка!

Я, звичайно, підозрювала, що ти в нас натура вразлива, але не настільки ж. Вибачишся і можеш повертатися.

Збудемо це непорозуміння і житимемо далі, як жили. Дружині Дмитро на поступки не пішов. Якщо Віра наполягає на розподілі майна, то нехай він відбудеться. Водночас у суді поділять і кредит, взятий на ремонт іпотечної квартири.

За кілька днів до засідання суду Віра зателефонувала Дмитру та запропонувала угоду:

- Я хочу, щоб Степан жив із тобою. Якщо ми розлучаємося, то я не готова взяти на себе турботу про дитину.

Ти його виховуй, утримуй, а я стану недільною мамою.

Дитину добровільно віддам лише у разі твоєї відмови від аліментів.

Сам розумієш, що після розлучення мені доведеться знову влаштовувати своє особисте життя, і можливості платити гроші дитині у мене не буде.

Того ж вечора Дмитро забрав дитину. Віра йому пояснила:

- Я з цієї квартири з'їжджаю. Мій молодий чоловік проти, щоб син жив у його квартирі, тому я, власне, і зваяжилася на такий крок.

Я сподіваюся, у тебе вистачить совісті не позбавляти мене можливості бачитися із сином? Я хочу, щоб Степан мене пам'ятав.

- Засідання покаже. Якщо чесно, Віро, я від тебе такого не чекав. Невже ти готова ось так ось проміняти дитину на особисте щастя?

Нічого не відчуваєш всередині? Тобі перед Степаном не соромно?

- А чому мені перед ним має бути соромно? - Здивувалася Віра, - ти що ж, вважаєш, що я не маю права на це щастя? Ще як маю!

Чужа дитина для вас, чоловіків - це обов'язково проблема. Ніхто мене з дитиною заміж не візьме, у цьому я певна.

А тобі, як мені здається, і одружуватися не треба. Інші в тебе пріоритети. Та й Степану з тобою буде краще - все-таки хлопчик.

Зовсім скоро він подорослішає і потребуватиме батьківського виховання. Мені здається, що це найоптимальніший вихід із ситуації!

Я сподіваюся, що совість тобі таки не дозволить подати на мене на аліменти.

У суді Віра заявила, що згодна сина залишити з батьком. Незважаючи на заперечення, аліменти їй такі присудили.

Від своєї частки майна, нажитого у шлюбі, Віра відмовляється не збирається - вона колишньому чоловікові зазначила суму компенсації.

З сином Віра не бачиться, надто багато часу тепер у жінки забирають нові стосунки. Степан за мамою дуже нудьгує.



Кулінарні цікавинки

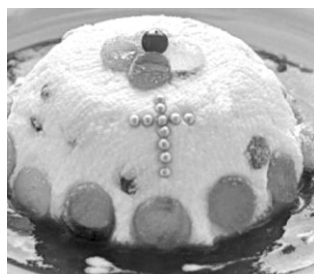
Заварна паска

Нам потрібно: 9-10 скл. борошна, 10 яєць, 50 г дріжджів свіжих, 3/4 скл. вершкового масла розтопленого, 50-70 г родзинок, 1/2 скл. цукру, 1,5 скл. молока.

Приготування. Взяти склянку молока і стільки ж борошна добре перемішати до однорідної консистенції і поставимо на маленький вогонь. Постійно помішуємо до утворення густої консистенції. До 0,5 склянки теплого молока додаємо 1 ст.л. цукру і всипати подрібнені дріжджі. Залишимо до утворення пишної шапки з дріжджів. Відділити жовтки від білків. До жовтків додаємо цукор і зіб'ємо міксером до утворення пишної маси. Паска за смаком виходить не дуже солодкою. Хто полюбає, щоб паска була солодкою, необхідно взяти цукру на 1/4 склянки більше. Білки, додавши дрібку солі, зіб'ємо до утворення середніх піків. Змішаємо заварене борошно з дріжджами і жовтками. Потім обережно додаємо збиті білки. У масі можуть бути грудочки, але це не страшно, тому що при подальшому змішуванні вони розійдуться. Додаємо розтоплене вершкове масло. Додаючи поступово просіяне борошно, змішуємо тісто. Вимішувати необхідно 15-20 хвилин. Тісто по консистенції буде м'яким, трішки може липнути до рук. Ставимо тісто у тепле місце, воно повинне збільшитися удвічі. Родзинки промиваємо, заливаємо кип'ятком. Через 10 хвилин воду зливаємо і притрушуємо борошном. Додати родзинки у тісто, що вже підійшло, ще раз добре вимішуємо. Змазати силіконові форми. Змастивши руки олією, відщипуємо частину борошна, обминаємо руками і кладемо у форму для запікання. Форма повинна бути заповнена тістом на 1/3. Виходить 5 форм розміром 11x12 см. Залишаємо паски у формі, щоб вони підійшли. Коли до верху залишилося 1-1,5 см, змащуємо верх пасок збитим жовтком і ставимо запікатися у нагріту до 180 градусів духовку. Паска розміром 11x12 см випікаємо приблизно 35-40 хвилин. Якщо форми менші, або більші, відповідно, часу необхідно менше, або більше. Зверху прикрашаємо збитим з цукровою пудрою білком і прикрашаємо посипкою.



Імбирна сирна паска зі згущеним молоком



Нам потрібно: 1,2 кг жирного сиру, 1,5-2 банки вареного згущеного молока, 250 мл вершків 33-38% жирності, 100 г грецьких горіхів, 200 г печива, сік 1 лимону, 0,5 ч.л. меленої кориці.

Приготування. Застелити друшляк кухонним рушником або складеною в кілька шарів марлею.

Викласти туди сир, накрити звисаючими краями марлі, поставити друшляк в емність більшого розміру. Зверху на марлю встановити тарілку, на неї – вантаж вагою 2-3 кг. Залишити мінімум на 4 години, щоб стекла зайва рідина. Горіхи насипати рівним шаром на деко і поставити у розігріту до 160°C духовку на 10 хв. За цей час кілька разів перемішати. Остудити горіхи, потім дрібно порубати ножем або блендером. Подрібнити до стану крихти печиво. Змішати горіхи і печиво, приправити корицею. Віджати сир протерти через сито. Прогріти варене згущене молоко на водяній бані, щоб маса стала більш текучою. Змішати сир зі згущеним молоком і лимонним соком. Збити вершки в пишну піну і вмішати в сирну масу. Застелити плівкою або марлею форму, викласти сирну масу, присипати товстим шаром крихти печива з горіхами, прим'яти руками. Затягнути плівкою і поставити в холодильник на 1-2 доби. Перед подачею перевернути паску на тарілку.

Паска з родзинками

Нам потрібно для тіста: 1 кг борошна, 1,5 скл. молока, 6 яєць, 300-400 г вершкового масла, 2 скл. цукру, 50 г дріжджів, 1 скл. родзинок, 1 пакетик ваніліну, 1 ч.л. солі, олія - для змащування форм, різнобарвна посипка.

Приготування. Дріжджі розведіть у теплом молоці, додайте половину борошна, розмішайте, щоб не було грудок. Накрийте миску рушником, поставте в тепле місце для підйому приблизно на годину-півтори. Додайте сіль, розтерті з цукром і сіллю жовтки, ванілін, розтоплене масло, добре перемішайте. Додайте збиті в стійку піну білки і борошно, що залишилося. Поступово додаючи борош-



но, замісіть тісто. Чим краще вимісити тісто, тим пишнішими вийдуть паски. Поставте тісто в тепле місце для підйому. Коли тісто удвічі збільшиться в об'ємі, додайте промиті і підсушені родзинки. Тісто перемішайте і розкладіть в змащені олією форми. Верх паски змастіть збитим жовтком. Випікайте в духовці до готовності. Приготуйте глазур. Білок збийте з цукровою пудрою і лимонним соком. Готові паски покрийте глазур'ю, прикрасьте різнобарвною посипкою.

Ковбаса домашня смажена

Нам потрібно: 1 кг свинини (шийна частина), 100 г сала, 100 мл молока або вершків 10%, 1 головка часнику, 1 ч.л. солі, 50 г промитих свинячих кишок, перець, коріандр.

Приготування. М'ясо і сало порізати дрібними кубиками, додати молоко, сіль, перець, коріандр і вимішувати руками (навіть вибивати), поки м'ясо не стане клейким (не менше 15-20 хв.). Залишити фарш на годину маринуватися, додати часник і ще раз ретельно вимішати. Кишки вимочити у воді і ретельно промити. На м'ясо-рубку зі спеціальною насадкою для ковбаси одягнути кишку (майже повністю) і повільно наповнити її фаршем. Кінці кишки зав'язати ниткою, а саму кишку перевернути, формуючи ковбаски потрібної довжини. Підсолону воду закип'ятити, зменшити вогонь і варити ковбасу протягом 15-20 хв., слідкуючи, щоб відвар не кипів. Готову ковбасу обсмажити в смальці до золотистого кольору або викласти на змащений смальцем лист і запекти в духовці, попередньо не відварюючи.



Рулет із сала «По-українськи»



Нам потрібно: 800 г свіжого сала, 100 г телятини, морквина, 2 зубчики часнику, 20 г солі, 5 г суміші перців, 5 г сухого кропу, 2 лаврових листки, 5 чорного перцю горошком, 3 духмяного перцю.

Приготування. Сало помийте, посоліть і приправте сумішшю перців. На одну половинку пласта сала викладіть дрібно нарізане м'ясо, зверху покладіть брусочки моркви. Зверху на моркву викладіть нарізаний часник. Посипте сушеним кропом. Сало акуратно згорніть рулетом, щільно притискаючи. Зв'яжіть рулет ниткою, щоб не розвалювався. Готовий рулет покладіть у харчовий пакет. Покладіть у каструлю, залийте водою. Додайте прянощі. Варіть на слабкому вогні 1,5 години. Потім вийміть, остудіть і видаліть нитки. При подачі наріжте сало скибочками.

Запечена свинина з гірчиною скоринкою

Нам потрібно: 1,5 кг свинної корейки на ребрі, 0,2 пучка базиліку, 0,2 пучка зелені петрушки, 2 зубчики часнику, 2 ст.л. гірчиці, 1 г гірчиці в насінні (чорна), 1 г гірчиці в насінні (біла), 3 ч.л. коріандру, 2 г томатів сушених з орегано (спеції), 100 мл оливкової олії, 4 ч.л. солі, 1 г чорного меленого перцю.

Приготування. Змішайте сухі спеції: сушені помідори з орегано, зерна чорної і білої гірчиці, коріандр, сіль, чорний мелений перець. Додайте подрібнений часник, гірчицю і оливкову олію. Додайте подрібнену петрушку і базилік, перемішайте. У м'ясі зробіть неглибокі проколи. М'ясо викладіть в яку-небудь форму і повністю обвалайте маринадом, з усіх боків. Поставте в холодильник на 1 годину, періодично перевертаючи і втираючи маринад. Загорніть м'ясо у фольгу. Запікайте в нагрітій до 170-180°C духовці 50 хвилин. За 10 хвилин до готовності зніміть фольгу. Подавайте відразу ж після приготування, нарізаючи на порційні шматки.



Заливне «Великоднє»



Нам потрібно: 300 г філе яловичини, 200 г моркви, 100 г цибулі, 2 яйця, консервовані горошок - за смаком, 25 г желатину, лавровий лист, 3 перця горошком, зелень кропу і петрушки, сіль - за смаком, 150 мл води для желатину, 1,5 л води для м'яса.

Приготування. Желатин залийте холодною кип'яченою водою і залиште на 1 годину для набування. Філе яловичини помийте і покладіть в каструлю. Додайте в каструлю очищені цибулю та моркву, влийте холодну воду. Варіть протягом 1 години. Додайте сіль, лавровий лист і перець. Варіть ще 15 хвилин. М'ясо та овочі вийміть з каструлі, бульйон процідіть. Додайте в бульйон підготовлений желатин і нагрійте, не доводячи до кипіння, до повного розчинення желатину. У форми влийте підігрітий желатиновий бульйон і поставте в холодильник на 20-30 хвилин. З моркви за допомогою формочок для печива виріжте фігурки. Варені яйця наріжте скибочками. На застигле желе викладіть моркву,

яйця, горошок і листочки петрушки. Залийте желатиновим бульйоном і поставте в холодильник на 20 хвилин. Відварну яловичину наріжте невеликими рівними скибочками і викладіть на застигле желе. Залийте бульйоном і поставте в холодильник на 4-5 годин. Перед подачею на стіл опустіть формочки з заливним в гарячу воду, переверніть і викладіть на плоске блюдо.

Закусочні голубці з морквою

Нам потрібно: свіжа капуста, 7 морквин, 2 голочки часнику, 1 пучок петрушки. Маринад: 1 л води, 1 скл. цукру, 1 скл. оцту 9%, 500 мл олії, 2 ст.л. солі.

Приготування. З капусти вирізати тверду серединку, відварити в киплячій підсолоній воді 5 хвилин. Дістати з води і розібрати на листки, як на голубці. Товсту частину листків повідрізати. Моркву натерти на великій тертці, петрушку та часник дрібно порізати. Змішати начинку і закрутити голубці у вигляді трикутників. Приготувати посуд, в якому будуть варитися голубці, на дно покласти лаврове листя, чорний перець горошком, духмяний перець горошком. Скласти голубці у каструлю. Закип'ятити маринад і залити голубці. Накрити кришкою і залишити, щоб голубці охололи. Поставити закусочні голубці у холодильник на 4 дні. Чим довше стоять голубці у холодильнику, тим вони смачніші.



Великоднє закуска «Яйця в кожурах»



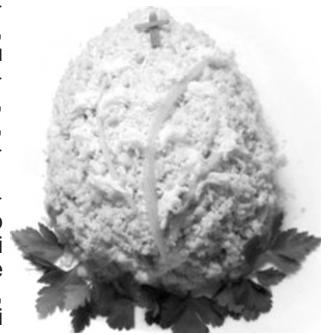
Нам потрібно: 13 яєць: (10 - варених, 3 - сирих), 200 г твердого сиру, 1-2 ч.л. гірчиці, борошно, сухарі панірувальні, олія для смаження, сіль, перець і спеції за смаком.

Приготування. Варені яйця почистити, розрізати по вертикалі навпіл, вийняти жовтки. Жовтки розтерти, додати гірчицю, сіль, перець і спеції. Наповнити білки отриманою масою. Скласти половинки яєць до купи і скріпити зубочистками. Сирі яйця збити. Сир потерти. Запанірувати фаршировані яйця по чергово у борошно, яйці, сирі, знов у яйці, і, насамкінець, у сухарях. Тоді покатали яйця у руках, щоб паніровка щільніше прилягла до них, й обсмажити у фритюрі чи на сковорідці до золотистого кольору. З готових яєць обережно повитягувати зубочистки. Викласти яйця на паперовий рушничок, щоб видалити зайвий жир, потім перекласти на тарілку і поставити у холодне місце на півгодини. Прикрасити і подавати до столу.

Салат «Великоднє яйце»

Нам потрібно: 150 г курячої грудки (відвареної), 100 г білої квасолі, 3 яйця (варених), цибулина, морквина, 1-2 стебла селери, 1 ст.л. олії, 100 г майонезу, сіль - за смаком, зелень петрушки - для оздоблення.

Приготування. Подрібнені цибулю з морквою обсмажте в олії до м'якості цибулі. У мисці змішайте порізану відварну курку, нарізані кубиками яєчні білки (жовтки залиште для прикраси), дрібно нарізану селеру. Додайте консервовану квасолі (без рідини), цибулю з морквою, сіль, перець. Заправте майонезом, перемішайте. На тарілку викладіть салат у формі яйця. Зверху посипте тертим жовтком, прикрасьте селерою і зеленню петрушки.



Печиво «Великодні курчата»



Нам потрібно: 1 скл. цукру, 1-2 яйця, 250 г маргарину або вершкового масла, 1/2 ч.л. соди, оцет для гашення соди, борошно - скільки забере (але, щоб тісто не було тугим), горіхи. Для глазури: 2 яєчних білки, сік з одного лимону і цукрова пудра - скільки забере.

Приготування. Змішати цукор з яйцями, додати розтоплені маргарин, соду, погашену оцтом, подрібнені горіхи, борошно і замісити тісто (повинно добре відставати від рук). З картону вирізати формочку курчатка. Тісто розкачати у пласт товщиною 3-5 мм і, прикладаючи картонну формочку, обережно повирізати курчатка. Перекласти їх на застелене пергаментом деко і випікати у духовці до золотистого кольору. Печиво вийняти й охолодити. Приготувати глазур: білок збити, додати лимонний сік і, постійно помішуючи, додати цукрову пудру, аж поки не утвориться маса, схожа на густу сметану. Збити глазур до утворення стійкого рельєфу, розділити на декілька частин, у кожну частину додати різні харчові барвники. Прикрасити охолоджене печиво різнокольоровою глазур'ю.

ПОРАДИ НА ВСІ ВИПАДКИ ЖИТТЯ

Незабаром свято Воскресіння Господнього

В кожній церкві освятають пасхальні кошики, в яких обов'язково будуть паска, яйця, ковбаси, сир та масло.

Крім того, в кожному домі готуватимуть інші святкові страви до великоднього столу, а ще - гостинці на передову для наших воїнів-захисників та для внутрішньо переміщених осіб.

Щоб уникнути харчових отруєнь чи гострих кишкових інфекцій, рекомендуємо дотримуватись основних простих правил

При закупівлі харчових продуктів:

- купуйте продукти та продовольчу сировину (яйця, м'ясо, молочні продукти) в спеціалізованих магазинах або на агропродовольчому ринку, оминайте місця стихійної торгівлі;
- не купуйте продукти сумнівної якості;
- купуючи будь-які харчові продукти, завжди перевіряйте відповідність маркування, умови їх зберігання та терміни придатності;
- при купівлі фасованого харчового продукту також зверніть увагу на цілісність упаковки;
- не купуйте продукти завчасно, особливо ті, що швидко псуються.

При зберіганні харчових продуктів:



- дотримуйтеся умов зберігання харчових продуктів, які зазначені на етикетці, особливо це важливо для продуктів, які швидко псуються;

- належно зберігайте харчові продукти у холодильнику (сири та готові продукти зберігайте окремо);

- забезпечуйте відповідні температурні режими зберігання для замороженої та охолодженої продукції (м'яса, риби тощо).

Готуючи страви - пам'ятайте:

- перед початком приготування їжі завжди ретельно мийте руки з милом;
- для приготування страв використовуйте лише питну воду;
- придбане на ринках молоко потрібно кип'ятити;
- свіжі овочі та фрукти перед вживанням ретельно промийте проточною водою;
- використовуйте окремий розподільний інвентар для обробки сировини та готових до споживання харчових продуктів;
- продукти, які швидко псуються, зберігайте в холодильнику та дотримуйтеся встановлених термінів.

Піклуйтесь про своє здоров'я та здоров'я своїх близьких. **Вінницьке районне управління Головного управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області.**

Щоб лохина була солодка: яке добриво потрібне кушам щомісяця

Основу живлення складають азот, фосфор і калій, але у спеціальних формах. Лохина - це вибаглива культура, яка потребує особливих умов для росту та плодоношення. Її коренева система тісно пов'язана з мікрорізою, що працює лише у кислому середовищі. Саме тому правильний підбір добрив має вирішальне значення. Невідповідні підживлення можуть не лише не допомогти, а й зашкодити рослині. Коли і чим підживити.

Які добрива підходять для лохини

Основу живлення складають азот, фосфор і калій, але у спеціальних формах. Вносьте азот у вигляді сульфату амонію, який одночасно підкислює ґрунт. Додавайте суперфосфат для розвитку кореневої системи та покращення цвітіння. Використовуйте сульфат калію для підвищення імунітету та якості ягід. Обирайте комплексні добрива, призначені саме для лохини, щоб забезпечити



ти баланс мікроелементів.

Чого не можна робити

Уникайте внесення органічних добрив, таких як гній, компост чи перегній. Не застосовуйте добрива з вмістом хлору. Не висаджуйте лохину у важкі ґрунти без дренажу. Слідкуйте, щоб не було застою води, адже це шкодить кореневій системі.

Як підкислити ґрунт

Підтримуйте рівень кислотності ґрунту в межах 3,5-4,5 рН. Вносьте колоїдну сірку під кущі двічі на рік. Поливайте розчином лимонної кислоти для швидкого ефекту. Використовуйте спеціальні підкислювачі для стабільного результату.

Як отримати солодкі ягоди

Забезпечте кушам достатню кількість сонячного світла протягом дня. Збільшуйте частку калію у період формування плодів. Додавайте магній для покращення смаку ягід. Поливайте рослини регулярно, але без перезволоження.

Весна - вирішальний час для малини

Саме зараз закладається майбутній урожай: від того, наскільки правильно доглянуті кущі, залежить і розмір ягід, і їх кількість, і загальний стан рослини.

Після зими малина ослаблена й гостро потребує живлення, але поспішати з добривами не варто. Спершу потрібно виконати базові весняні роботи.

Коли починати? Оптимальний час - квітень. Температура стабільно плюсова, на пагонах пробуджуються перші бруньки - сигнал до активних дій.

Обрізання - перший крок до щедрого врожаю. Видаляємо сухі, пошкоджені та слабкі пагони. Здорові гілки вкорочуємо на 15-20 см. Це дозволяє рослині направити сили на формування ягід, а не на підтримку ослаблених частин. Без обрізки куш витрачає ресурси даремно - врожайність падає.

Захист від хвороб та шкідників. З теплом активізу-



ються грибки та комахи. Обробку проводять, коли молоді личинки досягають близько 1 см. Використовують хелат міді або мідний купорос. Обприскувати краще вранці або ввечері, щоб уникнути опіків. Крім захисту, це ще й позакореневе підживлення.

Добриво - енергія для зростання. Після обрізання та обробки кущі потребують додаткового живлення. Весною особливо важливий азот: під кожен куш - 20-30 г сульфату амонію або азофоски. Розподіляємо добриво на відстані 20-30 см від основи, де розташовані основні корені. Якщо ґрунт сухий - полийте, трохи розпушіть і знову зволожите.

Результат - щедрий урожай. Міцні, здорові пагони, великі, солодкі та соковиті ягоди - справжня радість для садівника. Дотримуючись цих простих весняних правил, ви подвоюєте шанси на багатий врожай.

Департамент комунального майна Вінницької міської ради повідомляє, що 07 квітня 2026 року державним реєстратором до Державного реєстру речових прав на нерухоме майно внесено запис 22270 про взяття на облік як безхазяйного нерухомого майна нежитлової будівлі, розташованої за адресою: Вінницька обл., Вінницький р-н, м. Вінниця, вул. В. Ходаківського (бувш. вул. Чайковського), б/н.

У разі відсутності відомостей про власника(ів), спадкоємця(ів) чи правонаступника(ів) зазначеного нерухомого майна, а також документів, що підтверджують право власності або правонаступництва щодо нього, Вінницька міська рада має намір після спливу одного року з дня взяття зазначеного об'єкта на облік зверну-

тися до суду із заявою про передачу цього безхазяйного нерухомого майна у власність Вінницької міської територіальної громади.

У разі наявності інформації щодо можливого власника(ів), спадкоємця(ів), правонаступника(ів) або за наявності правовстановлюючих документів на зазначений об'єкт нерухомого майна, просимо звернутися протягом одного року з дати взяття майна на облік.

Контактна інформація для звернення: Департамент комунального майна міської ради Адреса: м. Вінниця, вул. Соборна, 36 Телефон: (0432) 59-54-31 Електронна адреса: dkm@vnr.gov.ua

Повідомлення про наміри отримати дозвіл на викиди ПОВНЕ та скорочене найменування суб'єкта господарювання: Товариство з обмеженою відповідальністю "БЕСТІНВЕСТ - ЕНЕРГО" (скорочено ТОВ "БЕСТІНВЕСТ - ЕНЕРГО"). Ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ: 35213221.

Місцезнаходження суб'єкта господарювання, контактний номер телефону, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання: 22714, Україна, Вінницький р-н, Вінницька обл., село Бабин, вул. Захисників України, буд. 1; контактний номер телефону (067) 430-33-25, e-mail: vitaliythebest@ukr.net.

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика: 22714, Україна, Вінницький р-н, Вінницька обл., с. Бабин, вул. Захисників України, буд. 1.

Мета отримання дозволу на викиди: отримання офіційного документу (дозволу), який дає право провадити діяльність на існуючому об'єкті, пов'язану із викидами забруднюючих речовин в атмосферне повітря.

Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля, в якому визначено допустимість провадження планованої діяльності, яка згідно з вимогами Закону України "Про оцінку впливу на довкілля" підлягає оцінці впливу на довкілля: висновок з оцінки впливу на довкілля виданий Міністерством захисту довкілля та природних ресурсів України, від 18.08.2023 р., номер висновку 21/01-20211108896/1, реєстраційний номер справи про оцінку впливу на довкілля планованої діяльності 202111108896.

Загальний опис об'єкта (опис виробництва та технологічного устаткування): ТОВ "БЕСТІНВЕСТ-ЕНЕРГО" спеціалізується на неспеціалізованій оптовій торгівлі. На промисловому майданчику введено свинокомплекс із повним циклом утримання та відгодівлі свиней; газовою установкою з утилізацією біологічних тваринницьких відходів, комбікормової дільниці, допоміжних та обслуговуючих елементів.

Максимально проектна потужність свинокомплексу становить до 24 тис. голів свиней на рік для виробництва продукції свинарства повного циклу за 3-фазною технологією: вирощування - дощорощування - відгодівля. Забій свиней на території свинокомплексу не передбачається.

Ефективність виробництва свиней досягається за рахунок застосування енергозберігаючих технологій, використання спеціалізованих порід свиней, а також за рахунок повноцінного та збалансованого кормління та зниження витрати кормів.

Джерелами утворення викидів будуть: корпуси для вирощування та утримання свиней (свинарники-маточники та свинарники-відгодівельники); рама відтанячення та розміщення карантинування; локальна споруда для зберігання гною; закриті КНС виробничих стоків; закриті гноєсховища (лагуни для рідкої фракції); дезбар'єр; дизельні генератори; резервуари для зберігання ДП та бензину; резервуар для зберігання ЗВГ; паливно-роздавальне обладнання; когенераційна, факельна та утилізаційна установки; газова та твердотопливна котельня; газорегуляторні та шафові газорегуляторні пункти; цех приготування кормів.

Відомості щодо видів та обсягів викидів, т/рік: вуглецю оксид - 20,177; вуглецю діоксид - 9603,401; метан - 137,2083; речовини у вигляді суспендованих твердих частинок - 32,0427; мікроорганізми та мікроорганізми-продуценти (тисяч кл./м3) - 8,54512E-5; азоту діоксид - 14,996; азоту(1) оксид (N2O) - 0,2512; аміак - 32,1604; диметилсульфід - 2,1204; метилмеркаптан (газ) - 0,27883; ангідрид сірчистий - 4,2661; сірководень - 7,2028; диметиламін - 8,5621; бутан - 0,55708; спирт ізопропіловий - 0,072; альдегід пропіоновий (пропаналь, метилоцтовий альдегід) - 1,8452; альдегід глутаровий - 0,073; кислота капронова - 0,9087; бензин (нафтовий, малосірчистий, в перерахунок на вуглець) - 0,07106; вуглеводні граничні C12-C19 (розчинник РПК-265 П та інш.) - 0,007307; пропан - 0,37212; фенол - 0,28835; суміш насичених вуглеводнів C2-C8 і суміш насичених і ненасичених вуглеводнів C1-C4 - 0,5173.

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання та перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання: заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва та методів керування та перелік заходів щодо скорочення викидів забруднюючих речовин, що виконані або/та які потребують виконання для об'єктів другої групи ступеня впливу на забруднення атмосферного повітря - не передбачено.

Дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів: нормативи граничнодопустимих викидів дотримуються, відповідно заходи щодо скорочення викидів забруднюючих речовин в атмосферне повітря не розроблялись і не потребують виконання; дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів не передбачено.

Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству: викиди забруднюючих речовин відповідають вимогам Наказу Міністерства охорони навколишнього природного середовища України від 27.06.2006 р. №309.

Зауваження та пропозиції громадськості щодо дозволу на викиди можуть надіслатися до Вінницької обласної військової адміністрації за адресою: 21050, Вінницька обл., м. Вінниця, вулиця Соборна, 70. Тел. 0432 592 110.

Строки подання зауважень та пропозицій: протягом 30 календарних днів з дня публікації даного повідомлення в газеті.

"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.

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.
Телефон : 068 840 38 18.

2000000059402
Зам. №2610414.
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

90-річчя святкуватиме житель с.Пеньківка - **Ганна Миколаївна ГОЛОВЧУК** (10 квітня).

День народження відзначатиме голова Іллінецької організації ветеранів - **Павло Адамович МУРЕНКО** (12 квітня).

Від імені активу Вінницької районної та місцевих ветеранських організацій щиро зичу імениннику 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.



ПЕРЕДПЛАТИТЬ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ»

ШАНОВНІ НАШІ ВІДДАНІ ЧИТАЧІ.

Продовжуємо випуск однієї із найстаріших газет краю, аби Ви дізнавалися новини з життя громад, району, області та України. Сподіваючись на кращі часи продовжуємо передплату на 2026 рік.

Передплата з поштовими послугами становить:

(61487): на місяць - 77,00 грн.,
6 місяців - 362,00 грн.,
1 рік - 704,00 грн.

9 квітня - хмарно, мокрий сніг, т вдень +4...+6°C, вночі +1...+3°C.

10 квітня - хмарно, без опадів, т вдень +2...+4°C, вночі -1...+1°C.

11 квітня - хмарно, без опадів, т вдень +6...+9°C, вночі +3...+5°C.

12 квітня - ясно, без опадів, т вдень +5...+7°C, вночі +2...+4°C.

13 квітня - хмарно, без опадів, т вдень +3...+7°C, вночі +1...+3°C.

14 квітня - хмарно, без опадів, т вдень +8...+12°C, вночі +2...+4°C.

15 квітня - хмарно, без опадів, т вдень +8...+11°C, вночі +3...+5°C.



Отримали нову форму

Завершився Чемпіонат Вінницької області серед Молоді та Еліти, на якому було визначено боксерів, що увійдуть до складу збірних області.

Ці спортсмени представлятимуть Вінниччину на всеукраїнському та міжнародному рівнях, гідно захищаючи честь нашого краю.

Від Федерації боксу Вінницької області вони отримали нову форму (костюми, шорти та футболки).

Це не лише зручна екіпіровка,

а й символ єдності та командного духу.

Нещодавно таку ж форму отримали й "Юніори".

Постійна підтримка наших боксерів це крок до розвитку молодого покоління спортсменів.

Бажаємо нашим боксерам успішних виступів, яскравих перемог і впевненого руху до нових вершин!

Дякуємо Федерації за підтримку та створення належних умов для розвитку боксу на Вінниччині.



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

Благодійний концерт, який об'єднує серця

15 квітня о 18:00 запрошуємо вас до Вінницько-Хутірського будинку культури на особливу концертну програму "Пісні надії" за участю гурту "Пан Карпо".

Це не просто музика - це підтримка, віра та вдячність.

Усі разом ми зможемо зробити більше, адже під час заходу відбудеться збір на допомогу ЗСУ.

Приходьте, щоб провести вечір у теплій атмосфері, наповненій живою музикою, щирими емоціями та спільною метою.



Автомийка - чистота, яку видно одразу

Професійна мийка автомобілів із використанням якісної автохімії та сучасного обладнання. Дбайливо очищуємо кузов, диски та салон без шкоди для лакофарбового покриття.

- Закриті бокси - для тих, хто миє сам
- 2 бокси самообслуговування
- комфортно, спокійно, в будь-яку погоду
- Мийщики - для тих, хто цінує час
- 2 бокси з професійними мийщиками
- швидко, якісно, без зайвих клопотів

Наші послуги:

- безконтактна та ручна мийка
 - мийка двигуна
 - хімчистка салону
 - нанесення воску та захисних покриттів
 - Працюємо швидко та з увагою до кожної деталі
- Заїжджайте до нас - ваш автомобіль заслуговує на ідеальну чистоту

Адреса: м.Вінниця, Хмельницьке шосе, 17А, для запису тел. 068 725 78 90.



ОВЕН (21.03-20.04). Вдалий тиждень для всіх, хто робить кар'єру, а також для поїздки і відряджень. Голівне, уникайте конфліктів з начальством. Ви можете виявитися трохи недовірливими. Варто знайти час для розмови по душах із кращим другом. У вас обох збиралися чимало питань до себе й до світу, які варто обговорити. У вихідні постарайтеся викроїти трішки часу для близьких. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Занурення в серйозну роботу буде для вас панацеєю. Чим більше часу проведете в трудах, тим менше залишиться на дурості. Інакше вас тягатиме на авантюри. Не рекомендується розпочинати нові справи, тому що їх результатом може виявитися розчарування й втрата дорогіших сил. А от вихідні вдалі для початку нового й руйнування старого, що вже повністю себе вичерпало. І це стосується не тільки роботи, але й особистого життя. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Тиждень буде просто божевільним, але цікавим, прибутковим та успішним для вас. Готуйтеся до приємних несподіванок. Подумайте, чи так необхідні незмінні принципи, чи іноді варто відступити від правил, щоб одержати щось особливе. Більше посміхайтесь й жартуйте, це поліпшує не тільки власний настрій, але й настрої оточуючих вас людей. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

РАК (22.06-23.07). Не варто привертати до себе занадто багато уваги, тим більше, робити це навмисно. Час саме все розставити по своїх місцях, вас помітять саме тоді, коли це буде необхідно. Успішно пройдуть важливі переговори й ділові зустрічі. Взагалі досить вдалих час у плані вирішення проблем. До поточних питань ви легко знайдете вірні відповіді, і навіть фундаментальні завдання будуть по плечу. Саме час проявляти амбіційність на роботі й змінювати щось в особистому житті. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

ЛЕВ (24.07-23.08). Вам доведеться доводити свій професіоналізм. Так що не бійтеся брати відповіді

Астрологічний прогноз на 13 - 19 квітня

дальність на себе. Будьте розкутішими, спілкуйтеся з різними людьми. Уважніше стежте за новинами, щоб не пропустити важливої для вас інформації. Розмов з начальством поки краще уникайте, особливо якщо прагнете чогось від нього добитися. Претензії можна буде висловити потім. Побутові питання зажадають до себе уваги у вихідні. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

ДІВА (24.08-23.09). Бажано менше часу витратити на навколишніх, а більше присвятити собі. По-перше, ви на це заслужили, а по-друге, це дозволить більш-менш адекватно оцінити ситуацію, розібратися в якій у суєті було б зовсім нереально. Інформація що надходить може виявитися недостовірною або навмисно перевернутою. Можлива зміна планів і раптовий від'їзд. У вихідні постарайтеся розв'язати, відволічіться від домашніх проблем. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Варто працювати за індивідуальним планом. А от утворювані шляхи вам не підійдуть. Постарайтеся не допускати прояву егоїзму в ставленні до колег і близьких людей, не будьте дріб'язковими. Ви напевно що-небудь не встигнете або куди-небудь спізнитесь - прийдіть надолужувати в інші дні. У вихідні у спокійній обстановці можна і потрібно вирішувати побутові проблеми, які так довго відкладалися. І тільки вам буде під силу втихомирити киплячі сімейні пристрасті. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Скористайтеся вдалим часом і максимально його використовуйте. Не відмовляйтеся від нових проектів і поїздки, вони виявляться на рідкість вдалими. Не варто залежати від інших, виконуйте свої бажання, це зробить вас щасливішими. Вихідні дозволять зруйнувати старе, звільнивши місце для створення нового. І, насамперед, це стосується сімейного й особистого життя. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Ви благополучно скинули вантаж проблем і готові до вирішення нових завдань. Творчі ідеї приємно здивують друзів і партнерів з бізнесу, потрібно тільки вчасно й переконливо про них розповісти. Якщо діятимете наполегливо й рішуче, то всього доб'єтесь. Будете готовими до всього. І пам'ятайте, що спокій і зібраність дозволять вам зрештою все виправити. Неформальна ділова зустріч принесе багато користі й відкриє нові перспективи. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Ви можете почати сумніватися у своїх силах. Емоційно напружений час - краще обмежитися роллю спостерігача. Але все-таки сил і енергії додасться. Вам слід задуматися над своїм ставленням до людей, імовірно, ви схильні вимагати зайво багато. Той, хто зовсім недавно видавався ледве чи не ідеалом, може виявитися далеко не найкращий бік характеру. У вихідні постарайтеся відгородити себе від непотрібних контактів і порожньої балаканини. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

ВОДОЛІЙ (21.01-19.02). Приємні сюрпризи й прикри несподіванки в основному ставитимуться до роботи, але в деяких випадках будуть пов'язані зі здоров'ям. Не варто зайве себе перевантажувати спілкуванням з великою кількістю людей. У домашніх справах беріть ініціативу на себе. І ви швидко зрозумієте, що намічається позитивне зрушення. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

РИБИ (20.02-20.03). Ваша самокритичність і вимогливість до себе й до інших загрожує зіпсувати стосунки з навколишніми. Будьте обачними в контактах, не шокуйте людей своєю прямолінійністю й зайвою різкістю. Можуть з'явитися перспективи, пов'язані з особистим розвитком або кар'єрним зростанням. У вихідні вам, схоже, захочеться самоти. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.