

Подільська Зоря

Актуально

Повітряні сили Збройних сил України за час загарбницького вторгнення Російської Федерації з 2022 року збили понад 100 балістичних ракет. Про це начальник управління комунікацій Повітряних сил ЗСУ Юрій Ігнат. "Таких ракет балістичних було збито понад 100, станом на зараз. Запущено було значно більше", - сказав Ігнат. Він нагадав, що такі ракети можуть збивати зенітні ракетні комплекси Patriot. Окрім того, крилатих ракет вдалося збити доволі багато - від 1,5 тис і більше залежно від типу. Ігнат додав, що росіяни запустили приблизно 22 тисячі ударних дронів типу "Шахед", але Силами оборони України вдалося з них знищити 17 тис. Наразі російські загарбники збільшують застосування "шахедів".

Очевидно, що Росія отримує більше переваг, ніж Україна, завдяки домовленості про припинення бойових дій у Чорному морі та можливій забороні атак на енергетичні об'єкти. У Білому домі заявили, що укладена угода "усуне застосування сили" в Чорному морі та гарантує безпеку судноплавства. Проте насправді активні бойові дії в цьому регіоні припинилися ще у 2023 році, коли російський флот зазнав значних втрат та був змушений відступити з Криму після серії успішних українських атак, зокрема потоплення флагмана "Москва". Після відступу Чорноморського флоту Україна змогла налагодити експорт зерна, тому оголошене перемир'я, ймовірно, більше сприятиме саме російським суднам. "Україна досить успішно забезпечує безпеку свого зернового коридору. При цьому Росія постійно атакує порти Одеси та Николаєва, і про це в угоді нічого немає. Жодних обмежень (на удари) - щодо Росії не накладено", - написав у Telegram радник президента України Сергій Лещенко. Він також звинуватив Білий дім у тому, що той не домогся "жодних поступок" від Росії в обмін на її можливість відновити експорт сільськогосподарської продукції та добив. Щодо потенційної заборони атак на енергетичну інфраструктуру, це може допомогти українцям уникнути блекаутів, які Росія намагалася спричинити впродовж війни. Водночас Україна також здійснювала удари по російських нафтових об'єктах, завдаючи шкоди економічній спроможності Кремля вести війну. Якщо такі атаки припиняться, це стане перевагою для Москви.

Федеральний суддя тимчасово заборонив адміністрації Трампа закривати "Радіо Вільна Європа/Радіо Свобода". Дослівно: "У вівторок вдень суддя Ройс Ламберт видав тимчасову судову заборону, яка заблокувала ліквідацію організації, визнавши, що спроба адміністрації Трампа позбавити групи фінансування "не підкріплена жодними фактами чи міркуваннями" і, ймовірно, порушує федеральний закон". Передісторія: 14 березня президент США Дональд Трамп підписав указ про ліквідацію Агентства США з глобальних медіа (USAGM), яке фінансує "Радіо Вільна Європа/Радіо Свобода" та Голос Америки (VOA).

Директора Вінницького регіонального клінічного лікувально-діагностичного центру серцево-судинної патології Ігоря Данильчука звільнили після службової перевірки, що проводилася у зв'язку з повідомленням про неправомірні вимоги до пацієнта щодо оплати лікування та закупівлі ліків. За словами директора Департаменту охорони здоров'я Вінницької міськради Олександра Шиша, окрім керівника кардіоцентру, посади втратили ще кілька посадовців. Нагадаємо, ситуація набула розголосу після публікації в соцмережах, де йшлося про факти незаконного вимагання грошей з пацієнта. Встановлено, що пацієнтів не завжди забезпечували ліками та медвиробами, які мали надаватися безоплатно. Також виявили розбіжності між обліком використаних медичних виробів і даними електронної системи, що може свідчити про застосування необлікованих засобів або фальсифікацію операційної інформації. У МОЗ нагадали: заклади, які працюють за контрактом із НСЗУ, зобов'язані надавати пацієнтам ліки та послуги безоплатно. У разі порушень громадяни можуть звертатися на гарячі лінії НСЗУ (16-77) або МОЗ (0 800 505 201).

Дякуємо за захист!



Голова Якушинецької громади Василь Романюк у відповідь на звернення захисника Миколи із Дашківцево, що несе службу на Запорізькому напрямку у складі 108-ї бригади, передав йому спеціалізований бінокль.

Василь Романюк подякував захиснику та зауважив, що радий бачити його вдома у доброму здоров'ї.

Бінокль було придбано коштом працівників Якушинецької сільської ради.

Допомагають підрозділу де служить земляк уже не вперше, нещодавно було придбано та передано систему Старлінк.

Днями до Якушинецької сільської ради завітав представник одного з військових медичних закладів. Він передав Подяку для колективу Якушинецької сільської ради на чолі із Василем Романюком за неодноразову допомогу лікувальному закладу.

"Маємо надійних та безвідмовних партнерів - Якушинецьку сільську раду, ви ніколи не відмовляєте, ніколи не зтягуєте із допомогою, - наголосив представник медзакладу де проходять реабілітацію поранені воїни, - за це ми щиро вдячні та засвідчуємо вам повагу і шану. Разом до перемоги".

Василь Романюк, зауважив що колектив сільської ради щомісячно збирає кошти, аби мати резерв із якого можна оперативно закупити необхідну допомогу. "І це найменше, що ми можемо зробити і робитимемо і надалі", - підсумував голова громади.



Депутат інформує...

22 березня відвідали поважну ювілярку **Ольгу Тимофіївну БУГУ**, жительку села Медвеже Вушко. Вона відзначила своє 90-річчя.



Олександр МАСЛЕННИКОВ, Вінницька обласна рада

Разом із головою громади Сергієм Сітарським, його заступницею Тетяною Закревською та адміністраторкою Людмилою Кіркокою привітали ювілярку, вручили подарунки.

Подякували іменинниці за невтомну працю та побажали міцного здоров'я, бадьорості, добра, щастя, Божого благословення, довголіття і всіх земних благ.

У свої дев'яносто Ольга Тимофіївна почувається добре, замається виноградарством, має хорошу пам'ять та охоче ділиться спогадами.

Життя ювілярки було нелегке, переповнене труднощами та викликами. Вона пережила війну, важкі повоєнні роки, голодомор. Більшу частину свого життя працювала листоношою та проводила на ногах дуже багато часу, адже потрібно було щодня обійти усе село. Має одну доньку, двох онуків та мріє дочекатися правнуків.

Жінка має добре здоров'я на свої роки, чудово усе пам'ятає та радо спілкувалася.

Ольга Тимофіївна досі мешкає сама, адже справляється, її єдина донька постійно приїздить до мами. Вітаю Ольгу Бугу та бажаю міцного здоров'я і побільше радісних моментів у житті.

НЕ ЧЕКАЙ, ПОКИ ЗА ТЕБЕ ВИРІШАТЬ!

Мобілізація – це коли тобі приходить повістка, і ти йдеш туди, куди скажуть.

Контракт – це коли ти сам вирішуєш, ким бути, з ким воювати і як перемагати!

- 🔥 Хочеш бути водієм? Будеш!
 - 🔥 Тягне до дронів? Отримаєш найкраще навчання!
 - 🔥 Маєш бойових побратимів? Служить разом!
- Не відкладай. Завтра може бути пізно.
Ти потрібен Україні саме зараз!
- 🔥 Гідна зарплата
 - 🔥 Професійна підготовка
 - 🔥 Підтримка та повага
 - 🔥 Деталі тут: 0504611434, Вінниця, вул. Данила Галицького, 31 (5 поверх)
- Твоя країна – твій вибір!

ВІННИЦЬКИЙ РТЦК ТА СП.

Пишемо трагічні та героїчні сторінки історії російсько-української

Експертна рада з питань видання творів місцевих авторів при Департаменті інформаційної діяльності та комунікацій з громадськістю облдержадміністрації проводитиме відбір творів про реальні події російсько-української війни, живих і полеглих героїв, які стали на захист свободи, суверенітету та територіальної цілісності України. Видання творів цієї тематики здійснюватиметься за рахунок коштів обласного бюджету.

На розгляд експертної ради до 18 квітня 2025 року приймаються зверстані та відредаговані твори в електронному та паперовому вигляді та рецензії на них.

Детальну інформацію про умови відбору творів можна отримати в Департаменті за тел. (0432) 61-14-93, 61-14-94.

Шлях воїна, що віддав життя за Україну

10 вересня 1990 року у місті Іллінці народився Зозуля Дмитро Янович. Згодом разом із сім'єю переїхав до селища Вороновиця Вінницького району, де мешкали його дідусь і бабуся.

Дмитро навчався у Вороновицькій загальноосвітній школі №2. Відзначався наполегливістю, високими успіхами в навчанні та спорті. Завжди прагнув, щоб рідні ним пишалися - і це йому вдавалося.



Після школи вступив до Вінницького політехнічного університету, який успішно закінчив. Однак цивільна професія не стала визначальною у його житті. У 2015 році, коли країна потребувала захисників, він прийняв рішення стати до лав Збройних Сил України та вирушив у зону АТО.

Протягом 2015 - травня 2021 року Дмитро воював у Маріуполі, Донецьку та Луганську, перебуваючи на передових позиціях. Після завершення служби здобув грант на навчання в престижній IT-академії, успішно її закінчив і планував розпочати кар'єру в новій сфері.

Проте 24 лютого 2022 року, з початком повномасштабного вторгнення, одним із перших став на захист Батьківщини.

Дмитро Зозуля загинув 6 жовтня 2022 року під час виконання бойового завдання в селі Тернові Поди в Миколаївській області.

Він був справжнім патріотом, мужнім і чесним громадянином, вихованим у сім'ї воїнів. Його мати свого часу брала участь у бойових діях в Афганістані, передавши синові бойовий дух та відданість Україні.

За героїзм і відданість службі Дмитро Зозуля був нагороджений відзнаками:

- Медаль "За мужність та відвагу"
- Нагрудний знак "За вірність у військовій службі III ступеня"
- Відзнака "Хрест розвідника"
- Відзнака "Учасник АТО"
- Відзнака "За участь в антитерористичній операції"

Дмитро похований у Вороновиці на центральному кладовищі. Його подвиг назавжди залишиться в пам'яті земляків.



Рідним загиблого Героя було вручено державну нагороду "Комбатантський хрест" (посмертно) - відзнаку, якою іменем українського народу нагородив Головнокомандувач Збройних Сил України. Нагороду передали начальник Вінницької районної військової адміністрації Віталій Урдзік та начальник РТЦК та СП Олександр Бойко.

"Іхня відчайдушність, героїзм, патріотизм і незламність - це те, за що ми маємо бути вдячні кожному Захиснику. Завдяки таким воїнам, як Дмитро Зозуля, Україна бореться і вистійть. Ми маємо пам'ятати подвиг кожного з них", - зазначив Віталій Урдзік, начальник Вінницької районної військової адміністрації.

Герої не вмирають. Вони живуть у наших серцях і вільній Україні, яку боронили.

Фінансова грамотність - крок до успіху: учениця 10 класу КЗ "Дашковецький ліцей" у фіналі Всеукраїнського чемпіонату



21 березня 2025 року в стінах Національного банку України відбувся фінал першого Всеукраїнського чемпіонату з фінансової грамотності, який проходив у межах "Global Money Week 2025". У ньому взяли участь 65 фіналістів з усіх кутків України, які вибороли право змагатися за звання найкращого знавця фінансової грамотності. Вінницьку область на цьому престижному заході гідно представила переможниця обласного етапу учениця 10 класу КЗ "Даш-

ковецький ліцей" Тихоненко Катерина, яка у фіналі продемонструвала високий рівень знань, аналітичні здібності та вміння ухвалювати фінансові рішення.

Чемпіонат складався з кількох етапів: фіналісти виконували практичні завдання, аналізували фінансові ситуації, працювали з кейсами реального бізнесу та розв'язували складні економічні питання. Особливу увагу було приділено питанням особистого фінансового планування, відповідального використання кредитів, заощаджень і цифрових технологій.

Для нашої фіналістки цей досвід став не лише можливістю перевірити свої знання, а й унікальним шансом поспілкуватися з експертами фінансового ринку, дізнатися більше про сучасні тенденції в економіці та фінансах. Учасники також побували на екскурсії в Національному банку України, де ознайомилися з історією фінансової системи країни та роботою головної установи.

"Ця поїздка була неймовірною! Я отримала цінний досвід, дізналася багато нового про фінансове планування та економіку. Спілкування з експертами і знайомство з однодумцями з різних областей надихнуло мене на подальший розвиток у цій сфері", - поділилася своїми враженнями Катерина.

Фінальний етап чемпіонату став справжнім святом для переможниці та її вчительки Тихоненко Надії Миколаївни. Обидві були нагороджені Сертифікатами, Подяками та цінними подарунками від Національного банку України.

Цей досвід вкотре доводить: знання - це сила, яка відкриває нові можливості для майбутнього!



Саме під такою назвою, 19 березня в приміщенні Відділу освіти, культури, туризму та спорту Вороновицької селищної ради, в дистанційному форматі, було проведено відбірковий етап фестивалю вчительської та учнівської творчості.

Від закладів загальної середньої освіти Вороновицької селищної територіальної громади, на відбірковий етап Фестивалю, було подано 16 програм виступів, з них: 7 - в номінації "Вокальне мистецтво", 3 - в номінації

"Інструментальне мистецтво", 3 - в номінації "Хореографічне мистецтво" та 3 в номінації "Оригінальний жанр".

Під час проведення відбіркового етапу Фестивалю враховувалися усі вимоги та критерії оцінювання.

Цей творчий захід зібрав безліч талановитих учасників, які вразили присутніх своїми яскравими ідеями, продемонстрували майстерність у різних жанрах мистецтва.

Незалежними членами журі під час проведення відбіркового етапу фести-

"Проліски надії"

валю було визначено переможців.

Переможці у номінації:

"Вокальне мистецтво":

1 місце - виконавці колективу "Сяйво" у виконанні пісні "Білі янголи" від КЗ "Вороновицький ліцей" та ансамбль "Тихий голос серця" у виконанні пісні "Кленової балади" від КЗ "Михайлівський ліцей".

2 місце - дитячий колектив "Creative" у виконанні пісні "Білі янголи" від КЗ "Побережненська гімназія з дошкільним підрозділом" та дует "Крила Волі" у виконанні пісні "Над землею тумани" від КЗ "Степанівський ліцей з дошкільним підрозділом".

3 місце - колектив "Чотири нотки" у виконанні пісні "Вишивала матінка рушничок" від КЗ "Комарівська гімназія з дошкільним підрозділом", колектив "Веселі нотки" у виконанні пісні "Щастя" від КЗ "Тростянецький ліцей".

"Інструментальне мистецтво":

1 місце - Верба Софія з композицією "Ти казала прийди, прийди" КЗ "Михайлівський ліцей".

2 місце - дует бандуристів Палюх Юлії та Федоренко Анастасії з композицією "Встала весна" КЗ "Вороновицький ліцей".

3 місце - Петров Дмитро з композицією "Спомин" КЗ "Тростянецький ліцей".

"Хореографічне мистецтво":

1 місце - зразковий аматорський хореографічний колектив "Перлина" з композицією "Фінська полька" КЗ "Вороновицький ліцей".

2 місце - дитячий колектив "Сяйво" з композицією "Люди-титани" від КЗ "Побережненська гімназія з дошкільним підрозділом".

3 місце - колектив "Мікс" з композицією "Ритми світу, серце України" від КЗ "Комарівська гімназія з дошкільним підрозділом".

"Оригінальний жанр":

1 місце - Таранська Ульяна у виконанні гімнастичної композиції з м'ячем від КЗ "Вороновицький ліцей".

2 місце - Краєвська Вікторія у виконанні композиції "Крила мрії" від КЗ "Тростянецький ліцей" та ансамбль "Співаночки" у виконанні композиції "Грицю, Грицю до роботи" від КЗ "Михайлівський ліцей".

Висловлюємо щирі подяки всім учасникам за наполегливість, креативність і талант!

Ваша творчість вражає та надихає. Кожен із вас - вже переможець, адже зробив крок назустріч своїй мрії.

Дякуємо організаторам, журі та всім, хто підтримував конкурс.



«Гість тижня»

Поетичним словом підтримую наших захисників



Щороку 21 березня світ відзначає Всесвітній день поезії - свято, що об'єднує поетів, читачів і всіх, хто цінує силу слова.

Це не просто данина літературній традиції, а нагода ще раз замислитися над роллю поезії в суспільстві, культурі та житті кожного з нас. Сьогодні знайомимо вас, шановні читачі з талановитою поеткою, волонтеркою, дружиною військового - **Оксаною ЛИХОГЛЯД**. Вона щиро пише про важливе та зблене, кохання, природу, війну, віру в добро та людей, волонтерство, свої власні почуття та переживання. Поетичні рядки авторки метафоричні, мелодійні, наповнені життям та емоціями.

- Розкажіть чому вирішили писати вірші? Як прийшли у світ поезії?

- Хист до віршування у мене з дитинства. Вперше спробувала писати ще навчаючись у школі. Любов до рідної мови та поетичного слова прививала вчителька української мови. Саме із її подачі у мене народжувалися перші поетичні рядки. Адаже вона завжди намагалася на уроках зацікавлювати учнів, давати творчі завдання, тощо. Мені досить добре вдавалося римувати, але тоді така творчість мене не дуже цікавила, тому писала дуже мало. Активно мене потягнуло до письма у 2014 році, тоді почала творчо працювати зі словом та своїми емоціями. Звісно у творчості були різні періоди - інколи писала щодня, або могла не писати навіть декілька років. Часом думала, що більше ніколи не повернуся до цього заняття, проте приходило натхнення і писала знову. Творю коли в житті відбуваються певні події, емоції - все це комбінується в єдиний пазл і "народжуються" мої твори. Коли почалося повномасштабне вторгнення почала писати майже щодня. Нині у моєму поетичному доробку досить багато віршів, напевно уже вислачить на збірку. Я пишу не тільки римовані вірші, але й верлібри - вільні вірші, також пишу роздуми та замальовки у прозі. До речі, більшість моїх віршів не мають назви. Я не хочу називати їх, аби не збити читача - буває таке, що у авторів не співпадає назва із самим віршем про що у ньому йдеться - тут важливо не помилитися, я даю простір для читача аби він сам для себе зміг сформувати або назвати вірш самостійно.

- Кажуть, що кожен письменник має свою музу. Хто або що надихає вас обдаровувати людей красою слова?

- До творчості мене надихає природа, конкурси, спілкування із рідними та друзями, цікаві історії з життя, тварини, стихії, книги, тощо.

- Де публікуєте свої твори. Чи берете участь у творчих конкурсах та проєктах?

- Мої вірші свого часу публікувалися у різних альманахах, антологіях та журналах, зокрема у журналах "Дніпро",

"Вінницький край", літературно-мистецькому альманасі "Євшан", тощо.

Свої твори я активно викладаю у власному телеграм-каналі "Хвилястий нотатник". Назва каналу не випадкова, адже мій чоловік захоплюється морською тематикою і у нас є сімейна мрія відправитися у подорож на яхті.

Беру участь у різноманітних творчих конкурсах, зокрема долучилася до проєкту-конкурсу "Плейлист", котрий організувала Олена Галунець. Вона створила телеграм-канал "Віршоплітка".

Днями з нагоди Всесвітнього дня поезії, взяла участь у відкритому поетичному мікрофоні "Наше слово - зброя", що проходив у ВОУНБ ім. В. Отамановського. Це була чудова і щемлива поетична подія. На святі у затишній читальній залі обласної бібліотеки звучали патріотичні вірші та пісні, які наразі підтримують український народ, пробуджують його духовність, підвищують бойовий дух наших захисників, закликають до свободи й боротьби та додають віри в Перемогу!

- Чи є у Вас улюблені поети та письменники?

- Якщо чесно то виділити когось серед сучасників або класиків важко. У мене немає одного або декількох улюблених авторів, я читаю можна сказати всіх і багато. Серед сучасників люблю читати книги та твори Грицька Чубая, Стаса Гриненчука, вінницьких авторів Сергія Татчина, Віктора Крупку, Катерину Девдери, Тетяну Удод, тощо. Серед класиків читаю Василя Стуса, Ліну Костенко,



Тараса Шевченка. Нині планую читати Михайла Стельмаха "Хліб і сіль" - ця книга особлива для мене, адже її із фронту мені подарував чоловік.

До речі, книгу Сергія Татчина "Вінницька абетка" я розіграла у благодійному заході аби задонатити на перевірений збір.

- Ви зазначили, що долучаєтесь до зборів для ЗСУ?

- Так звісно, як і кожен свідомий громадянин, підтримую українську армію усім можливим. Мій коханий чоловік військовий, тому можна

сказати мені довелося стати волонтеркою. Спочатку збирала кошти на тепловізор для бригади чоловіка - збір вдалося закрити за декілька днів. Нині активно долучаюся до різноманітних благодійних заходів та волонтерських ініціатив. Допомогаю збирати кошти, закривати різноманітні збори, тощо. Разом із дочкою плетемо маскувальні сітки в одному із волонтерських центрів, також передаємо воїнам смачні та поживні суміші у складі, яких горіхи, сухофрукти, желеїні смаколики, різноманітне насіння.

Також активно долучаюся до творчих заходів, спрямованих на підтримку українських бійців. У рамках проєкту "Сила духу - сила слова" разом із колегами-поетами відвідуємо бійців у місцевих шпиталях.

*Ти Харків в думках цілуєш,
бинтуєш прикрасами збір.
Намистечко до намистечка,
ворогу наперекір.*

*То хлопцям на генератора,
а то на мотор човна...*

*«Продовжуємо донатити, поки
триває війна!»*

*Маленька, тендітна дівчина,
що носить великий жаль.*

*Сіро-зелений погляд твій
пронизує та вражає.*

*Хай буде нарешті напрямом,
який має назву - дім.*

*Додому повернеться братик твій
й всі хто воює, Всі!*

*Вже має біда закінчитись
і зникнути - рев сирен.*

*Сережками прикрашатиме
розлогий, кристлатий клен.*

*З наснагою знов писатимеш
важливі й нові слова.*

*Пір'інкою лоскотатиме
фламінговий рух пера.*

*Загублену радість знайдеш ти
та скинеш назавжди жаль.*

*Маленька, тендітна дівчина,
що світиться, мов кришталь.*

Вірш-присвята Олі Ритик

*Натхненна осінь - квітка хризантеми,
Сміється сонцем, бавлячись в слова.
Вганяє в сором ще зелені клени,
Шипшиновим намистом обійма.*

*Гойдає яблуні пустунка рудокоса.
Заколює з жовтнем у танку.
Тихцем, навшпиньках, чимчикує осінь.
Де ти зустрінеш, друже, ще таку?*

*Фарбує інеєм - і трави в перламутрі.
Блудько-туман гуляє навсібіч,
Він небо зодягає в сіре хутро,
Ховається під ранок край узбіч.*

*Йде осінь в жовтень до нічних морозів,
Не квапиться, не вшвидшує ходи...
Велична Панна, йде натхненна осінь,
А поряд з нею, звісно, йдеш і ти.*

Ніч. М'яка постіль.

*Сонце в подушці.
Східний вітер цілує квітку
над норовливою річкою.*

Спи спокійно. Все гаразд.

*Обіцяю тобі: новий день,
новий початок, нове життя.*

*Світанок розливається
полотном учорашніх заgrav,
нанизуючи кожну мить
на Оріонову стрічку.*

*Фіксую в центрі
довге та щасливе життя.
Сплітаю вузлик вічності
та ношу його з радістю.*

*Нові слова переливаються
на перетині галактик,
сповнені життєдайної сили.*

*Мої можливості
злітають вище за птахів,
а добрі справи
сховані за риб'ячими усмішками.*

*Я почувуюсь чудово.
Просто відчуй це.*

*Захисти мене, райдужне літо,
від чорних днів!
Огорни різнобарв'ям квітів,
що Бог створив.*

*Поцілуй надвечірніми травами чебрецю,
Чепурними пухнастими хмарами в поруцю.*

*Будь опорою та підтримкою
в час важкий!
Від людського злослів'я,
чорного берег вмий.*

*Пурпуровими крилами неба мене веди.
І з туману, страшної темряви, через дим.*

*Заспівай мені. Пташки моляться до небес.
Похилили голівки соняхи, руки в хрест.
Захисти мене, літо, й виведи від війни!
Перемога та мир всміхаються в мої сни.*

Я прокинуся й врешті виллюся

з берегів...

- Україно! Війна скінчилася, чуєш гімн!

*Оксамитові смуги трави
мерехтять малахітом,
Цвітом яблунь спускається
з неба закохане літо,
Помаранчеве сонце горить
вдалині апельсином,
Маки в полі з волошками вкрили
безкрайні долини.*

*Розчиняюсь в жасминових
прянощах - тиша та ніжність,
Ледь торкаюсь вустами півонії,
що білосніжно
Оповила красою так пишно,
так гарно й духмяно,
Визначальний цей день -
я сьогодні зустрінусь з коханим.*

*Застигає тривожно у грудях
кров дику вишнею,
Порятунку та захисту завше
благаю Всевишнього:
Побратимам в боях дай Свій захист,
звятигу та силу,
Мир і спокій даруй доки сонце
за обрій не сіло.*

*Я заварю гірку печаль у турці,
Біль нерозчинний у розчинній каві
Б'є по душі, колотить, землетрусить,
Викручує зсередини і давить.*

*Тримаюся, мов шапка з Бородянки,
Тримаюсь попри різні негаразди,
Складаю серце заново з уламків...
Мій сильний воїне, не дай собі упасти!*

*Коли розквітне дивним цвітом квітка,
Трава зростає в нефритовій заgravі,
Небесну гладь день переможно
витче,*

*Й пречистий дощ проліє мир
ласкавий.*

*Медовий раф ти питимеш за рогом
В місцевій відбудованій кав'ярні,
Тому що ось надходить перемога.
Ти рідну землю боронив не марно!*

До творчості мене спонукає бажання сказати цьому світу щось важливе



До вашої уваги публікуємо інтерв'ю з поетесою **Іриною МАЛЯРСЬКОЮ**, жителькою Вінницьких Хуторів.

- Що Вас спонукає до творчості? Які навколишні чинники можуть вплинути на Вас?

- До творчості мене спонукає моє бажання сказати цьому світу щось важливе, що виношую в собі. На мене впливають загальний настрій в країні, настрої в моєму колі спілкування, в творчих колах, і те які емоції вирують в моїй душі. Саме ці емоції я буду транслювати у своїй творчості.

Творчість - це завжди політ, коли ти наче відриваєшся від реальності, і поринаєш у свій внутрішній світ, досліджуєш його глибини, постійно пізнаєш нові стилі і напрями.

Бувають моменти, коли я не повністю контролюю потік думок, а відкривається певний портал, і уже звідти черпають слова і рими, творча людина стає посередником між видимим і невидимим. Іноді - це хочеться назвати дивом. І по суті - будь-яка творчість ще чимось дивовижним, що не піддається аналізу чи певним рамкам.

- Що для Вас означає натхнення?

- Натхнення для мене - це бажання творити. Коли не важливий час і місце, а ти відключаєшся від реальності і поринаєш у тонкий світ своєї підсвідомості, звідки линуть думки, в тебе є бажання до створення нового образу. Це стан, коли відчуваю приплив творчої енергії та мотивації, і умовою його виникнення можуть бути різні джерела: повсякденність, почуття, емоції від пережитого чи почутого.

Натхнення завжди як ключ до творчості, успіху та щастя. Можу порадити усім - не бійтеся шукати його, відкривати для себе нові джерела і використовувати його для досягнення своїх цілей, адже надих творити - це рушій до нового і незвіданого, для відкриття свого власного Всесвіту широкому колу поціновувачів.

- Чи потрібно Вам як митцю шукати самотності і тиші?

- Якщо мої думки гучні, вони кричать кризь гамір.

Іноді, я шукаю тиші для перезавантаження або для рівноваги, якщо останнім часом було забагато шуму і метушні.

Одним із моїх улюблених моментів для творення є пробіжка чи їзда на авто, коли ти впорядковуєш свої думки, заспокоюєшся, знаходиш рівновагу. В такі моменти самі чисті рими і роздуми, безмежно люблю такі моменти.

Але в цілому, я дуже товариська і багато моїх поезій з'являються в результаті зустрічей, у спільному енергетичному взаємообмінні та нових ідей.

Не люблю самотності. Не від того, що боюся залишитись наодинці із собою, а тому що встигаю знайти усамітнення і серед людей, і мені достатньо декілька годин наодинці із собою, щоб накопили нові хвилі натхнення.

- Які письменники впливали (або впливають) на Вас та Вашу творчість?

- Я шаную творчість як українських письменників, так і зарубіжних. Як сучасних, так і класиків.

Подобається лірика Ліни Костенко, Василя Симоненка, Володимира Сосюри, ори-

гінальність лірики Івана Франка та його гостре відчуття слова, серед сучасників зачитуюсь поезією Ілони Верхівської-Ельтек, Юрія Піжучка, люблю читати вірші Станіслава Новицького та Тетяни Шкурак, гостру громадянську лірику Олега Крушельницького, Олександра Рака, Альони Нікітіної. З великою повагою до творчості своїх творчих колег.

На мою творчість впливає оспіваний у творах дух самовираження та національна свідомість як письменників шестидесятників, так і сучасних письменників і музикантів. Імпонує їх внутрішня свобода, підтримка загальнолюдських цінностей, активна життєва позиція та прагнення до кращого життя свого народу.

У своїй творчості я теж щиро ділюсь роздумами, максимально чесна із читачем, а також із задоволенням слухаю відгуки та конструктивну критику.

- Як, на Вашу думку, можна розпізнати справжній талант?

- На мою думку, справжній талант складається з багатьох компонентів, головні серед них: відчуття гармонії, глибока думка висловлювання і працьовитість. Справжній талант відчувається на рівні підсвідомості. Ти читаєш, і наче на душу ллється бальзам, твори чіпляють найтонші струни душі і залишається естетичний післясмак.

Справжній талант має вирізнятися із потоку творчих людей. Тобто, бути унікальним явищем, коли з'являється відчуття неперсичності та оригінальності.

- Що для Вас творче щастя?

- Творче щастя - це

відчуття наповнення і

польоту під час творення

нового, коли відчуваєш,

що вдалось створити щось

нове, яке щиро в тобі відгукується.

Це відчувати момент натхнення та використати його по максимуму, увійти в портал потоку творчої енергетики та черпати нові образи і ідеї, малювати словами картину життя.

- Ви більше "сова" чи "жайворонок". І чому?

- Я стовідсоткова "сова". Ніч для мене час творення, час

зрівноваження і саме в такий час доби відчуваю справжній прилив натхнення і творчих сил.

А ще це час тиші, коли можна сконцентруватися і краще почути свій внутрішній голос. Переважна частина моїх творів з'явилась уночі, або дописувались саме під ранок. Моя муза, мабуть, також "сова"...

- Чи можна жити без улюбленої праці?

- Жити можна, а чи варто... Потрібно прагнути до того, щоб те, чим ти займаєшся - було в задоволення, перетворити рутину на захопливу роботу, отримувати максимум позитиву від процесу і щиро радість - від результату. Погджусь, не завжди так виходить у реальності, але прагнути - обов'язково.

Щодо мене, то по професії я бухгалтер і моя робота може здатись досить сухою і нецікавою, на перший погляд. Але якщо полюбити те, що робиш, то навіть у такій професії можна знайти цікаві моменти, радість у чіткому балансі чи успішному проекті.

Для мене поезія як вихід емоційності, тобто інша моя сторона - творча. І я шалено щаслива, що саме у поезії знайшла себе та можу показати цьому світу себе відкрити і щиро.

- З чого почалась ваша літературна, мистецька, культурно-просвітницька діяльність?

- Із самого дитинства я захоплювалась літературою. В мене були улюблені казки, згодом письменники і поети, а більш чутливою до мистецтва я стала у віці ніжному - підлітковому. Тоді були написані перші вірші, філософські роздуми, есе. Яскрава культурно-просвітницька діяльність почалась від 2021 року (у передчутті повномасштабного вторгнення), в творчі кола почала входити у 2023 році. Просто неймовірним виром мене закрутило творче життя. Разом із своїми колегами по перу ми регулярно зустрічаємось на базі тієї чи іншої бібліотеки, організуємо творчі вечори та колаборації, тандеми із музикантів,

поетів та співаків, видаємо власні збірники поезій та альманахи. Бути частиною такого потужного творчого ядра - велика честь!

- Що для Вас є журналістика?

- Журналістика - це мистецтво донести інформацію до широкого кола читачів, ретельно досліджуючи питання, аналізуючи його, головне - без викривлень фактів і подій.

Журналістика постійно розвивається і це надзвичайно гарна тенденція, вона адаптується до нових технологій та змін у суспільстві.

Мені здається, з появою цифрових технологій та соціальних мереж, журналістика стала більш доступною, інтерактивною, але також є великий мінус - вона зіткнулася з новими викликами, такими як поширення дезінформації та фейкових новин, викривленням чи перекручуванням фактів, застосуванням штучного інтелекту.

Тому я щиро бажаю, щоб журналістами ставали за покликком серця і дотримувалися професійної етики.

- Які на сьогоднішній день Ваші плани та сподівання на майбутнє?

Я оптимістично дивлюсь у майбутнє. Особисті плани: працювати над собою і розвиватись у творчій діяльності, вдосконалювати свою поезію, спробувати інші стилі, освоїти нові горизонти - мрію навчитись грати на фортепіано. Моя ціль - зробити це до 42 років. Щодо споді-



вань на майбутнє - щиро хочу вірити, що всі жертви, які принесла ця війна - були не марними і ми можемо вибудувати незалежну демократичну країну, яка процвітає та розвивається з кожним роком. На даний момент я бачу, що в такі важкі для нашої країни час - творчість живе і розвивається, відкриваються нові таланти, відроджується наша культура і традиції. Це позитивні зміни.

Ні в якому разі не можна падати духом. Ми ж українці. Маємо бути міцні як обценьки, та оптимістичні, як Капітошка.

- Що б Ви хотіли змінити у сучасній журналістиці? Чи літературі? Чому?

- Єдине, що я хочу змінити, але чи це можливо - не знаю. Надзвичайно шкідлива тенденція з використанням ШІ. Багато недобросовісних журналістів тишком-нишком звертаються за допомогою до доступних ресурсів. А на моє переконання - журналістика і література - максимально творча справа, і має йти від серця і думок. Щиро сподіваюсь, що справжність переможе!

Мрію, щоб особисті принципи журналіста ніколи не поступлялись впливу сучасних тенденцій і ми будемо думати власною головою, критично відноситись як до отриманої інформації, так і до розповсюдження її.

Так і в літературі - ціную справжність, неповторність, без плагіату і наслідування. Має бути унікальність і свій особливий стиль, який виділятиме автора з-поміж інших.

Якість написаного має цінуватись понад кількість. Щиро вболіваю, щоб в Україні розвивалась сучасна література та журналістика, увібравши все найкраще від попередників та створивши новий якісний пласт творчості та інформативності.

Розмову вів поет і журналіст, член НСЖУ Станіслав НОВИЦЬКИЙ.

Із поетичного кошика



ХОТИЛОСЬ ЩЕ ПОЗИМУВАТИ...

Чекав - пухнастого я снігу...
Але зими вже... танув слід.
Тримав мороз в кишені фігу...
Ногами під... кришився лід.

Хотілось ще позимувати...
Веснянка... шансів не дала!
Зозулька, стала, кукувати...
І тон... чуттям всім задала.

Зірниця, взялася, зоріти...
Теплом - повіяло - згори.
В очах вогонь почав горіти...
Завзяття... вилізло з нори.

...Сидить, як та сорока в сливах...
Душа, за браком, плідних дій!
Дні - холоднечі - у приливах...
Без сонцесейних... як подій.

ЗОЛОТА КІННОТНИЦЯ

Сяє мить світанками -
й зір всіх вечорами...
Хмари сунуть танками...
над землі дарами.
Сине море пиниться -
під семи вітрами...
Все тече і міниться,
день пихтить парами!

Золота кіннотниця -
на буття порталі...
Золоту кіннотницю...
кличуть сизі далі.
Золота кіннотниця -
на лету мов птиця!..
Золотій кіннотниці...
спокій і не сниться.

Світ рясніє долями -
на життя долині...
Що ростуть тополями...
у проблем полині.
Плаче і всміхається - люд -
у часу плині...
У гіркоті мається...
й солоду в малині.

Золота кіннотниця -
на буття порталі...
Золоту кіннотницю...
кличуть сиві далі.
Золота кіннотниця -
на лету мов птиця!..
Золотій кіннотниці...
спокій і не сниться.

БЕРЕЗЕНЬ

Сонце, світу, за краєчком...
Золотим... блистить ячком!

Твердь земна снігів з й льоду...
Спину без... ковтає воду.

Березневим - дням - в угоду...
Роблять... промені погоду.
Взявся, пролісок, пучечком...
Над травиночки вершечком.

Стукотить весна сердечком...
Гай вже першим із гніздечком!
Де співун - зорі до сходу...
Заспіває - бранці - оду.

Час, пробуджує, природу...
І дає - веснянці - ходу.
Під бездонним неба дечком...
Мить помахує крилечком.

**Микола СОБЧУК,
м. Вінниця.**

Гроші, що зруйнували родину

Лізо, а навіщо тобі машина? - запитав Сергій в своєї дружини. - Як навіщо? - здивувалася жінка. - Щоб на роботу їздити. - У вас для цього є спеціальний автобус! - заявив чоловік. - Мені незручно на ньому, - зітхнула Ліза. - Я часто їду з роботи пізніше, коли автобус уже поїхав. Добиратися доводиться на таксі, а це дорого. - Ну гаразд, - сказав Сергій. - Скоро буде обід у мамі нам треба там бути... У суботу вони приїхали на обід до свекрухи. - Так, гроші б тобі зараз не завадили! - погодився із сином свекор Лізи, Іван Олексійович. - Тобі ж треба розвивати своє кафе. І тут свекруха зробила несподівану пропозицію

- Ох, Лізо, зараз як піде! - Сергій задоволено потирає руки, прийшовши додому з роботи.

- Та вже ж хотілося б. - Втомлено кивнула Ліза, накриваючи на стіл.

- Ось кредит на житло закriamo і на море поїдемо! - продовжував мріяти чоловік, не помічаючи важкого погляду дружини.

- Ага, - озвалася Ліза і задумливо подивилася на чоловіка.

П'ять років вони були одружені!

Лізі було двадцять три, коли вона взяла шлюб з перспективним, сповненим амбіцій та ідей молодим чоловіком.

- Все, кохана! Я вирішив, що я виріс із найму. Тепер у мене є сім'я, а значить, треба рухатись далі! - заявив Сергій одразу після весілля. - Відкривати своє кафе!

- Але, почекай, щоб щось відкрити, треба щось вкласти. - розгубилася тоді Ліза. - Та й кафе... Ти ж у цій сфері ніколи не працював.

- І що? Я завжди мріяв, що приїжджати у своє кафе, не поспішаючи попивати смачну каву за столиком, який буде персонально моїм, вестиму переговори...

- Перш ніж вести переговори і не поспішаючи пити каву, треба багато, дуже багато працювати! - злякано нагадала молода дружина.

- Для цього є спеціально навчені люди!

- Люди, які справді знаються на цьому, за свою роботу беруть дорого.

- Ой, Лізо, не нагнітай. Головне, що є попит, а пропозиції завжди будуть! - самовпевнено відповів їй Сергій. - Ти тільки не лизь у цю справу.

А потім витратив подаровані на весілля гроші на втілення своєї мрії.

- Але ж ми хотіли квартиру! Там вистачало на початковий внесок. - засмутилася тоді Ліза.

- Нічого страшного. Через кілька років я подвоюю цю суму! - відмахнувся чоловік. - Лізо, вір мені! Я тебе не підведу.

І Ліза вирішила повірити.

Все ж таки він старший за неї на п'ять років, а значить повинен розуміти, що робить.

Грошей, звісно, не вистачило.

Тоді долучився його друг, Антон.

Вони вже удвох мріяли поплатити каву за своїм столиком і роздавати вказівки персоналу.

Але, чи то дивлячись один на одного, чи то красуючись один перед одним, хлопці почали працювати!

Кафе набуло цілком зрозумілих обрисів і навіть отримало натяк на успіх.

Але грошей знову не вистачало, тепер уже на розкрутку.

Вони взяли кредит і тепер активно розвивали своє кафе.

Два роки все йшло рівно. Прибуток був і майже повністю витрачався на оплату кредиту, зарплату персоналу, на необхідні продукти й витратні матеріали.

Лізу ж тато влаштував у "тепленьке місце", а точніше, на іноземний завод, на посаду, що відповідає її освіті.

І працювала Ліза, добираючись на завод, що знаходиться за містом, автобусом, який розвозив співробітників.

Тільки одне було погано. У разі непередбачених обставин доводилося добиратися на таксі, віддаючи при цьому пристойні суми.

Але й тут допоміг тато, який купив дочці просту, але надійну машину з пробігом.

Ліза швидко освоїлася за кермом, на щастя, досвід кермування у неї був!

Ось тільки з появою в домі машини, а точніше, місяці через три, у Сергія виникла чергова ідея.

- Лізо, а навіщо тобі машина? - Запитав він увечері в дружини.

- Як навіщо? Щоб працювати їздити. - здивувалася молода жінка.

- У вас для цього є автобус!

- Мені незручно на ньому. Я часто їду з роботи пізніше, коли він уже поїхав, і добиратися доводиться на таксі. Хоча ти ж знав про це і сам обіцяв машину. - Згадала Ліза обіцянки чоловіка.

- Точно. Обіцяв. - яось знітився Сергій. - Гаразд! У суботу обід у мамі нам треба там бути.

- Добре. Але на вечерю на нас чекають мої батьки. Ми давно у них не були. - Усміхнулася тоді Ліза.

- Я до твоїх не поїду. Роботи багато! Які гості, коли справа потребує особистої присутності? - обурився чоловік.

- До твоїх, значить, нам треба йти. А до моїх - у мене справи? - Нахмурилася тоді Ліза. - Тоді, давай, я до своїх, а ти - до своїх?

- Мама на тебе чекає. Лізо, не нагнітай. Просто увечері в кафе збираються люди, мені треба бути присутнім, допомагати та контролювати. А вдень спокійніше. - пояснював Сергій.

Щось у погляді дружини змінилося, але сперечатися вона не стала.

Сергій звично посміхнувся. Він же ж чоловік, голова сім'ї, а значить, як він скаже, так і має бути.

На обід у свекрухи приїхала і Дарина, молодша сестра Сергія.

- Так, гроші б тобі зараз не завадили. - погодився із сином свекор, Іван Олексійович.

- А ви продайте машину. - Знайшла "вирішення проблем" свекруха, Лариса Петрівна.

Ліза уважно всіх слухала, але у розмові не вникала. Їй це кафе взагалі боком виходило: чоловіка вона не бачила, грошей теж, а от нерви та витягування фінансів - скільки хочеш!

Сергій же ж, як трохи справи вирівнювалися, тут же сідав із королівським виглядом за свій столик, не поспішаючи попиваючи каву, разом зі своїм партнером, Антоном, і вони вже разом сиділи і мріяли, забувши, що треба було рухатися далі, а не сидіти, пускаючи справи на призволяще.

Потім знову вирішували проблеми і знову сідали мріяти за свій столик.

То вгору, то вниз і ніякої стабільності, як то кажуть.

- Справді! Навіщо вам дві? - підтримав дочку свекор. - Ліза і на робітничому автобусі чудово може добиратися.

- Що? До чого тут я? - прокинулася молода жінка від своїх думок.

- Ну, а хто ж? Не Сергію ж пішки ходитиме! Він тепер велика людина, йому за статусом не підходить. - Дарина невимушено знизала плечима.

- Це було б чудово! Новий виток у розвитку. - погодився із сім'єю, той хто "велика людина".

- Так і розвивай! Але не за мій рахунок. Досить того, що ти й так у мене гроші береш до кращих часів весь цей час. - обурилася Ліза. - До того ж, до покупки цієї машини ти не маєш жодного стосунку. Хоча спочатку, вкладаючи у своє кафе спільні гроші, ти обіцяв мені зовсім інше!

- Лізо, ну що ти таке кажеш? Ви ж сім'я, маєте підтримувати один одного, допомагати. - демонстративно взялася за серце Лариса Петрівна.

- Згодна. Тільки ось чому допомагати й підтримувати повинна тільки я? - поцікавилася невістка, з сумною усмішкою.

- Ти - дружина. І така твоя доля. - зауважив Андрій Володимирович.

- Угу. - важко зітхнула Ліза, яка не чекала іншої відповіді.

- Вирішено! Продаємо машину і розвиваємо справу. Настав час відкривати друге кафе! - Досить відкинувся на спинку стільця Сергій.

Ага! Перше ще не стабільне, а тут про друге розмірився.

- Звісно! Тільки не за мій рахунок. - твердо заявила Ліза, встаючи з-за столу. - Дякую за смачний обід! Мені пора, треба ще до батьків заїхати. Вони хотіли поговорити про щось серйозне. Сергію, на тебе вони теж чекають.

- У мене тут свої турботи, яких, завдяки тобі, побільшало. - Фиркнув у відповідь Сергій. - Зі своїми батьками розбирайся сама.

Ліза коротко кивнула, розуміючи, що чоловік сердиться, але тепер вона чітко розуміла, що робити далі.



Лізо? - зупинив її чоловік. - Цього місяця доведеться скоротити витрати, май на увазі.

- Скорочуй! - знизала плечима молода жінка. - Я й так не лізу в твій гаманець. А на мої гроші я маю свої плани.

- Ти зараз жартуєш?

- Ні. Розбиратися зі своїми батьками, проблемами та витратами я буду сама, як ти й сказав. - хмикнула Ліза і вийшла з кухні, в якій стояла приголомшлена тиша.

Вже у батьків вона розплакалася і розповіла їм про те, що сталося.

Ті, звісно ж, пошкодували дочку й запропонували їй допомогти з квартирою. Скільки можна жити на орендованій?

І батьків Ліза заспокоїлася, допомогла мамі з вечерею, чудово провела час, обираючи з батьками квартиру, і вже пізно увечері повернулася додому.

Сергій чекав на неї.

У вазі стояли білі хризантеми, її улюблені. На столі - ігристе й тістечка з її улюбленої кондитерської.

- Лізо, вибач, я був не правий сьогодні. Я справді забув про сім'ю, займаючись своєю мрією і нічого не даю тобі натомість, а тільки беру.. - плутано говорив чоловік, винувато опустивши голову. - Але я щиро прошу у тебе вибачення.

- Гаразд. - Здалася Ліза. - Якщо ти справді все зрозумів, то забудемо.

- Як до батьків з'їздила? Що за важлива справа? - посміхаючись, запитав Сергій.

- Вони вирішили допомогти нам із початковим внеском на квартиру. - зізналася молода жінка.

- Так? Круто! Тільки як бути зі щомісячними платежами? Зараз весь дохід іде на розвиток кафе... - дуже ласкаво почав пояснювати очевидне чоловік. - Якщо тільки ти візьмеш це питання на себе...

"Як завжди" - подумала Ліза, але вголос тільки погодилася.

В принципі, саме на це вона й очікувала.

Квартиру ж чоловік вибирав разом із нею і йому неодмінно потрібна була велика і в центрі, що теж не здивувало Лізу.

"Великій людині" - престижне житло!

У результаті вибрали велику квартиру, але не в центрі, а в новому житловому комплексі, розташованому у мальовничому місці їхнього міста.

Документи, мабуть, його вже не цікавили. Які черги в банку, коли там столик, персональний?

Ще через пів року в кафе знову виникли труднощі.

- Лізо, як ти не розумієш? Нам потрібне рішення! - нервово ходив по кухні Сергій.

- Продаж моєї машини - це не те рішення! - Наполягала на своєму Ліза.

- Але ж це розумно!

- Я ні гривні від твого кафе не бачила, а ти пропонуєш мені продати мою машину? - обурилася молода жінка.

- Лізо, ну це ж тимчасово.

- Ось і продавай свою, потім собі кращу візьмеш. І так усі наші сімейні витрати на мені!

- Ти... Ти рахуєш кожен копійку?

- Я не рахую! Але й на життя мені вже не залишається. Хоча я заробляю непогано! Тут і без підрахунку зрозуміло. - Знизала плечима Ліза.

- Я не очікував від тебе такого... - це була перша їхня велика сварка, після обіду у батьків Сергія.

Вони довго не розмовляли, займаючись кожен своїми справами.

А потім Сергій з Антоном знову взяли кредит і взялися до роботи.

У їхній сім'ї знову відновився мир, а через деякий час чоловік взагалі став загадковим і став частіше посміхатися.

- Ох, Лізо, зараз як піде! - Сергій задоволено потирає руки, прийшовши додому з роботи.

- Та вже ж хотілося б. - Втомлено кивнула Ліза, накриваючи на стіл.

- Ось кредит закriamo і на море поїдемо! - продовжував мріяти чоловік, не помічаючи важкого погляду дружини.

- Ага, - озвалася Ліза і задумливо подивилася на чоловіка. - Тоді через пів року їдемо на море?

- Що? Вже? Ну, в принципі, можна. - усміхнувся Сергій.

Пів року Ліза працювала на знос, заради премій, щоб скоріше розрахуватися за квартиру. Допомогали батьки.

Сергій же ж з Антоном мріяли сидіти з кавою за своїм персональним столиком. Бо ж все гаразд! Все працює, можна розслабитися.

Вони з усмішкою спостерігали за конкурентом, який відкрив своє кафе неподалік.

Що їм пережити? Вони - акули бізнесу, спритні, а він? Молодий, недосвідчений.

Але тільки не очікували вони, що молодий власник кафе виявиться не тільки досвідченим, а й працьовитим. Та ще й захопленим своєю справою. Він не сидів, не мріяв, а діяв.

- Лізо! Нам потрібні гроші! Терміново! - з сяючими очима і скуйовдженим волоссям примчав увечері додому Сергій.

Ліза накривала святковий стіл на честь закриття кредиту.

- Які гроші, Сергію? Я кредит відкрила щойно...

- Чудово! Тоді продаємо твою машину! - зрадів він.

- Але вона мені потрібна.

- Собі іншу в кредит візьмеш. - нетерпляче заявив чоловік.

Він не питав, а стверджував...

- Ні. - Крижаним тоном заявила Ліза, наливаючи собі ігристого.

Емоцій уже не залишилося...

- У сенсі? - Здивувався Сергій.

- У прямому.

- Ти... Ти... Чого тобі це вартує? Ти виплатила кредит, тепер можеш спокійно купити собі машину. Це подружній обов'язок допомагати чоловікові.

- Так? А ти?

- Що я?

- Коли будеш подружні борги повертати? - спокійно уточнила Ліза. Ій, раптом, стало все одно на те, що відбувається, емоцій не залишилося, тільки втома.

- Лізо, та не про це питання зараз! Як ти не розумієш? - розізлився Сергій. - Мені кафе рятувати треба!

- А сім'ю тобі рятувати не треба?

- Та до чого тут ти? У тебе ж і так все чудово! Що тебе рятувати? Ось кафе - це так!

- П'ять років у тебе кафе на першому місці, а я так, є і добре. Набридло! - махнула рукою Ліза. - Вирішуй свої проблеми без мене. Я пас. Більше не хочу брати участь у всьому цьому.

- Тоді який сенс у нашому шлюбі? Для чого ти мені? - сказав Сергій. - Ти завжди пропадаєш на роботу, допомоги від тебе ніякої. Мали рацію батьки з Дариною, що в важку хвилину на тебе не можна поклатися.

- Так значить? - Лізі стало прикро. - Розлучення?

- До цього все йде. Хоч гроші на кафе з'являться. - задумливо погодився чоловік.

Він тимчасово переїхав до батьків і попросив Лізу поквитатися з розлученням, сподіваючись виручити гроші від спільно нажитого майна і врятувати своє кафе.

Ось тільки виявилось, що і машина, і квартира оформлена на батьків Лізи.

- Я судитимуся! Це разом нажите! - галасував Сергій пізніше.

- І машина, і квартира спочатку були куплені батьками. - спокійно знизала плечима Ліза. - А ось кафе - так. Спільно нажите. Мою частку сам викупиш чи мені її продати?

- Та щоб тебе! - сердився чоловік. - І скільки ти хочеш?

- Поїздки на море і частка твоя. Заборгував ти мені. - Усміхнулася Ліза, якій кафе дійсно було не потрібне. А ось на обіцяне море хотілося...

Сергію довелося таки продати машину, купити путівку колишній дружині, а решту він вклав у справу.

Ліза чесно переформувала частку на нього і поїхала відпочивати.

А Сергій з Антоном знову взялися за розвиток свого кафе.

Ось тільки вони не впоралися з конкуренцією. Невчасно розслабились.

Як пізніше дізналася Ліза, продали вони своє кафе тому молодому хлопцю і Сергію довелося влаштуватися на роботу.

На виручені від бізнесу гроші він купив собі маленьку квартиру в центрі, як і мріяв, і влаштуватися на роботу...



Кулінарні цікавинки

Картопляні ватрушки з куркою

Нам потрібно: 500 г картоплі, яйце, 50 г сиру, 2 ст.л. борошна, сіль за смаком, зелень за смаком.
Для начинки: 250 г фаршу курячого, цибулина, 1 ст.л. майонезу, 1-2 зубчики часнику, сіль, спеції за смаком.



Приготування. Картоплю відварити до готовності, зробити пюре, додати яйце, борошно, сіль і зелень. Можна покласти трохи більше борошна, щоб вийшло картопляне тісто. Охолоджуємо його. Тепер беремося за начинку. Обсмажуємо курячий фарш разом з дрібно порізаною цибулею і часником. Також додаємо майонез і спеції за смаком. Обсмажуємо до готовності фаршу. З картопляного тіста робимо невеликі коржі з поглибленням посередині. Викладаємо їх на деко. Рекомендую застелити його пергаментом. Змащуємо зверху збитим яйцем, викладаємо м'ясну начинку і посипаємо тертим сиrom. Запікаємо в духовці 13-15 хвилин при температурі 180 градусів.

Котлетки з картоплі і вівсянки



Нам потрібно: 1 скл. вівсянки, 250-300 мл окропу, 2 картоплини, 1 ч.л. солі, чорний мелений перець – за смаком, 2 ст.л. борошна, олія – для смаження.

Приготування. В каструлю висипаємо вівсянку і заливаємо окропом, закриваємо каструлю кришкою і залишаємо на 30 хвилин. Картоплини миємо, чистимо і тремо на найдрібнішій тертці і змішуємо з вівсянкою, до них висипаємо сіль, перчимо до смаку і додаємо борошно. Після того, як все перемішали, викладаємо ложкою масу прямо на розігріту сковорідку. Смажимо до золотистого скоринки.

Ікра з печериць

Нам потрібно: 0,5 кг печериць, морквина, 2 цибулини, 3 ст.л. соєвого соєсу, 1-2 зубчики часнику, сіль, перець, олія.

Приготування. Гриби промиваємо, розрізаємо кожну печерицю на 2-3 частини. Викладаємо їх на деко (злегка змастивши олією) і кладемо на 30 хвилин в духовку. Температура 150 градусів. Тим часом на тертці натираємо моркву, нарізаємо цибулю, додаємо подрібнений часник і обсмажуємо до м'якості на олії. Трохи охолоджуємо і подрібнюємо блендером. Коли гриби запечуться – їх теж подрібнюємо блендером. Якщо блендера у вас немає – пропустіть через м'ясорубку. Змішуємо подрібнені гриби, цибулю, моркву, додаємо сіль, перчимо і заправляємо соєвим соусом.



Фаршировані печериці



Нам потрібно: 500 г курячого філе, 60 г сиру фета, 10 великих печериць, 4 ст.л. сметани, 1 ст.л. борошна, 1/2 скл. подрібненої моцарелли, свіжа зелень петрушки – за смаком, мелений чорний перець – за смаком, сіль – за смаком, 1 ст.л. олії.

Приготування. Промийте і обсушіть печериці, гострим ножом підріжте і вийміть ніжки. Застеліть форму для випічки пергаментом і розкладіть в ній капелюшки отворами вгору. Дрібно наріжте куряче філе. Розігрійте сковороду з олією на середньому вогні, додайте нарізану курку, смажте близько 5 хвилин, помішуючи час від часу. Поки смажиться курка, дрібно наріжте ніжки грибів. Додайте нарізані гриби в пательню з куркою, і готуйте разом ще 5 хвилин, періодично помішуючи. Змішайте борошно із сметаною. Зменшіть вогонь і влийте сметану в сковороду. Підсолити, приправити меленим чорним перцем і перемішайте. Гасіть ще протягом 8-10 хвилин, поки суміш не загусне, потім зніміть з вогню, щоб охолола. Поки суміш охолоджується, розігрійте духовку до 180°C. Натріть фету на тертці і змішайте з куркою і грибами. Додайте дрібно нарізану петрушку і перемішайте. Використовуючи 2 столові ложки, рівномірно розподіліть начинку між підготовленими капелюшками печериць. Зверху на начинку посипте потроху тертої моцарелли. Запікайте в духовці протягом 15-20 хвилин, потім дайте грибам трохи охолонути і подавайте.

Маринований оселедець

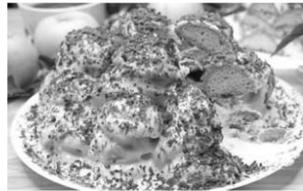
Нам потрібно: 2-3 оселедці, 3 цибулини, 0,5 скл.

олії, 120 г оцту, 1 ст.л. томатної пасту, 1 ст.л. солі (без гірки), 1 ч.л. цукру, 2-3 горошини чорного перцю, чорний мелений перець, червоний мелений перець, мелена паприка – на свій розсуд.

Приготування. Готуємо маринад. Беремо сковороду або невеликий казанок, каструлю, вливаємо в неї олію, оцет, томатну пасту, перемішуємо, і кладемо на вогонь. Як тільки вся суміш почне пузириться, вимикаємо. Маринад залишити остигати. Приступаємо до обробки оселедця. В оселедця відрізаємо голову, вичищаємо нутрощі, знімаємо шкіру, і видаляємо хребет з кістками, ділимо на філе. Підготовлене філе нарізаємо невеликими порційними шматочками, і складаємо в миску/каструлю. Далі, очищаємо цибулю, нарізаємо досить тонкими напівкільцями. Нарізану цибулю додаємо до оселедця. Сюди ж кладемо цукор, сіль, парочку горошин чорного перцю, за своїм смаком додаємо спеції – паприку, гострий перець, чорний мелений перець, хто любить, може додати і гвоздику і лавровий лист. Тепер заливаємо все це остиглим маринадом, перемішуємо. Накриваємо кришкою, або затягуємо харчовою плівкою, і кладемо до холодильника на 2-3 години.



Торт «Гори снігу»



Нам потрібно: 180 г вершкового масла (або маргарину), 2 яйця, 200 г цукру, 300 г борошна, 1 ч.л. соди + оцет, 1/3 ч.л. солі. **Для крему:** 500 г сметани 20%, 100-200 г цукру, шоколад – для прикрашання.

Приготування. Беремо вершкове масло, додаємо цукор і все добре перетираємо до однорідності. Розбиваємо яйця. Тепер додаємо соду без гірки, гасимо її лимонним соком або оцтом, додаємо сіль і перемішуємо. Тепер поступово додаємо борошно. Замішуємо тісто, тісто має вийти м'яке і воно злегка липне до рук. Борошно додаємо поступово. Тісто прибираємо до холодильника на 40 хвилин. Затим від тіста відщипуємо шматочки і робимо кульки діаметром 10-15 мм, вагою не більше 15-20 г. Кладемо на деко на відстані одна від одної. Кладемо до розігрітої духовки і випікаємо при 200 градусах 15-20 хвилин, головне не пересушити, щоб заготовки не пересохли. Приготуємо крем. Беремо сметану, додаємо цукор і все збиваємо міксером до розчинення цукру. Збираємо торт, беремо печиво, опускаємо в крем і кладемо на тарілку у формі гори, зверху поливаємо залишками крему. Посипаємо тертим шоколадом і дамо тортику просочитися в холодильнику хоча б на 2 години, а найкраще залишити на ніч.

Печиво

Нам потрібно: 400 г борошна, 140 г меду, 100 г вершкового масла, 100 г цукру, 2 яйця, 2 ч.л. розпушувача, 70-80 г горіхів.

Приготування: Збиваємо м'яке вершкове масло з цукром до однорідності. Додаємо мед і яйця і збиваємо до повного з'єднання. Змішуємо 300 г борошна з розпушувачем. Додаємо в 2-3 підходи борошно до олійно-медової суміші. Перемішуємо. Має вийти липке тісто. Потім поступово додаємо борошно, що залишилося і швидко замішуємо м'яке і трохи липке тісто. Прибираємо тісто до холодильника на 20 хвилин. Форму застилаємо пергаментом. Подрібнюємо горіхи в крихту блендером. Формуємо кульки і обвалюють їх в горіхах, потім викладаємо на деко. Випікаємо при 180 °С протягом 15 хвилин.



Шанежки з м'ясом



Нам потрібно для тіста: 250 г сиру, 2 яйця, 1 ч.л. соди гашеною оцтом, 2 скл. борошна, 2 ч.л. олії, фарш для начинки, спеції за смаком.

Приготування. Змішуємо всі компоненти для тіста, замішуємо гладке еластичне тісто. Розкачуємо тісто, на нього викладаємо фарш. Скручуємо в трубочку і нарізаємо на шматочки по 1 см. Смажимо на сковорідці у великій кількості олії.

Котлетки «Рибне чудо»

Нам потрібно: 250-300 г філе будь-якої недорогої риби, порізане на маленькі кубики, 2 яйця, дрібно порізана цибулина, 1-2 ст.л. майонезу, 1-2 ст.л. борошна (стільки, як на звичайний фарш), сіль, перець за смаком.

Приготування. Всі інгредієнти, крім борошна, перемішати, накрити кришкою і покласти на ніч у холодильник маринуватися. На наступний день додати борошно, перемішати і смажити котлетки, викладаючи масу ложкою на розігріту з олією сковороду. Смажити на середньому вогні по 3-4 хви-



лини з кожного боку до золотистого кольору.

Гречано-курячі котлети в соусі

Нам потрібно: 500 г філе (на свій смак), 150 г гречаної крупы, 2 яйця, 2 цибулини, 200 г томатного соусу, сіль, перець – за смаком, борошно для панірування, олія для обсмажування.



Приготування. Гречану крупу перебрати, вимити. Висипати в киплячу підсолену воду і відварити до готовності. Остудити. М'ясо пропустити через м'ясорубку з одного цибулиною. Додати в фарш яйця, сіль і перець за смаком, ретельно вимісити. З'єднати м'ясний фарш з гречкою, знову добре перемішати. З фаршу сформувати котлети, запанірувати їх в борошні і обсмажити отримані гречаники на олії з двох боків до золотистого скоринки. Другу цибулину нарізати напівкільцями і обсмажити на олії до золотистого кольору. Влити томатний соус і прогріти. Домашній томатний соус можна замінити магазинним томатним соусом або томатною пастою, розведеною з водою у співвідношенні 1:1. У пательню з соусом викласти гречаники, накрити кришкою і довести до готовності на невеликому вогні протягом 20-25 хвилин.

М'ясо під шубою «Відмовитися неможливо»



Нам потрібно: 500 г м'яса, 2 цибулини, 2-3 картоплини, 3 ст.л. кетчупу або 1-2 помідора, 3 зубчики часнику, 4 ст.л. сметани, 2 ст.л. майонезу, перець чорний – за смаком, 1 ч.л. солі (1/2 ч.л. в м'ясо, 1/2 ч.л. в картоплю).

Приготування. М'ясо наріжемо на шматочки, як на відбивні. Злегка відбиваємо шматочки, але не сильно. Додаємо сіль, перець за смаком, 2-3 зубчики часнику подрібнити і додати до м'яса, рівномірно розподілимо спеції по м'ясу. 2 цибулини дрібно порізати. М'ясо укладаємо на деко, зверху змащуємо кетчупом, укладаємо дрібно порізану цибулю. Змішаємо 2 ст.л. сметани і 2 ст.л. майонезу, змастити отриманим соусом цибулю. Картоплю натерти на крупній тертці. Додаємо сіль і перець чорний, перемішуємо. Укладаємо картоплю на м'ясо, зверху змащуємо невеликою кількістю сметани, щоб утворилася рум'яна кірочка. Кладемо в духовку і готуємо при 200 градусах 45-50 хвилин.

Пампушки з часничком

Нам потрібно: 1 скл. води (тепла, але не окріп, приблизно 50-60°C), 1 ст.л. цукру, 3 ст.л. олії, 0,25 ч.л. солі, 1 пакетик дріжджів, 3 скл. борошна. **Заправка:** 1 ч.л. солі, 2 ст.л. нерафінованої олії, 3 зубчики часнику, 50 мл холодної води, зелень.



Приготування. У мисці змішати воду, олію, цукор, сіль, дріжджі і борошно. Замісити тісто, спочатку ложкою, а потім рукою. Тісто має бути м'яке, еластичне, не щільне, але і не текти. Змастити форму (28x18 см) олією. Скатати кульки розміром з дрібне яблучко, укласти в форму на відстані приблизно 1 см. одна від одної, можна щільніше. Дати постояти в теплі буквально 5 хвилин. Покласти в гарячу (180°C) духовку. Випікати до готовності. У процесі випічки, коли вже вони починають трохи підпикатися, змастити сумішшю цукру і води, тоді зверху виходить красива яскрава скоринка. Приготування заправки: часник пропустити через часникодавку, зелень подрібнити, і змішати все з водою, олією, посолити. Коли пампушки будуть готові, змастити їх часниковою заправкою.

Лінива ватрушка



Нам потрібно: 500 г соєвого сиру, 3 яйця, 2 ч.л. цукру, 2 дрібно нарізані очищені яблука (банани, родзинки, ін.). **Тісто:** 3 яйця, 4-5 ст.л. сметани, 2 ст.л. олії, 5-6 ст.л. борошна, 1 ч.л. розпушувача, трохи солі.

Приготування. Змішати яйця, сметану, олію, сіль. Висипати борошно з розпушувачем. Тісто виходить досить рідке. Вилити в змащену маргарином форму (23 см). Бажано роз'ємну. Сир змішати з яйцями і фруктами. Ложкою викласти на тісто. Спочатку по колу, потім в центр. Випікати в розігрітій до 225°C духовці хвилин 35-40. Дати трохи охолонути і вийняти з форми.

Кульбаба активізує печінку



Хоча кульбаба вважається бур'яном, вона здатна принести користь людині завдяки своїм сечогінним й очищаючим властивостям. Рослина використовується як у медицині, так і в кулінарії. Іноді її додають при приготуванні салатів.

Компоненти, що містяться в кульбабі, містять корисні для організму живильні речовини. Вона вирізняється дивними очищаючими властивостями, вирішуючи проблему затримки рідини.

Деякі знають, що кульбаба активізує печінку й стимулює вироблення жовчі, допомагаючи при лікуванні захворювань травної системи. При цьому вона є натуральним проносним засобом. Це означає, що кульбаба може використовуватися для боротьби з уповільненим травленням і запорами.

З іншого боку, необхідно відзначити й стимулюючі властивості цієї рослини. Завдяки кульбабі наші нирки також стають активнішими. Цілющі компоненти кульбаби полегшують плин захворювань, пов'язаних з надлишком сечової кислоти, наприклад, подагри. Також вона використовується для видалення каменів із нирок.

Не менш важливо й те, що в цій рослині міститься багато заліза. Кульбаба добре очищає кров, а відтак, виводить токсини й поліпшує роботу всіх органів.

Характерний гіркий смак кульбаби стимулює роботу печінки й сприяє її очищенню від токсинів. Саме тому кульбабу рекомендують людям, що страждають на цироз та гепатит. Ця здатність рослини дозволяє захистити печінку від можливих порушень, пов'язаних з харчовими й хімічними отруєннями.

Кульбаба активно використовується для лікування хворих на цироз печінки. У більшості випадків цироз розвивається в людей, що зловживають алкогольними напоями. Ця шкідлива звичка є виватницією появи порушень у тканинах печінки. У результаті спостереження за такими пацієнтами було помічено, що їх стан поліпшується після приймання відвару кульбаби. Рекомендують вживати такий відвар 2-3 рази в день.

Як очистити печінку за допомогою кульбаби?

Як правило, кульбабу використовують як доповнення до основного лікування. При цьому слід мати на увазі, що її застосування не матиме жодного ефекту, якщо пацієнт продовжить вживати алкоголь і палити.

Пацієнтам з порушеннями гормонального фону й ожирінням рослина призначається після завершення курсу основного лікування протизапальними препаратами.

Кульбабу приймають у вигляді гарячого чаю. Кипляча вода дозволяє рослині «віддати» усі важливі мікроелементи.

Побічні ефекти

Якщо ви приймаєте які-небудь медикаменти, перед використанням кульбаби краще порадитися з лікарем. Він підкаже, чи є протипоказання у вашому конкретному випадку.

Курс лікування кульбабою не повинен перевищувати 4 місяців. А якщо ні, то зростає ризик появи небезпечних наслідків.

Зловживання цією рослиною може призвести до алергії й підвищеної чутливості до сонця.

Рідше в пацієнтів розвивається діарея і з'являються проблеми зі шлунком.

Важливі рекомендації

Кульбабу можна використовувати для приготування салатів. У такому виді вона також дуже корисна для печінки.

Для очищення організму можна готувати чай зі стебел рослини.

Як ми вже відзначали, кульбаба активізує печінку, благотворно впливає на травлення, а також поліпшує роботу нирок. Найголовніше при цьому - не зловживати рослиною й завжди дотримуватися рекомендованого дозування.

Якщо приймання кульбаби викликало у вас побічні ефекти, зверніться до лікаря. Кульбабу можна використовувати тільки в якості доповнення до основного лікування, призначеного лікарем.

Не забувайте про здорові звички. Намагайтеся більше ходити пішки й виконуйте фізичні вправи. Пам'ятайте про те, що разом із потом з організму також виводяться токсини. Крім цього, завдяки фізичній активності краще спалюються жири. Проведіть день на свіжому повітрі, збираючи кульбаби.

Напій від набряків

Почуваєте себе роздутим і набряклим? Цей напій з імбиру, огірка й лимона допоможе вивести зайву воду й зменшити здуття живота. Рецепт стане відмінним доповненням до вашої загальної дієти, допоможе зменшити затримку води, прискорити метаболізм, очистити організм від токсинів і попередити зневоднювання.

Ви отримаєте дозу додаткових вітамінів, мінералів і ензимів, а також підвищить рівень енергії.

Цей напій рекомендується вживати ранком або перед сном. Чому? Він не тільки освіжає, але й найкраще працює на голодний шлунок. Щоб отримати найкращі результати, пийте цей напій один раз у день протягом 10-14 днів.

Огірки є відмінним протизапальним і сечогінним засобом, допомагають позбутися зайвої рідини. Вони низькокалорійні й багаті антиоксидантами, що робить їх ефективними для схуднення. Овоч на 90% складається з води, тому допомагає організму підтримувати необхідний рівень води, а також виводити токсини. Огірки багаті клітковиною, яка благотворно впливає на травлення.

Імбир - ще один чудовий протизапальний інгредієнт.

Ця спеція активізує функції кишечника й шлунка, допомагає травленню, запобігає запаленню й стимулює процес схуднення. Імбир також сповільнює вироблення кортизолу у вашому організмі. Це важливо, тому що якщо рівень кортизолу занадто високий, це може призвести до набряклого живота й збільшенню ваги.

Спіруліна є незамінною добавкою для тих, хто прагне стати власником стрункої талії. Водорість містить багато білка, усі незамінні амінокислоти й допомагає вашому тілу спалювати більше калорій. Вона багата поживними речовинами, добре вгамовує апетит і прискорює обмін речовин.

Візьміть: 2 склянки очищеної води, 2 чайні ложки натертого імбиру, 1 великий огірок, нарізаний, сік 1 лимона, 2 чайні ложки порошку спіруліни.

Покладіть всі інгредієнти в блендер і збийте до одержання однорідної консистенції. Пийте відразу або зберігайте в холодильнику.



Якушинська сільська рада повідомляє про проведення конкурсу

«По визначенню суб'єкта оціночної діяльності, який має ліцензію на проведення експертної грошової оцінки земельної ділянки для будівництва та обслуговування адміністративних будинків, офісних будівель компаній, які займаються підприємницькою діяльністю, пов'язаною з отриманням прибутку»

Конкурс відбудеться 11 квітня 2025 року о 10.00 годині за адресою: Вінницька обл., Вінницький район, с. Якушинці вул. Новоселів, 1А

Об'єкт оцінки знаходиться за адресою: с. Зарванці, вул. Мирна, 43 а, Вінницького району, Вінницької області. Загальна площа об'єкту оцінки 0,0687 га.

Кінцевий термін подання документів 04 квітня 2025 року.

Перелік підтверджених документів, які подаються на розгляд комісії

1. Заява про участь у конкурсі з відбору суб'єктів оціночної діяльності за встановленою формою;

2. Письмова згода керівника суб'єкта оціночної діяльності, що має спеціальний дозвіл на провадження діяльності, пов'язаної з державною таємницею, і залучається претендентом (за потреби);

3. Інформація про претендента;

4. Копії кваліфікаційних документів оцінювача з експертної грошової оцінки земельних ділянок, у тому числі посвідчень про підвищення кваліфікації оцінювача з експертної грошової оцінки земельних ділянок;

5. Наявність сертифіката суб'єкта оціночної діяльності та (або) відповідного документа, передбаченого статтею 6 Закону України «Про оцінку земель»;

6. Наявність спеціального дозволу на провадження діяльності, пов'язаної з державною таємницею (за потреби);

7. Інформація про оцінювачів, що перебувають у трудових відносинах з претендентом, а також яких він залучає до надання послуг з оцінки та підписання звіту про оцінку майна (експертну грошову оцінку земельної ділянки): кваліфікація, стаж роботи, членство у саморегульованих організаціях оцінювачів, наявність відповідної форми допуску до державної таємниці (за потреби) тощо.

Претендент подає документи до комісії у конверті, на якому слід зазначити: «На конкурс з відбору суб'єктів оціночної діяльності», а також зазначити назву об'єкта оцінки, щодо якого буде проводитися конкурсний відбір суб'єкта оціночної діяльності, та найменування юридичної особи або прізвище, ім'я, по батькові фізичної особи - підприємця, який подає конкурсну документацію.

Місце знаходження комісії, контактні телефони: Якушинська сільська рада, тел. 56-75-14, факс 56-75-19.

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «АЛМА ВІН» (ТОВ «АЛМА ВІН»).

Ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ - 43488390.

Місце знаходження суб'єкта господарювання, контактний номер телефону, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання - 65012, Одеська обл., місто Одеса, вул. Відрадна, буд. 13, приміщення 5. Тел. +380504997222, E-mail: operation@alma.oil.trade.

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика - Вінницька обл., Вінницький р-н, с. Малинівка, Автошлях Умань-Краковець, 193 км.

Мета отримання дозволу - визначення та регулювання викидів забруднюючих речовин (ЗР), які потрапляють в атмосферу при експлуатації технологічного обладнання, на отримання дозволу на викиди ЗР для існуючого об'єкту.

Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля (ОВД), в якому визначено допустимість провадження планованої діяльності, яка згідно з вимогами ЗУ «Про оцінку впливу на довкілля» підлягає оцінці впливу на довкілля - діяльність підпадає оцінці впливу на довкілля за: - ст.3 п.3 пп.4: поверхнєве та підземне зберігання викопного палива чи продуктів їх переробки на площі 500 м² і більше або об'ємом (для рідких або газоподібних) 15 м³ і більше; - ст. 3 пункт 3 пп. 14 - розширення та зміни, включаючи перегляд або оновлення умов провадження планованої діяльності, встановлених (затверджених) рішенням про провадження планованої діяльності або подовження строків її провадження, реконструкцію, технічне переоснащення, капітальний ремонт, перепрофілювання діяльності та об'єктів, зазначених у пунктах 1-13 цієї частини, крім тих, які не справляють значного впливу на довкілля відповідно до критеріїв, затверджених Кабінетом Міністрів України. Підприємство має висновок з оцінки впливу на довкілля.

Загальний опис об'єкта (опис виробництва та технологічного устаткування) - Основний вид діяльності підприємства Код КВЕД 46.71 Оптова торгівля твердим, рідким, газоподібним паливом і подібними продуктами. На підприємстві наявно один резервуар зберігання ДП об'ємом 40 м³ і ПРК, і один резервуар зберігання бензину об'ємом 10 м³ з ПРК. Джерелом резервного електропостачання є дизельний генератор.

Відомості щодо видів та обсягів викидів - Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: Речовини у вигляді твердих суспендованих частинок - 0,004 т/рік, НМЛОС - 0,38825 т/рік, Азоту (1) оксид N₂O - 0,0002 т/рік, Оксид вуглецю - 0,026 т/рік, Оксиди азоту (у перерахунок на діоксид) - 0,096 т/рік, Вуглецю діоксид - 7,9225 т/рік, Аміак - 0,000045 т/рік, Бенз(а)пірен - 0,0000001 т/рік.

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання - На підприємстві відсутні виробництва та устаткування, які підлягають до впровадження найкращих доступних технологій та методів керування.

Перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання - Не передбачені. Викиди забруднюючих речовин від стаціонарних джерел підприємства не перевищують встановлені нормативи граничнодопустимих викидів відповідно до законодавства, тому заходи щодо скорочення викидів забруднюючих речовин не розробляються.

Дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів - Заходи не передбачені.

Відповідність пропозиції щодо дозволених обсягів викидів законодавству - Викиди забруднюючих речовин відповідають вимогам законодавства.

Адреса держадміністрації з питань охорони навколишнього природного середовища, до якої можуть надсилатися зауваження та пропозиції громадськості щодо дозволу на викиди, вул. Соборна, 70, тел. (0432) 32-25-35, 32-35-35.

Строки подання зауважень та пропозицій - протягом 30 календарних днів з моменту виходу повідомлення.

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



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

"ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ"

Вінницька регіональна газета.

редактор
Л.І.ДЖЕДЖУЛА

ПЕРЕДПЛАТНИЙ ІНДЕКС
ПЕРІОДИЧНОГО ВИДАННЯ:
ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ - 61487

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

Ідентифікатор медіа -
R30-01106.

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

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

Розповсюджується
у Вінницькій області.

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

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

Р

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



Зам. №2510412.
Наклад - 1500.
Газета віддрукована
у ФОП Собчишин
Олександр Вікторович
Тел. (0432) 55-63-97.

Вітаємо ветеранів війни та праці

95-річчя святкуватимуть жителька с.Гавришівка - **Дар'я Тимофіївна ПОЛЯНСЬКА** (1 квітня) та мешканка с.Зарванці - **Ніна Пилипівна ГОЛУБ** (3 квітня).

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

Із повагою,
Петро ВАСИЛИНИЧ,
голова Вінницької районної організації ветеранів.



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 2025 рік.

Передплата з поштовими послугами становить:

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

МАГНІТНІ БУРІ

Упродовж другого місяця весни очікуються кілька магнітних бур різної активності - від слабкої до потужної.

Це - 5,6,30 квітня - слабка магнітна буря, 1,2,9,10,15,16,17 квітня - середня магнітна буря, 12,25,26 квітня - сильна магнітна буря.

Дуже сильні збурення можуть відчувати навіть здорові люди. Помірні вплинуть переважно на метеозалежних. А слабкі, швидше за все, не принесуть особливого дискомфорту.

27 березня - хмарно, без опадів, t вдень +8...+14°C, вночі +6...+8°C.

28 березня - хмарно, без опадів, t вдень +10...+14°C, вночі +5...+6°C.

29 березня - хмарно, дрібний дощ, t вдень +12...+15°C, вночі +5...+6°C.

30 березня - хмарно, дощ, t вдень +8...+10°C, вночі +7...+8°C.

31 березня - хмарно, дрібний дощ, t вдень +11...+15°C, вночі +7...+8°C.

1 квітня - хмарно, дрібний дощ, t вдень +11...+13°C, вночі +6...+7°C.

2 квітня - хмарно, дрібний дощ, t вдень +11...+13°C, вночі +6...+7°C.



Перше загальнокомандне місце Чемпіонату



Днями у Хмельницькому завершився Чемпіонат України з боксу серед юніорів та юніорок що тривав з 17 по 24 березня.

На цих змаганнях збірна Вінницької області посіла - перше загальнокомандне місце Чемпіонату!

У фіналах здобули перемоги та стали Чемпіонами України у своїх вагових категоріях: Шульга Іван, Городинський Ростислав, Козак Богдан.

Срібними призерами стали: Заворотний Ярослав, Козаченко Віктор, Єлизавета Майструк.

"Бронзу" змагань здобули: Григорук Іван, Мастега Микола, Скрипченко Назар.

Тож збірна Вінницької області на Чемпіонаті здобула: 3 - золотих, 3 - срібних, 3 - бронзових медалі. Цей результат дозволив у загальнокомандному заліку обійти суперників з Київської та Харківської областей.

Президент федерації боксу Вінницької області Олександр Масленников особисто підтримував боксерів на Чемпіонаті України, привітав спортсменів та тренерів, подякував їм за плідну працю та прагнення до перемоги!

Дякуємо Збройним силам України, нашим захисникам за можливість проведення та участі в Чемпіонаті!



Захисник з Вінниччини захистив четвертий диплом, не полишаючи військової частини



Психолог Олександр Булейко мобілізувався до війська, коли здобував четверту вищу освіту, навчаючись на четвертому курсі

34-річний вінничанин Олександр Булейко на початку листопада 2024-го закінчував останній курс закладу вищої освіти. Психолог з 11-річним стажем вчетверте вирішив здобути вищу освіту, а диплом захистив вже будучи військовослужбовцем.

Від 6 листопада 2024-го, коли Олександр мобілізувався, до 7 березня 2025-го, він поєднував одразу дві дисципліни. Пізнавав військову науку та цивільну - за темою: "Удосконалення кадрового забезпечення в управлінні підприємством". Так називається його дипломна робота, яку успішно здав

у режимі онлайн. Не полишаючи частини, де служить. "Фізично його диплом лежав у приймальній комісії по захисту. А фактично, він його захищав знаходячись у військовій частині. І, захистив", - розповідає Ірина, мати Олександра.

Пані Ірина стала посередником між сином та куратором дипломної роботи.

"Я на місці була його руками і ногами. Мені надавали зауваження, які син обробляв, додавав, а я їх вносила. А потім принесла кінцевий результат", - зауважує Ірина.

В Олександра головною мотивацією захисту дипломної роботи було розуміння можливостей застосування наукових напрацювань до вдосконалення кадрового забезпечення Збройних Сил України.

"Професійно займаюся психологією 11 років. 10.10.2024 офіційно зареєстрував в Україні власний напрямок психології, який вже сьогодні допомагає військовим впоратися зі стресом та власними внутрішніми переживаннями", - каже про себе Олександр.

За матеріалами Вінницької обласної організації НСЖУ.

ОВЕН (21.03-20.04). Саме час завершувати справи що накопичилися, підбивати підсумки та віддавати борги. Важливо зберігати щире серце рівновагу, тому що можливі конфлікти з колегами й додаткові вимоги від начальства. У вихідні намагайтеся не ухвалювати швидких рішень, спробуйте спершу все як слід обміркувати.

Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). З'явиться шанс надолужити упущені можливості на роботі або в особистому житті. Ви зможете проаналізувати, як складаються стосунки з людьми. Постарайтеся не піддаватися на емоційні провокації й не вступати в суперечки. У вихідні буде кращим пасивний відпочинок, дозволяйте собі як слід виспатися.

Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Успішний тиждень. На вас чекають осяднення в коханні та романтика. Але доведеться зосередитися й не дозволяти собі розслаблюватися для досягнення важливих цілей. Зможете вийти в завіданний робочий ритм. Вашій кипучій діяльності не зможе перешкодити ніщо. Будьте певні в собі й частіше посміхайтесь.

Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

РАК (22.06-22.07). Вам необхідно зміцнювати свій авторитет і берегти репутацію. Намагайтеся менше говорити й більше слухати. Не потрібно нікому нав'язувати свою думку. Ваші сміливі розробки й нові ідеї будуть відзначені начальством, і як наслідок можна чекати підвищення по службі. Буде необхідно розібратися з незавершеними справами. У вихідні прийде час зайнятися проблемами підростаючого покоління.

Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ЛЕВ (23.07-23.08). Причиною невдач можуть стати зайва довірливість і небажання проаналізувати ситуацію. Ви занадто довго поводитиметеся відмінно, настав час дати вихід внутрішньому напруженню, але зробити це треба так, щоб

Астрологічний прогноз на 31 березня - 6 квітня

ніхто з навколишніх не постраждав. Може зрости ваш вплив на колег, імовірно нові цікаві професійні пропозиції. Не зашкідить підвищена увага до справ рідних у вихідні дні. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.

ДІВА (24.08-23.09). Ваш успіх залежатиме від впевненості в правильності свого вибору й злагодженості дій. Не варто планувати що-небудь ґрунтовне, будьте готовими діяти зважаючи на обставини. Не розраховуйте на інших, все робіть самі. Можливі обмани й викривлення інформації, постарайтеся цього уникнути. Більше вільного часу присвячуйте родині та дітям. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). На вас може звалитися багато турбот і дрібних, але гострих проблем. Однак чим більше безкорисливої підтримки надасте нужденним, тим позитивнішими будуть зміни в житті. Варто дотримуватися розкладу й не спізнюватися. Ініціативи увінчаються успіхом, якщо вдасться приборкати нервозність і не працювати надміру. У вихідні не розкидайтеся та займіться найневідкладнішою справою. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Зберігайте спокій і впевненість у власних силах. Професійні та фінансові справи поліпшуватимуться завдяки вашій наполегливості та самовіддачі. З'явиться бажання змінити не тільки свій імідж, але й свій внутрішній стан. Вас явно надихає близька людина. У вихідні, перш ніж щось вирішувати або вживати, виявіть стриманість і розважливість. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). У найближчі дні розраховуйте тільки на свої сили, тому що допомога інших

може надати вам "ведмежу послугу", наслідки якої важко буде потім виправити. Зате зможете проявити себе. Вас обрадують позитивні події й цікаві зустрічі. Вихідні підходять для бесід із друзями та сімейних застіл. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Якщо ви зберетеся й рішуче діяти, то будете здатні зробити стрибок у кар'єрі. Можливі відповідальні переговори й знаходження нових ділових партнерів. Ви справедливо вважаєте, що гідні більшого. Але не беріть підвищених зобов'язань, при нинішньому темпі роботи, складно буде їх виконати. Здійснити всі плани й задуми у вихідні буде не завжди просто, але, у принципі, при цілеспрямованості й завзятості - можливо. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Необхідно прислухатися до голосу розуму, а не йти на повідку у своїх бажань і пристрастей. Ви будете багато спілкуватися і знайомитися з новими людьми. Щоб таємні недоброчинці не застали зненацька, мобілізуйте свій розум і сили й приготуйтеся відбити їхні атаки. У вихідні ви відчуєте підвищення життєвого тону, а невеликі затримки в справах залишаться в минулому. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

РИБИ (21.02-20.03). У професійних і особистих справах гарного буде нарівно. Настрій і працездатність будуть на висоті, якщо ви усвідомите для себе певну мету й впливаєте кураж. В особистій царині не виключені авантюрні мотиви. Однак, якщо ви спробуєте приборкати свою впертість, то цілком зможете зберегти в родині мир і спокій. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.