

Подільська Зоря

АКТУАЛЬНО

Навіщо ЗСУ тримаються за Бахмут: пояснення військових. Місто вже знаходиться в напівохваті ворожих сил, але українські війська продовжують обороняти його. Про це розповів речник Східного угруповання військ ЗСУ Сергій Череватий. «Воїни на Бахмутському напрямку виконують дуже важливу функцію - вони зараз знекровлюють ворога. Знищують кращі російські частини. З кожним таким боєм противник стає все менш боєздатним», - заявив він. При цьому Череватий зазначив, що теоретично відхід українських сил з Бахмута можливий, якщо це буде необхідно з метою збереження особового складу, або для поліпшення тактичного положення і забезпечення більш ефективної оборони. «Важливо - щоб ворог не мав можливості системно прорвати нашу оборону, тому що тоді він обрушує тили і просто рухається у напрямку головного удару. Наприклад, в даному випадку це Слов'янськ і Краматорськ», - пояснив спікер.

ЗСУ будуть готові до наступу на західній техніці через декілька місяців, - Резніков. За його словами, техніка не може просто так зійти в Україні. Всі можливості її постачання в Україну прив'язані передусім до терміну навчання. «Наші екіпажі - не має значення, артилерійські, танкові, на «Бредлі», на «Мастифах» або на «Страйкерах», - мають підготуватися. І не просто як сам по собі екіпаж, але у взаємодії, у складі цілого підрозділу, наприклад, танкового батальйону, і так далі. Тому що в них задача - виконання завдань, що сплановане українським Генеральним штабом. І це завдання спрямовано передусім на деокупацію тимчасово окупованих територій України. Це потребує часу. Ми говоримо про декілька місяців, коли ми будемо повноцінно готові. А далі вже за рішенням Генерального штабу будуть відбуватися ті або інші події», - пояснив міністр.

15 лютого генерація електроенергії продовжить забезпечувати її споживання. Четверту добу поспіль українська енергосистема працюватиме з нульовим дефіцитом. «Працюють усі 9 енергоблоків АЕС, забезпечуючи більша частина обсягів виробленої електроенергії в Україні. Сприятливі погодні умови цієї зими дозволяють потужно працювати гідроенергії, зростають обсяги виробництва електроенергії з відновлюваних джерел», - заявив міністра енергетики України Герман Галущенко.

Від початку роботи програми з обміну ламп розжарювання на енергоощадні LED-лампи на Укрпошті обміняли вже 5 млн ламп. Таким чином участь у програмі взяв один мільйон українців. Найактивніше обмінюють лампи мешканці Києва та області. Так, зокрема на Київщині обміняли 585 тис, на Вінничині - 248 тис, Хмельниччині - ще 204 тис. Усього Європейський Союз в рамках програми планує надати Україні 35 млн LED-ламп задля підтримки української енергосистеми в умовах масованих атак росії. До реалізації програми також долучилася Франція, яка профінансувала додаткові 5 мільйонів ламп.

У Туреччині та Сирії досі тривають розбори завалів в результаті потужних землетрусів 6 лютого. На 15 лютого відомо про понад 41 тисячу загиблих. Влада Туреччини каже, що в країні загинули 35418 осіб. Сирійський уряд і ООН заявляють про загибель понад 5800 осіб в Сирії. ВООЗ описала землетруси в Туреччині як найгірше стихійне лихо за століття. У Туреччині досі знаходять людей, що вижили під уламками. Тільки за вівторок, 14 лютого, врятували 9 осіб. Серед врятованих виявилися два брати 17 і 21 років. Їх терміново госпіталізували.

У січні зросли ціни на яйця, овочі, молоко, рибу та м'ясо. Водночас подешевшав одяг. Інфляція на споживчому ринку Вінницької області у січня 2023 року, порівняно з груднем 2022 року становила 0,4%, по Україні - 0,8%. На споживчому ринку області в січні ціни на продукти харчування та безалкогольні напої зросли на 1,1%. Найбільше (на 5,2% та 4,2%) подорожчали овочі та яйця. На 2,4-0,7% зросли ціни на молоко, макаронні вироби, рибу та продукти з риби, м'ясо та м'ясопродукти, масло, фрукти, сир і м'який сир, хліб.

Зима в Україні завершиться відносно теплою погодою, а весна почнеться з потепління. Про це розказав народний синоптик Станіслав Щедрін. Так, за його прогнозом, в останню декаду лютого в Україні очікується -3...+3 вночі та до +4...+9 вдень, але буде волого. Березень розпочнеться з потепління, каже народний синоптик. За його даними, температура буде в межах +9...+11, на заході країни повітря прогріється до +10...+13. Опадів буде небагато, а сонця побільшає. «Така погода в Україні протримається і другу декаду місяця. В кінці березня побільшає хмар, але ще дужче потепліє. На заході та півдні можуть бути періоди, коли температура сягатиме +14...+18 градусів», - розказав Щедрін.

Із 90-річчям!

Кожна людина з моменту народження пише книгу свого життя, щодня перегортаючи сторінки власного часопису творить свою долю. 10 лютого 2023 року, перегорнув ще одну сторінку своєї біографії наш земляк, житель с. Жабелівка, **Олександр ГУЛІЙ**.

Народився ювіляр, Олександр Герасимович Гулій у далекому 1933 році, в с. Загосна, Дунаєвецького району Хмельницької області.

Життєвий шлях ювіляра довжиною в 90 років був не з легких.

Дитинство пролетіло птахом як один день.

Навчався в Малополянській школі де закінчив 5 класів.

У 1942 році пішов працювати фуражиром в місцевий колгосп.

1952-1955 рр. пішов служити до армії, де був радистом танкової частини.

Де б не працював Олександр Гулій, він завжди сумлінно і добросовісно ставився до своєї роботи, допомагав усім односельцям і тим, хто потребував його допомоги.

Доля дарувала активне, цікаве, тернисте життя: за плечима славний життєвий шлях, сповнений сумлінної праці, багатолітнього досвіду у господарській галузі.

Ювіляру довелося пережити непростий життєвий період. Проте це не завадило йому залишатися життєрадісним, енергійним, добросовісним та працелюбним.



Незважаючи на такий поважний вік, ювіляр зберіг ясність пам'яті та мудрість, завжди усмінений і привітний, вражає своєю щирістю, добротою та життєрадісністю.

Відвідали ювіляра та привітали з Днем Народження очільник Вороновицької територіальної громади Олександр Ковінько, староста Оленівського старостинського округу Микола Штурма.

Побаžали йому міцного здоров'я, невичерпної енергії та довгих років життя.

Родина тепло зустрічала гостей, а Олександр Герасимович з хвилюванням приймав вітання та подарунки.

Разом робимо світлі і гарні справи

Це на перший погляд здається, що поїздки на передову - легко і просто: завантажив гуманітарну допомогу і поїхав. Та насправді - це ще та задача із зірочкою, бо для доставки вантажу мають зійтися всі зірки, а якщо важливого, то цілі планети.

До прикладу, крайня поїздка Фонду громади «Подільська громада», в напрямку Лимана. Головне завдання полягало в тому, щоб доставити автівку для одного зі штурмових підрозділів, який тримає оборону на Донецькому напрямку. У результаті вийшов вантаж, який складався з кількох позицій.

Автівки Nissan Navara, яку придбали у складчину добрі люди: родина Степана й Оксани Якобнюків та надійні друзі, члени Наглядової ради Фонду громади «Подільська громада» Чаленко Дмитро та Алла Власюк. Машина перед відправкою пройшла повний техогляд на СТО, за який відповідав наш волонтер Віталій Вихристюк. Тепловізора,



кошти на який зібрали друзі, знайомі та односельці тих самих Якобнюків. Starlink, який придбала і передала фонду Вікторія Кіпріянова. На додачу вона ще докупила два спальних мішки з підігрівом. Два потужні повербанки, які безкоштовно для бійців подарував один із магазинів техніки. Завантажили більше тонни гуманітарної допомоги від партнерів і меценатів. А смаколики в дорогу, щоб наші волонтери мали силу працювати та доставити допомогу, приготувала наша суперстаранна господиня Петрівна.

Доставляли вантаж на передову голова Наглядової ради Фонду Андрій Дручинський, волонтери Ігор Січкач і Павло Півнюк. Дорогою відвідали ще один підрозділ поблизу Краматорська. Передали вінничанам-землякам подарунки та смаколики від нашого друга з Кельце Кшиштофа Каліти і його команди Stowarzyszenie Integracja Europa - Wschod.

Так у складчину, спільними зусиллями, усі разом робимо світлі і гарні справи. Дякуємо людям доброї волі, які поруч із нами були, є і будуть. Нам із вами пощастило.





СЛОВО Якушинецької громади

Вісті
Якушинецької об'єднаної
територіальної громади

Вшанували афганців

15 лютого в Україні відзначають День вшанування учасників бойових дій на території інших держав. Нині 34 річниця з дня виводу військ з Республіки Афганістан.

Щороку цього дня збираються воїни афганці, щоб згадати ті часи, важкі дороги, загиблих однопольчан. В Якушинецькій громаді діє Спілка учасників бойових дій на території інших держав, її очолює Анатолій Кондюк, зараз не теренах громади проживає 36 воїнів-афганців.

Під час заходу учасників спілки вітала заступниця сільського голови Людмила Грабова, вона побажала їм міцного здоров'я, всіяких гараздів та якнайшвидшої нашої спільної Перемоги.

Її щодня зокрема наближають 6 учасників спілки,



нині вони воюють у лавах Збройних сил України. Під час заходу їм було вручено медалі «Захиснику Вітчизни».

Воїни-афганці одними із перших пішли добровольцями у 2014 році, бо були одними із небагатьох, що мали бойовий досвід. І сьогодні від дня повномасштабного вторгнення вони захищають Україну від російського агресора.

Участь у війні в Афганістані взяли понад 160 тисяч українців, понад 3000 з них загинули. Серед них і уродженець Якушинець Олександр Галененко, якого було посмертно нагороджено за виявлену мужність та відвагу.

У сучасній війні авто на передовій не менш важливе, ніж зброя

Духовенство та прихожани Якушинецької громади об'єднавшись зібрали кошти та придбали автомобіль і передали його земляку Олександру. Його підрозділ виконує бойові завдання на різних ділянках фронту, зокрема безпосередньо брав участь у визволенні Херсону. Нині переїждять до іншого місця дислокації.



Автомобіль під самісіньких дах запакували смаколиками для побратимів Олександра, також передали власноруч виготовлені окопні свічки. Декілька днів вдома і знову в бій, така нині реальність у наших хлопців.

Тепер, маючи у розпорядженні авто, військові 61 бригади зможуть виконувати бойові завдання якомога ефективніше, щодня наближаючи нашу Перемогу. Ми непереможні, коли разом!

Зустріч із воїном

Захід приурочений до річниця повномасштабного наступу країни агресора РФ в Україну відбувся у Якушинецькому ліцеї. Запросили у гості військовослужбовця, який захищає кордони нашої країни, а в теперішній час перебуває у відпустці.

На зустрічі були присутні учні 7 класу та члени шкільного парламенту. Спілкування з воїном відбувалось в невимусненій та дружній атмосфері. Під час зустрічі діти дізнались багато цікавої інформації від запрошеного гостя та змогли поставити питання які їх цікавили. Відповідаючи на них військовий намагався в доступній формі розповісти учням про свої солдатські будні, про те, як йшли в наступ і боронились, про солдатську дружбу, і про все, що цікавило дітей.

Наприкінці зустрічі учні подарували гостю пам'ятну медаль.

Якушинецька громада допомагає поповнювати запаси крові



у Якушинецькій амбулаторії здавали донорську кров. Після оголошення акції, охочих допомогти виявилось чимало, дякуємо кожному хто зробив свій внесок.

Спочатку майбутні донори здавали загальний аналіз крові, їм вимірювали артеріальний тиск, якщо результати в нормі, їх допускали до процедури. Після чаювання донорів запрошували на здачу крові.

Донори-початківці поділились своїми емоціями: «Участь у такій акції беру вперше. Я трішки повагався здавати чи не здавати, але зрозумів, що це може врятувати комусь життя, тож долучився і запрошую інших».

«Зараз кожен робить усе можливе, аби наближати нашу перемогу. Сьогодні мій внесок, це моя кров».

«Усвідомлення того, що це корисно і це потрібно не тільки мені, а й людям, допомагає перебороти страх».

В Україні завжди існував дефіцит донорської крові, й наразі ця проблема стала особливою гострою. І зараз ми маємо можливість допомогти, здавши кров, котра рятує життя, як військових так і цивільних. Потреба в донорській крові лишатиметься стабільно високою аж до перемоги, і ми можемо зробити свій вклад у цю перемогу.



Запрошуємо жителів усіх сіл Якушинецької громади

У неділю, 19 лютого, у Якушинецькому Будинку культури, громада гуртується та збиратиме кошти для потреб Збройних Сил України. Протягом дня відбуватимуться заходи під час яких, кожен охочий матиме змогу внести свою частку допомоги. Усі зібрані кошти буде передано для наших бійців.

Кожного, хто хотів допомогти, та не знав як саме це зробити, запрошуємо 19 лютого до Якушинецького Будинку культури:

- із 11:00 відбуватиметься Благодійний ярмарок,
- на 13:00 Вас чекатиме «Батальйон гарного настрою».

Обов'язково долучайтесь, запрошуємо жителів усіх сіл Якушинецької громади.

Разом до ПЕРЕМОГИ!

Послуги ЦНАПу на дому

Відбувся перший виїзд працівників ЦНАПу для надання послуг на дому за допомогою «Мобільного кейсу».

Пан Олексій, учасник бойових дій, нині за станом здоров'я не має можливості відвідати Центр надання адміністративних послуг, тож у відповідь його на звернення, фахівець прибула за місцем проживання та за допомогою портативного робочого місця було надано послугу з оформлення пільги.

НАГАДУЄМО: Хто зможе скористатись цією послугою?
- особи, які досягли 80-річного віку;
- особи з інвалідністю 1 групи;
- особи, що за станом здоров'я не здатні самостійно пересуватись, у т.ч. перебувають на стаціонарному лікуванні у комунальних медичних закладах громади.

Які послуги Ви зможете отримати?
- через пересувне віддалене робоче місце надаватиметься увесь перелік адміністративних послуг, який надається в ЦНАПі, за виключенням послуг щодо оформлення біометричних документів.

Якщо Вам, або Вашим знайомим потрібно скористатись згаданим сервісом, повідомляйте про таку потребу працівників Центру надання адміністративних послуг за телефоном 068 869 36 45.



19 ЛЮТОГО **с.Якушинці** БУДИНОК КУЛЬТУРИ **13:00** ВХІД ВІЛЬНИЙ

Дмитро Голубєв, Олександр Теренчук, Анатолій Оленіч, Дмитрій Штомпель, Ірина Томашук, Влад Гнатівський, Діма Нікітін, Павло Пазюк, Мах Трісс

БАТАЛЬЙОН ГАРНОГО НАСТРОЮ
ВІННИЦЬКІ
КОНЦЕРТ НА ПІДТРИМКУ
ЗБРОЙНИХ СИЛ УКРАЇНИ

ДОПОМОГА ЗСУ

З любов'ю до бібліотеки

Саме під таким гаслом пройшов День Святого Валентина у Публічній бібліотеці Вороновицької селищної ради.

День святого Валентина — наймолодше свято України, яке щорічно відзначається 14 лютого. У цей день прийнято дарувати символічні листівочки у формі серця, які висловлюють любов та дружбу, щирість та повагу, добро та тепло серця. І, хоча це свято називають пов'язують з коханням та закоханістю, сьогодні — це не лише день закоханих, а й день, коли свою прихильність виявляють до друзів або близьких людей. Напередодні цього свята користувачі бібліотеки виготовляли святкову листівку, вкладаючи любов, натхнення та креатив.

14 лютого — це не тільки свято закоханих. Це ще й Міжнародний день дарування книг. Він об'єднує всіх, хто любить читати. Вважається, що у цей день мають об'єднатися і ті, хто дарує книги, і ті, хто прищеплює любов до читання.

У цей день двері книгозбірні не за-



ривалися тому, що жителі Вороновицької громади активно долучилися до Дня Дарування книг, завдяки їм фонд бібліотеки поповнився новими чудовими книгами. Працівники бібліотеки щиро вдячні всім за подаровані книги, приємні емоції, прихильність до бібліотеки.

Серцю властиво любити

Саме під такою назвою в бібліотеці Горбанівської філії Агрономічного ЦКтаД відбулося дійство у форматі бібліобар.



День Святого Валентина — це чарівне та світле свято всіх закоханих. Цей день в нашій країні відзначають не так давно, але він став вже досить популярним і всі ми залюбки поринаємо в атмосферу його чарівності. Існує декілька версій заснування цієї пам'ятної дати, однак майже всі вони оповідають нам про кохання та перешкоди, з якими доведеться стикатися на своєму шляху до нього.

14 лютого — це не тільки свято закоханих. Це ще й Міжнародний день дарування книг, який як і день закоханих, не можливий без любові. Адже книга — один із найцінніших винаходів людства, вона сіє правду, добро та любов. Безмежна та щира вдячність Всім за подаровані книги, за приємні емоції, за добру справу.

Немає такої людини в будинку, яка його не знає

Мешканець Козятина на Вінниччині робить велетенські замальовки на підтримку ЗСУ.

На стадіоні 73-річний Петро Чорний постійно старанно вимальовує велетенські літери із снігу. «На око, ну дивіться інтервал же є, по складах по буквах, між буквами відстань однакова, щоб була», — розповідає про свою методику чоловік.

Перше снігове гасло пана Петра було «ЗСУ — наша надія і опора». Малював кілька годин, поки не змерз. Коли ж на гасло подивився згори — зрозумів, треба писати ще. «Слава нації, пишу, нас не перемоги. Потім це свіже, що ЗСУ наша надія і опора, бо дійсно на кого ще можна сподіватись тільки на військових», — переконує Петро.

«Вчора вже вхляв і помилку зробив, літеру попустив, жінка дзвонить, дивись, бо ти попустив, вертаюся засипаю», — каже про свої творчі «муки» чоловік.

Головний критик — дружина. Пані Галина уважно стежить за творчістю чоловіка з

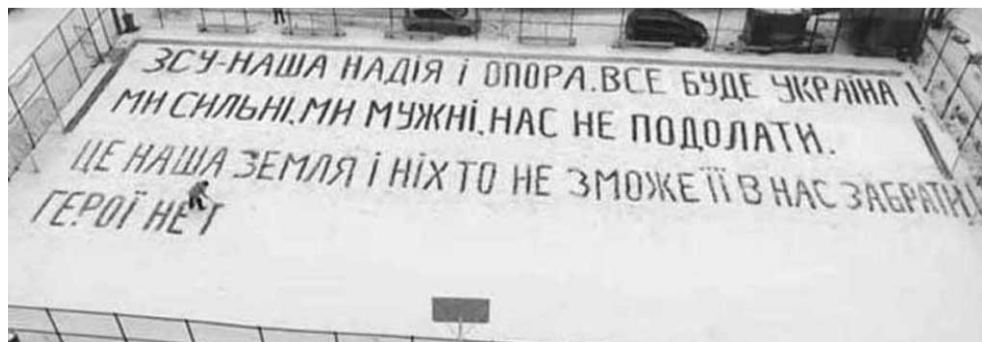
вікна 9 поверху. «Він дуже цікавиться цим усім, він за мир, за перемогу, за Україну, це в нього дуже це все на думці», — переконує вона.

Згодом поціновувачами творчості стали усі сусіди у дворі. «Ми ним пишаємося, немає такої людини в будинку, яка його не знає. Дітки бігають на 9 поверх, щоб просто прочитати. В мене хлопчик в перший клас ходить і по буквочках дитина читає», — розповідають сусіди.

Та справжня популярність прийшла, коли ці гасла зі снігу з'явилися у соцмережах.

Коли почалось повномасштабне вторгнення, колишній залізничник пан Петро хотів йти на фронт, і засмутився, що у військоматі відмовили. Тож став допомагати підтримуючи співвітчизників. Писати гасла може годинами, аби сніг був.

Та навіть коли сніг зійде, він продовжить писати. Віру у перемогу та наших захисників хоче висіяти на величезній клумбі перед будинком. Тоді ця віра завітне чорнобривцями та малювами.



Тепло для ЗСУ: мешканці Малих Крушлинець роблять окопні свічки і передають їх на фронт



Окопні свічки — це надійне джерело світла для наших захисників та захисниць. Ці свічки цінні ще тим, що приносять не лише світло, а й тепло. За допомогою них навіть можна приготувати чай чи їжу в польових умовах. Для їхнього виготовлення потрібні лише: бляшанка, гофрокартон, парафін чи віск. Бляшанки з-під консерви, картон та недогарки, які звично потрапляють на смітник, нині перетворюються на окопні свічки, що стають рятівним джерелом світла і тепла. Одна бляшанка зі скрученим картоном, залита воском, горить від 1,5 до шести годин. Такі окопні свічки не боїться вологи та вітру, а її полум'я сягає 30 см — нею легко можна освітити окоп чи підвал.

Невеличка свічка, у рамках благодійної акції «Окопна свічка, за сприянням керівника КЗ «Малокрушлинецький ліцей» Наталії Ткачук, підтримки батьківської громади, учителів, працівників закладу, учнів



та небаждужих односельців запрацювала ще наприкінці осені. Там уже встигли виготовити більше тисячі окопних свічок. І зупинитися не планують — працюватимуть аж до перемоги. Виготовляють свічки у школі, матеріали збирають всім селом. Небаждужі жителі села приносять бляшанки, картонний папір, недопалені свічки й допомагають закуповувати парафін. Завгоспом закладу Володимиром Мазуруком спільно з старшим коچهгаром Анатолієм Підкалюком виготовлено «спец пристрій» для виготовлення окопних свічок. Техперсонал закладу: Валентина Кулінська, Оксана Ткачук, Ольга Кулінська, Інна Станіславчук, Марія Тимченко, Наталія Стемблівська професійно освоїли процес виготовлення свічок.



— Зараз не простий час і ця свічка — просто знахідка для військових. Кожна така свічка — це підтримка для них. Окопні свічки — це наш спосіб передати тепло захисникам. Дуже хочеться їм чимось допомогти, адже всі ми мріємо про перемогу! Щира подяка кожному, хто долучається до збору коштів на парафін. Велика подяка всім мешканцям нашого та навколишніх сіл, які приносять матеріали для виготовлення окопних свічок. Про свою роботу ми розповідаємо у соцмережі. Проте, ми звітуємо не для статистики, ми хочемо показати, що все зібране доходить до хлопців і вони всім нам вдячні. Відтак і надалі триматимемо свій фронт, усі разом наближаючи перемогу. Все буде Україна — наголошують активісти.

Окрім окопних свічок, жителі Малих Крушлинець постійно передають на фронт смаколики, випічку, вареники, налисники, квашенину, теплий одяг, вітаміни, мед.

День єднання — це нагадування про те, що сила нашої держави — в єдності українських земель



З метою формування національної свідомості школярів та гуртківців виховання у них почуття патріотизму та з нагоди відзначення Дня Єднання спільно з «Писарівська лицеем» та гуртківцями «Відділу культурно-дозвілевої роботи №6 організували та провели флешмоб єдності «Україна єдина» — тримаючи один одного за руки, діти утворили нерозривне серце — символ єдності нашої країни.

Щоб відчувати дух дружби, свободи і гордості за свою державу підготували відео-флешмоб.

ПЕРЕДПЛАТИТИ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ» можна у декілька кліків зі свого смартфона або комп'ютера!

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



Кулінарні цікавинки

Картопляний пиріг з м'ясною начинкою

Нам потрібно для тіста:

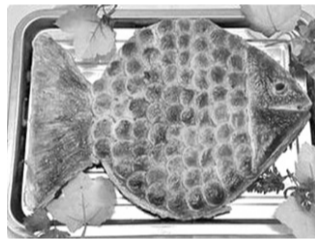
400 г картоплі, 300 мл молока, 2 яйця, 70 г борошна, 2 ст.л. панірувальних сухарів, 50 г вершкового масла, сіль, чорний мелений перець - за смаком.

Для начинки: 500 г м'ясного фаршу, цибулина, 100 г плавленого сиру, 1 ст.л. сметани, 1 ст.л. олії, зелень, сіль, чорний мелений перець - за смаком.

Приготування. Картоплю відвари до готовності, зливи воду, додати вершкове масло, половину молока, посолити, поперчити і збити блендером до стану пюре. Потім додати яйця, борошно, решту молока і знову збити. Цибулю дрібно порізати і спасерувати на олії. Додати м'ясний фарш і обсмажити, помішуючи, 5 хвилин. Сир потерти на дрібній тертці. Подрібнити зелень. Застелене пекарським папером і змащене олією деко посипати панірувальними сухарями. Помістити на нього тісто і відправити до розігрітої до 180°C духовки на 15-20 хвилин, щоб воно зарум'янилося. Дістати картопляне тісто з духовки, трохи остудити і акуратно розрізати на 4 частини. На фольгу помістити перший корж. На нього викласти начинку, посипати сиром і зеленню, накрити наступним коржем і т.д. Зверху накрити пиріг фольгою і знову відправити до духовки на 15 хвилин. Потім розвернути фольгу, змастити пиріг сметаною і потримати у духовці ще 5 хвилин. Готовий пиріг дістати із духовки, порізати порційними шматочками і подавати до столу.



Пиріг «Золота рибка»



Нам потрібно: 2 б. рибних консервів (на вибір), 0,5 скл. рису, 2 зварених круто яйця, цибулина, 2 пачки (1 кг) листового дріжджового тіста, 50 г вершкового масла, сіль, перець, яйце для змащування.

Приготування. Рис відварити майже до готовності, краще дещо недоварити. Промити, щоб він став розсипчастим. Дрібно порізати цибулину і обсмажити на вершковому маслі до золотистого кольору. Додати дрібно нарізані яйця і рис. Перемішати. Тісто трохи розкатати, посипати борошном, скласти вздовж навпіл, вирізати половину рибки зі згином в центрі, розгорнути. Перекласти рибку на деко, застелене папером для випікання. Розкатати другу половину тіста, частину нарізати на смужки шириною 1,5 см - це будуть бортики пирога. Яйце розбовтати зі столовою ложкою води, акуратно змастити край вирізаної рибки і приклеїти на них смужки тіста. Так само приклеїти другий ряд. У результаті повинна вийти «коробочка» з тіста в формі рибки. Викласти на тісто рис з яйцем, зверху покласти розміну виделкою рибу. Із залишків тіста вирізати хвіст і голову риби, а решту тіста нарізати підходящою чарочкою на кружочки - луску. Зібрати рибку, склеюючи деталі збовтаним яйцем. Змастити рибку яйцем і випікати в попередньо нагрітій до 180°C духовці до повної готовності (близько 40 хвилин).

Куряче м'ясо в картопляній «шубці»

Нам потрібно: куряче філе, 6 середніх картоплин, яйце, 2 ст.л. борошна, 100 г твердого сиру, петрушка, сіль, перець, олія.

Приготування. Куряче м'ясо порізати тонкими пластинками. Обсмажити на олії 2-3 хвилини, постійно помішуючи. Картоплю почистити, натерти на великій тертці, віджати, додати яйця, борошно, сіль, перемішати. До розігрітої сковорідки влити олію, рівномірно розкласти картоплю, смажити 2-3 хвилини. Перевернути і викласти на одну половину куряче м'ясо. Зверху м'ясо посипати тертим сиром і зеленню, просмажити ще 2-3 хвилини, накрити іншою частиною і смажити з кожного боку ще по хвилині.



Грибні ролли

Нам потрібно: лаваш, 100 г твердого сиру, 200 г печериць, 2 яйця, сіль, перець, цибуля, олія для смаження, майонез (за смаком).



Приготування. Цибулю дрібно порізати. Посмажити на олії до золотистої скоринки. Гриби дрібно порізати, додати до цибулі, посмажити до випаровування води. Посолити та поперчити. Яйця зварити круто. Сир натерти на дрібній тертці. Змішати начинку. Якщо бажаєте додати майонез - додаєте. Викласти на лаваш, згорнути у рулет, нарізати на порційні шматочки.

Курячі котлети «Особливі»

Нам потрібно: 500 г курячого філе, 100 г кефіру, 100 г сиру, 2-3 ст.л. крохмалю, цибулина, зелень, сіль, перець за смаком.

Приготування. Куряче філе, сир та цибулю нарізати маленькими шматочками. Додати кефір, крохмаль, сіль і спеції. Усе перемішати і додати дрібно порізану зелень. Викладати масу ложкою як оладки на розігріту сковороду, обсмажувати з двох боків до золотистого кольору.



Чебуреки з грибами та сиром



Нам потрібно для начинки: 500 г грибів, 150 г сиру, зелена цибуля. **Для тіста:** 250 мл мінеральної води, 1 ч.л. солі, 2 ч.л. цукру, яйце, 4 скл. борошна.

Приготування. Гриби обсмажити на сковорідці і остудити, додати тертий сир, дрібно нарізану цибулю, посолити перемішати. Всі інгредієнти для тіста перемішати, дати йому «відпочити», накрити серветкою на 20 хв. Із тіста зробити шарики, розкатати, в середину покласти начинку, краї зчепити. Обжарювати на олії 7 хв. з кожного боку.

Булочки нашвидкуруч

Нам потрібно: 5-7 булочок, 50 г сиру твердого, свіжі печериці, цибуля, майонез, кетчуп, олія, 100 г курячого філе або шинки чи ковбаси.

Приготування. Цибулю, м'ясо та печериці дрібно нарізати. Підсмажити цибулю, потім додати гриби і в кінці - курку чи ковбасу. Булочки надрізуємо зверху та робимо заглиблення. Змішуємо кетчуп з майонезом та змащуємо кожен середню булочку. Далі - кладемо начинку. Зверху - посипаємо тертим сиром. Випікаємо 5-7 хвилин при 180 градусах.



Святкова піца



Нам потрібно: 300 г дріжджового тіста, 6 сосисок, кетчуп, болгарський перець, 200 г твердого сиру, майонез, яйце.

Приготування. Розкачати тоненьке дріжджове тісто на присипаному борошном столі. Перекласти на деко для випікання. На тісто викласти кружечком шматочки сосисок, спочатку порізавши уздовж, потім поперек на 3 частини. Загнути краї тіста за сосиски і притиснути його щільніше. Зробити надрізи між шматочками і посередині кожного шматочка, потім розгорнути кожен парочку в протилежні боки. Змастити середину піци кетчупом і викласти в неї скибочки сосисок і болгарський перець, потім потрібно посипати натертим на дрібній тертці сиром, і розкласти кружечки натертого сиру. Перед відправкою до розігрітої духовки ще раз посипати тертим сиром і зробити майонезну сіточку. Змастити край піци збитим яйцем. Випікати протягом 30 хвилин (до рум'яності). Готову святкову піцу прикрасити крипельками кетчупу і кропом, страва готова!

Піца на сковороді

Нам потрібно: яйце, 5 л. борошна, 2 л. сметани, 2 л. майонезу, трохи посолити, начинка на ваш вибір.

Приготування. Тісто виходить рідке, виливаємо в сковороду, намащуємо соусом, кетчупом, викладаємо ковбасу, шинку, сосиски і т.д. Потім можна зелень або цибулю, майонез і тертий сир, накриваємо кришкою і поглядаємо, сир розплавиться, знизу підрум'яниться - значить готова.



Салат з пекінської капусти

Нам потрібно: 400 г пекінської капусти, 200 г шинки, болгарський перець, 100 г консервованої кукурудзи, 3 ст.л. майонезу, сіль, перець - за смаком, зелена цибуля.

Приготування. Пекінську капусту розділити на чотири поздовжні частини і дрібно нарізати. Шинку нарізати соломкою невеликої товщини. Перець помити, видалити

насіння і теж нарізати соломкою. З консервованої кукурудзи злити зайву воду. Змішати шинку, перець, пекінську капусту і кукурудзу. Трохи посолити і додати чорний перець за смаком. Заправити салат майонезом і прикрасити дрібно нарізаною зеленою цибулею.



Пиріжки з яблуками та малиновим варенням



Нам потрібно для тіста: 200 мл води, 25 г дріжджів, 50 г цукру, 50 г вершкового масла, яйце (+яйце змастити поверхню), 500 г борошна, сіль. **Для начинки:** 400 г яблука, цукор, малинове варення.

Приготування: Ставимо опару. Для цього в 2/3 частини підігрітої води покласти трохи цукру, дріжджі, сіль і частину борошна, все перемішати (консистенція повинна вийти як в густій сметани). Поставити в тепле місце для бродіння. Коли опара підніметься й на всій поверхні з'являться бульбашки, що лускають - вона готова. Вершкове масло розтопити на водяній бані. У воді, що залишилася, розчинити сіль, цукор, додати яйце і розтоплене вершкове масло, ввести опару, всипати борошно і замісити тісто. Покласти в тепле місце на 2 години (не забуваємо обім'яти). Готове тісто розділити на кульки, дати постояти 5-7 хвилин. З кульок зробити коржі, на середину викласти яблука, посипати цукром, а зверху - малинове варення. Краєчки коржика з'єднати і щільно притиснути, надати пиріжку форму. Укласти пиріжки на деко швом вниз, залишити постояти 10 хвилин. Потім змастити поверхню яйцем і випікати за температури 240 градусів 10 хвилин.

Круасани з шоколадом

Нам потрібно: упаковка листового дріжджового тіста, 0,5 скл. борошна, 2-3 ст.л. цукрової пудри, шоколад для начинки, яйце.

Приготування. Злегка присипте стіл борошном, щоб тісто не прилипало. Розкладіть лист листового тіста і розріжте його на довгі трикутники. На основу трикутника покладіть шматочок шоколаду, та згорніть рулетиком. Змастіть поверхню круасанів збитим яйцем - для золотистої скоринки, посипте пудрою. Випікайте круасани в заздалегідь розігрітій до 220°C духовці на пергаменті від 15 до 30 хвилин (залежить від розміру).



Сирний крекер



Нам потрібно: 2 яєчні жовтки, 150 г твердого сиру, 150 г вершкового масла, 150 г борошна, сіль, спеції, сушена зелень (петрушка, кріп, базилік тощо), кунжут.

Приготування. Сир потерти на дрібну тертку. Жовтки змішати з сіллю, спеціями, подрібненою сухою зеленню. Масло розтерти з борошном. У масло з борошном додати потертий сир, влити жовтки і замісити негусте тісто. Наприкінці додати кунжут. Загорнути тісто у харчову плівку і покласти до холодильника на півгодини. Розкачувати з тіста тонкий круг, розрізати його ножем на акуратні трикутники і за допомогою трубочок вирізати дірочки. Ще ефектніше буде, якщо трубочки матимуть різний діаметр. Випікати печиво у духовці, розігрітій до 180 градусів, протягом 10 хвилин.













Сирні пончики

Нам потрібно: 200-250 г сиру (9-18%), 1/2 ч.л. розпушувача, яйце, 3 ст.л. цукру, 100 г борошна + ще трохи, якщо знадобиться, дрібка солі, олія для смаження.

Приготування. Розтираємо сир з цукром і яйцем. Додаємо розпушувач і сіль, поступово всипаємо борошно і замішуємо однорідне м'яке тісто. Воно може трохи приставати до рук. Розділити тісто на 2 частини та з кожної розкачати ковбаску товщиною близько 3,5 см. Нарізати ковбаску на невеликі шматочки. У каструлі або грибокій сковорідці на середньому вогні розігріти олію. Її має бути стільки, щоб шматочки тіста в ній плавали. Порціями кладемо нарізане тісто і смажимо до золотисто-коричневого кольору з усіх боків (пончики самі перевертаються в олії). Посипаємо цукровою пудрою й подаємо.



Посівний календар на 2023 рік

	ЛЮТИЙ	БЕРЕЗЕНЬ	КВІТЕНЬ	ТРАВЕНЬ	ЧЕРВЕНЬ
 Помідори	12, 13, 21	5, 6, 7, 15, 20, 21, 24, 25, 26	3, 4, 8, 9, 15, 17, 18	1, 2, 5-7, 12-15, 19, 20, 23, 24, 27, 28	1-3, 11-13, 24-25, 30
 Огірки	12, 13, 14, 15	5, 20, 21, 24, 25, 26	3, 4, 8, 9, 15, 17, 18, 26-27	1, 2, 5-7, 12-15, 19, 20, 23, 24, 27, 28	1-3, 9, 10-12, 24, 25, 30
 Горох, боби, квасоля	12, 13, 21	5-7, 15, 20, 21, 24, 25	3-9, 15	12-14	9, 10
 Редис, редька	21, 25, 27, 28	5-7, 10-12, 15	3, 4, 8, 9, 15, 17, 18, 21, 22, 26, 27	1, 2, 5-7, 12-14, 19, 20, 23, 24, 27, 28	1-3, 9, 10, 15, 16, 19, 20, 24, 25, 30
 Перець солодкий, гіркий	12, 13, 21	5-7, 15, 20, 21, 24, 25	3, 4, 8, 9, 15, 17, 18	1, 2, 15, 27, 28	1-3, 11, 12, 30
 Морква, буряк селера, пастернак	21, 25, 27, 28	5-7, 10-12, 15	8, 9, 15, 17, 18, 21, 22, 26, 27	1, 2, 12-14, 19, 20, 23, 24, 27, 28	9, 10, 15, 16, 19, 20, 24, 25
 Капуста	12, 13, 21	5-7, 15, 20, 21, 24, 25	2-4, 8, 9, 15, 21, 22, 26, 27	1, 2, 5-7, 12-15, 27, 28	1-3, 9, 10-12, 24, 25, 30
 Цибуля на зелень	21, 25, 27, 28	5-7, 10-12, 15	8, 9, 15, 17, 18, 21, 22, 26, 27	1, 2, 5-7, 12-15, 19, 20, 23, 24, 27, 28	11, 12, 24, 25
 Кабачки, гарбуз, патисони	12-15	5, 20, 21, 24, 25	3, 4, 6, 8, 9, 15	1, 2, 5-7, 27, 28	1, 2, 5-7, 12-15, 19, 20, 23, 24, 27, 28
 Картопля	21, 25, 27, 28	5-7, 10-12, 15	3, 4, 8, 9, 15, 17, 18, 21, 22, 26, 27	12-15, 19, 20	-
 Зелень, салат	12-15	10, 11, 15, 20, 21, 24-26	2-4, 8, 9, 15, 21, 22, 26-28	1, 2, 5-7, 12-15, 19, 20, 23, 24, 27, 28	1-3, 9-12, 19-25, 30
 Петрушка, селера, кріп	21, 25, 27, 28	5-7, 10-12, 15	8, 9, 15, 17, 18, 21, 22, 26, 27	1, 2, 12-14, 19, 20, 23, 24, 27, 28	2, 3, 9, 10, 15, 16, 19, 20, 24, 25

ОГОЛОШЕННЯ

ТОВ «Українська універсальна біржа» оголошує про проведення повторного цільового аукціону з продажу майна, яке перебуває в податковій заставі, та належить ПРАТ «Ямпільське АТП-10551», код ЄДРПОУ 00426348 та підлягає реалізації в рахунок погашення його податкового боргу.

ЛОТ 1 - Автобус RENAULT JP2-P12, 1995 р.в., реєстр. номер АВ 1821СР, № шасі VF6JP21200000092, колір-білий, на диз. пал. ЛОТ 2 - Автобус ЧАЗ А 074.10, 2013 р.в., реєстр. номер АВ6701СК, тип автобус-D, № шасі Y6PA07410DP000180, LFNOJCA4XB4000494, колір-жовтий, на диз. пал. Початкова вартість (з ПДВ): ЛОТ 1 - 165693,00 грн., ЛОТ 2 - 101210,00 грн. Місцезнаходження майна: Вінницька область, Ямпільський район, м. Ямпіль, вул. Автотранспортна, буд. 1. Час і місце ознайомлення з майном уточнювати за тел.: +380503051404. Учасники подають Біржі заяву на участь в аукціоні та документи, зазначені в оголошенні на веб-сайті Біржі: <https://www.uub.com.ua/>. Кінцевий строк прийняття заяв та оплати внесків - 08.03.2023 р. до 16 год. 00 хв. включно за адресою: м. Дніпро, вул. Воскресенська, 15, оф. 38, прим. 14, e-mail: dp@uub.com.ua. Внески сплачуються на п/р ТОВ «УУБ» в ПАТ «КРЕДІАГРІКОЛЬ БАНК», код ЄДРПОУ 25158707: гарантійний - UA183006140000026008500397202 - ЛОТ 1- 16569,30 грн., ЛОТ 2- 10121,00 грн. (без ПДВ), реєстраційний - UA903006140000026004500397206 - 17,00 грн. (з ПДВ). за кожен лот. Аукціон відбудеться 10 березня 2023 року об 11.00 год. за адресою: м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 23, 4-й поверх, тел. +380677565778. ТОВ «УУБ» є суб'єктом первинного фінансового моніторингу, тому учасник аукціону до 08.03.2023 р. повинен пройти процедуру верифікації особи. Додаткову інформацію щодо умов участі у цільовому аукціоні можна отримати за адресою: м. Дніпро, вул. Воскресенська, 15, офіс, 38, прим. 14, тел.: +380503051404 щоденно в робочі дні з 09.00 до 16.00 години.

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ГРАНАТОВІ МІНЕРАЛИ» (ТОВ «ГРАНАТОВІ МІНЕРАЛИ»), код ЄДРПОУ 43278943, юридична адреса: 50005, Дніпропетровська обл., місто Кривий Ріг, ВУЛИЦЯ ФЕРГАНСЬКА, будинок 6; фактична адреса проммайданчика: Вінницька обл., Хмельницький район, село Іванів, вулиця Заводська, будинок 1; тел. (067) 569 16 11, e-mail: yagmenko2704. Мета - отримання дозволу на викиди забруднюючих речовин для існуючого об'єкту. Діяльність не підлягає розробці ОВД. Основний вид діяльності підприємства - Код КВЕД 77.39 Надання в оренду інших машин, устаткування та товарів, н.в.і.у. Термін дії дозволу - необмежений. Основними джерелами викиду є лінія для сепарації гранатового піску, сушка з дизельним пальником для сушіння гранатового піску, майданчик зберігання ДП та складу зберігання готової продукції.

Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: речовини у вигляді твердих суспендованих частинок - 1,677 т/рік, оксиди азоту (у перерахунку на діоксид азоту [NO + NO₂]) - 0,044 т/рік, оксид вуглецю - 0,033 т/рік, сірки діоксид - 0,057 т/рік, НМЛОС - 0,015008 т/рік, азоту(1) оксид (N₂O) - 0,0002 т/рік, метан - 0,0009 т/рік, діоксид вуглецю - 21,896 т/рік. Загальний викид забруднюючих речовин в атмосферне повітря становить 1,827108 (без врахування Діоксид вуглецю). Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва - відсутні. Заходи щодо скорочення викидів - відсутні. Відповідає пропозиціям щодо дозволених обсягів викидів законодавству.

Із зауваженнями щодо обсягу викидів забруднюючих речовин звертатись протягом 30 календарних днів у Вінницьку обласну військову адміністрацію, за адресою: 21050, місто Вінниця, вул. Соборна, 70, тел. (0800) 216 433, електронна адреса: oda@vin.gov.ua.

У Вінницьких Хуторах створено перші Ініціативні групи «Чиста водойма»

Станом на 14 лютого у Вінницьких Хуторах вже створили дві ініціативні групи «Чиста водойма», до складу яких входять місцеві жителі, які прагнуть розвинути свій населений пункт.

16 учасників ініціативних груп, чий присадибні ділянки прилягають до ставків, які не є інвестиційно привабливими, будуть реалізовувати заходи у сфері охорони довкілля.

На засіданні ініціативних груп вже обрали голову та секретаря, затвердили та обговорили план подальшої роботи, а також ознайомили з проектом Меморандуму про співпрацю та взаєморозуміння у сфері охорони довкілля. Паралельно були визначені межі територій, у яких зацікавлені члени ініціативних груп та вирішили інші формальні питання.

Під час однієї з зустрічей у Вінницьких Хуторах учасники ініціативних груп «Чиста водойма - 1» та «Чиста водойма - 2» розповіли про своє бачення збереження водних об'єктів. Зокрема, мова йшла про осунення берегів навесні, обрізку дерев біля водойм, а також обговорювали перспективи подальшої співпраці.

"ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ"

Вінницька регіональна газета.
редактор
Ф.І.БЕЖНАР

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

Газета зареєстрована
Головним територіальним
управлінням юстиції у
Вінницькій області
15.03.2019 р.
Реєстраційне свідоцтво
ВЦ №1051-409 ПР.
Засновник: Трудовий
колектив Товариства з
обмеженою
відповідальністю "Редакція
Вінницької регіональної
газети "Подільська зоря"

Газета виходить щочетверга,
видається українською, а також
російською мовами. Спосіб
друку - офсетний, обсяг 3
друковані аркуші. Формат А-3.
Розповсюджується
у Вінницькій області.
Видавець: Товариство з
обмеженою відповідальністю
"Редакція Вінницької
регіональної газети
"Подільська зоря".

Редакція не завжди поділяє точку
зору авторів публікацій. Відповідаль-
ність за надруковані та вкладені в
газету листівки, матеріали, 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:
№UA65302076000026007300901415,
Вінницьке обласне управління АТ
«Ощадбанк»,
МФО 302076,
інд. код 02471361,
Адреса редакції:
21100, м. Вінниця,
вул. Брацлавська, 31.
Телефони редакції: 27-77-07.

Зам. №232807.

Наклад - 1500.

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

