

Карантин продовжили до 11 травня

Якщо епідеміологічна ситуація буде сприяти, то після 11 травня можуть відкрити:

- Парки
- Сквери
- Заклади торгівлі непродовольчих товарів

Пік захворюваності може настати з 3 по 8 травня

План виходу з карантину складається з 5 етапів і може бути запущеним в дію з 12 травня

3 стор.

№17 (1199)



ЧЕТВЕР 23 КВІТНЯ 2020 РОКУ

Краяни

<http://krayany.mogpod.com/index.php>

ПРОЄКТ ГРОМАДИ

Вулиця Грецька: початок великої реконструкції

«Краяни» неодноразово розповідали про наміри міського голови Петра Бровка вивести за межі центральної частини міста вантажопотік, що прямує через україно-молдовський кордон. Це не просте, але таке важливе для безпеки громади та її громадян питання вирішується на усіх рівнях. Допомагає відстоювати інтереси міста народний депутат Геннадій Вацак, ідея отримала підтримку також і у голови Вінницької ОДА Владислава Скальського.



Крок за кроком ініціатива міської влади рухається у бажаному напрямку. І от, відучора розпочато роботи з реконструкції вулиці Грецької. Загальна вартість робіт складає 9 мільйонів 249 тисяч гривень. Виконавцем є ТОВ «Вінницяшляхбуд» – дорожно-будівельна організація, котра зарекомендувала себе як добросовісний підрядник, її якісну роботу видно на багатьох вулицях Могилево-Подільського. Залучено до робіт і місцеве підприємство – Будівельний альянс «Камелот».

Згідно плану вулицю Грецьку доповнять додатковою смугою для руху легкового транспорту, буде облаштовано також суміжні до неї під'їзні шляхи.

Перед початком робіт міський голова Петро Бровко, народний депутат Геннадій Вацак та підрядник визначили робочі схеми та обговорили план їхнього виконання. За словами директора ТОВ «Вінницяшляхбуд» Анатолія Шеремети, за місяць-півтора вулиця Грецька буде оновлена згідно затвердженого проєкту.

■ Вл. Інф.



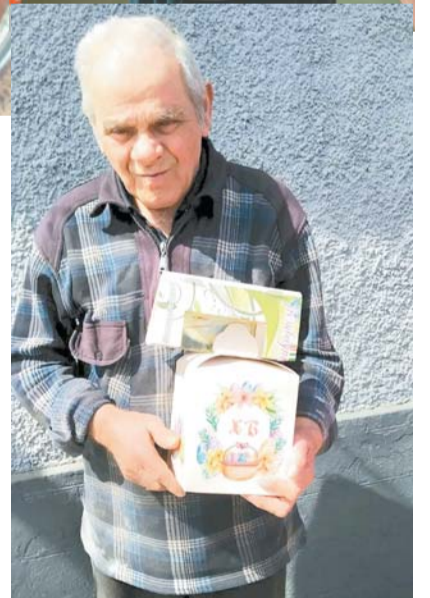
БЛАГОДІЙНА АКЦІЯ

ПАСКИ ДО СВЯТА

Смачну та духмяну паску до Великоднього столу отримали в дарунок від міського голови Петра Бровка та народного депутата України, члена депутатської групи «За майбутнє» Геннадія Вацака більше 2-ох тисяч самотніх пенсіонерів та людей з інвалідністю Могилів-Подільського міста та району.

Великдень – одне з найбільших християнських свят, яке символізує любов та добро. Коли родина збирається за святковим столом, вітає один одного та смакує традиційними Великодніми стравами. І навіряд чи багато хто задумувався, що далеко не кожен має таку можливість, і, що для багатьох людей навіть паска є розкішшю, особливо, коли людина самотня, а ще й немічна. Таким категоріям населення потрібна наша підтримка та турбота. Увага та допомога особливо важливі ще й тоді, коли це велике свято припало на період карантину. Коли, перебуваючи у вимушеній самоізоляції, люди не можуть собі дозволити вийти з дому – бо так себе вимагає нинішня ситуація з коронавірусом.

Але СВЯТО МАЄ БУТИ – вирішили Петро Бровко з Геннадієм Вацаком, організувавши благодійну акцію «Паска до свята».



Впродовж тижня до оселі самотніх пенсіонерів та осіб з інвалідністю Могилів-Подільського міста та району доїхало 2 132 смачних та духмяних пасок, виготовлених майстрами Кондитерського Дому «Вацак». Щодня автомобілі роз'їжджалися у різні напрямки аби доставити до 19 квітня свіжоспечену паску. Для безпечності кожен волонтер, задіяний в акції, був проінструктований про обов'язковість засобів особистого захисту.

Великдень прийшов зі смачною паскою і до цих людей! Ви би бачили, які радісні емоції були у стареньких, що отримували бажаний, але неочікуваний подарунок! Тож будьмо ближніми одне для одного, ділімося ширістю та добром!

■ Тетяна Фоменко

Поминальні дні перенесено на Трійцю

За тиждень після Великодня починаються поминальні дні. У зв'язку з карантинними обмеженнями в Україні, моголівчан просять утриматися від відвідин кладовищ до закінчення карантину. У Могилеві-Подільському перенесли поминальні дні з 25-26 квітня на 6 червня. Відвідування кладовищ не забороняється лише у випадку обряду поховання.

Таке рішення було прийнято міською комісією з питань техногенно-екологічної безпеки та надзвичайних ситуацій на позачерговому засіданні, 20 квітня.

Також припинено рух транспорту до кладовищ, крім вантажних автомобілів, спецтехніки та транспорту задіяного в обрядах поховання.

Окрім того, заборонено відвідування населенням лісових масивів на території міста у вихідні та святкові дні. Для здійснення патрулювання лісових масивів на вихідні дні та з метою недопущення виникнення пожеж у місті будуть створені «зелені патрулі». Заборонено функціонування роздрібно торгівлі з лотків і на ринках (продовольчих, непродовольчих та змішаних форм власності).

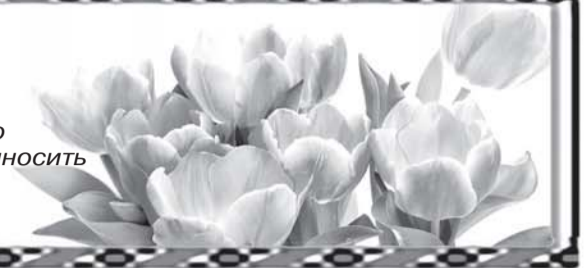
Відповідні заходи запроваджуються до скасування карантину або пом'якшення обмежувальних заходів.

З нагоди 50-річчя від дня народження Могилів-Подільська міська рада, виконавчий комітет щиро вітають депутата міської ради

ОКСАНУ АНАТОЛІЙВНУ ВОЛОШЕНУ!

Бажаємо Вам, шановна Оксано Анатоліївно, міцного здоров'я, невичерпної енергії, наснаги, родинного затишку, благополуччя і добра. Хай збудуться Ваші мрії і сподівання, береже Вас доля, кожен день приносить тільки радість, а життя буде щедрим і багатим на добро.

З повагою міський голова Петро Бровко



ГАРНИЙ ПРИКЛАД

«Gastro & market» – зразковий для наслідування



В умовах карантину магазин «Gastro&market» (дир. Вадим Бурлак) дбає про своїх клієнтів.

З початку запровадження карантинних заходів, адміністрація закладу подбала про захист своїх працівників, а для того, щоб унеможливити і своїх покупців, на вході до магазину людям пропонують безкоштовно продезінфікувати руки якісним деззасобом та скористатися одноразовими поліетиленовими або ж нітриловими рукавичками.

Міський голова Петро Бровко та народний депутат Геннадій Вацак називають «Gastro&market» зразковим для наслідування та дякують за сучасний підхід, правильно організовану роботу в час епідемії.

■ Богдана Колупаєва



БЛАГОДІЙНІСТЬ

Ініціатива «СтопВірус»: Могилів-Подільська ОЛІЛ отримала гуманітарну допомогу

Це перше надходження Могилів-Подільській лікарні у рамках ініціативи Володимира Гройсмана «СтопВірус» від Вінницького фонду «Подільська громада».

Представники спецфонду «СтопВірус» 23 квітня передали медикам 20 захисних одноразових комбінезонів, 20 захисних щитків, 2000 медичних масок, 50 респираторів Бук-3, 10 комплектів постільної білизни, 50 одноразових високих бахіл та дезінфекційні засоби.

Спецфонд передав гуманітарну допомогу і могилів-подільським прикордонникам, які стоять на захисті кордону.



Започаткований Володимиром Гройсманом фонд «Подільська громада» працює у Вінниці вже більше 10 років. За цей час вони організували та реалізували безліч цікавих проектів та програм. Враховуючи ситуацію з поширенням коронавірусу, був започаткований новий проект під назвою «СтопВірус», за кошти фонду закуповлюють

надважливі для боротьби з інфекцією речі та передають усім закладам медицини Вінниччини. Директор ОЛІЛ Василь Чепелюк від імені усіх могилів-подільських медиків подякував фонду за таку важливу для їхньої роботи допомогу. Подяку за підтримку лікарням висловив і керуючий справами апарату міськради та виконкому Руслан Горбатюк.

«Разом ми сильніші, і подолаємо всі виклики», – зазначив голова наглядової ради Фонду «Подільська Громада» Андрій Дручинський.

■ Тетяна Фоменко

ДЕРЖДОПОМОГА

Підвищені пенсії, одноразові виплати та надбавки

За рішенням Уряду, окремі категорії пенсіонерів отримають певні надбавки, відповідно до розміру їх пенсій. Частину цих надбавок українці мають отримати вже за квітень. Також проведуть індексацію пенсій в розмірі 11%, результати якої громадяни відчують вже, отримуючи виплати за травень. Про те, які категорії населення отримають кошти і коли розповіла начальниця ГУ Пенсійного фонду України у Вінницькій області Олена Корчака.

«З 1-го квітня було проведено автоматичний перерахунок пенсії для працюючих громадян, котрі після призначення або останнього перерахунку пропрацювали не менше 24 місяців. В області на обліку перебуває 87 тисяч працюючих пенсіонерів. Для 42 перерахунок був доцільний з урахуванням стажу, також підвищення отримали 14 741 пенсіонер. В середньому, підвищення для таких пенсіонерів склало 99 гривень. А для 2 361 працюючого пенсіонера було вигідно здійснити перерахунок з урахуванням стажу і заробітної платні, в результаті чого у 641 особи середній розмір підвищення склав 281 гривню. На фінансування таких перерахунків спрямовано 1 млн 640 гривень. Всі перерахунки здійснювались автоматично за матеріалами пенсійних справ.



Також, відповідно до Урядової постанови, з 1-го квітня пенсіонерам, які досягли 80 років, і пенсія яких не перевищує 9 205 гривень, встановлено щомісячну компенсаційну виплату у розмірі 500 гривень. Коли ж, після встановлення такої виплати розмір пенсійних виплат з урахуванням усіх надбавок для осіб, які отримують пенсію про загальнообов'язкове державне пенсійне страхування та мають стаж (для чоловіків – 25, а для жінок – 20 років), розмір пенсії не досягає 2600 гривень, таким особам встановлюється доплата в сумі, що не вистачає до зазначеного розміру.

На Вінничині проживає 67 631 особа віком від 80 років і старше, з яких 75% – жінки і 25% – чоловіки. Компенсаційні виплати встановлені 66 515 пенсіонерам, для яких розмір пенсії менший, ніж 9 205 гривень. На ці виплати спрямували майже 36 мільйонів гривень. При цьому, компенсацію у розмірі до 500 гривень отримують 210 осіб, 500 гривень – 51 444 жителі області і понад 500 гривень – 14 961 особа.

З 7-го квітня ми розпочали такі виплати, і їхнє фінансування здійснюється до сьогодні. Важливо: якщо особа, яка отримує пенсію, досягне 80-річного віку після 1 квітня 2020 року, така компенсаційна виплата встановлюватиметься і виплачуватиметься даній особі з дати досягнення цього віку. Компенсаційна виплата не є одноразовою. Вона є щомісячною і гарантованою протягом усього часу отримання пенсії», – розповіла посадовиця.

Також Уряд призначив одноразові виплати для всіх пенсіонерів, чия пенсія менша за 5000 гривень. Таким людям нарахують 1000 гривень.

«На обліку ГУ Пенсійного фонду у Вінницькій області 458,2 тисячі пенсіонерів. З них одноразову грошову допомогу отримають 94% або 428,9 тисяч осіб», – зазначила посадовиця.

Окремо з 1-го травня планують провести індексацію у розмірі 11%. У разі, коли розмір підвищення в результаті перерахунку пенсії буде меншим за 100 гривень, до пенсії встановиться доплата в сумі, якої не вистачає до зазначеного розміру. Коли ж після проведення індексації пенсійної виплати розмір пенсії з урахуванням усіх надбавок в осіб, які мають стаж для чоловіків не менше 35 років, а для жінок – не менше 30 років, не досягає 2100 гривень, таким особам буде надаватися доплата в сумі, що не вистачає до зазначеного розміру. Виплата проіндексованих пенсій здійснюватиметься вже в травні в установленому порядку в межах виплатного періоду.

Для отримувачів пенсій по інвалідності, у яких період переогляду припадає на період карантину, пенсії будуть виплачуватись без зупинок до кінця карантину. Перепризначення таких пенсій буде здійснено в автоматичному режимі за матеріалами пенсійної справи.

Громадяни, які мають необхідність отримати певну пенсійну послугу, можуть проконсультуватися за безкоштовним номером контакт-центру Пенсійного фонду у Вінницькій області 0-800-219-108.

Мінімальну допомогу по безробіттю підвищено

Розмір виплат для осіб, які отримують допомогу по безробіттю без урахування заробітної плати та страхового стажу, на період карантину підвищено з 650 грн. до 1000 грн.

Таке збільшення передбачено постановою управління Фонду загальнообов'язкового державного соціального страхування України, яка набула чинності 18 квітня 2020 року.

Постанова застосовується з початку оголошення карантину, тобто з 12 березня, та діятиме протягом 30 календарних днів після закінчення карантину.

Карантин до 11 травня та умови послаблення обмежень

22 квітня на засіданні Уряду прийняли рішення про продовження карантину до 11 травня. Виходити з карантину країна почне 12 травня, якщо буде дотримано дві основні умови.

Прем'єр-міністр Денис Шмигаль зазначив на засіданні уряду, що ми ще не пройшли пік захворюваності і він може настати на початку травня, про це свідчить моделювання аналітиків Національної академії наук України та дані МОЗ. З розрахунку Академії наук, піку захворювання в Україні варто очікувати у період між 3 і 8 травня. Початок виходу з карантину запланували на 11 травня.

ОСНОВНІ УМОВИ:

- ✓ як мінімум протягом 10 днів відсоток виявлених захворювань має не змінюватись, він може коливатись в межах $\pm 5\%$;
- ✓ лікарні заповнені пацієнтами з коронавірусом менше, ніж на 50% (зараз заповненість лікарень на 10%).

ЩО ДОЗВОЛИЛИ:

- ✓ їздити міським транспортом донорам;
- ✓ працювати окремим категоріям працівників (працівники кафе, ресторанів) без проходження обов'язкового огляду, термін якого припав на період карантину.

НОВИНИ

Газовики надають допомогу ОЛІЛ

Медики Вінниччини продовжують отримувати благодійну допомогу від АТ "Вінницягаз".

Після отриманих 40 експерт-тестів, Могилів-Подільській ОЛІЛ цього тижня було передано 30 багаторазових захисних костюмів, 50 медичних масок, 100 пар рукавичок, 5 шоломів та 2 штуки захисних окулярів. Їх вручив нашим медикам начальник Могилів-Подільської дільниці Жмеринського відділення ПАТ "Вінницягаз" Сергій Бойко.

Газовики підставляють плече медикам не вперше і планують продовжувати надавати допомогу лікарям у боротьбі з коронавірусною інфекцією.



#ДЯКУЄМОМЕДИКАМ

Студенти 4 курсу Могилів-Подільського медичного коледжу ініціювали челендж «Дякуємо медикам!». Вони запускають в соцмережах Instagram та Facebook відеоролики, у яких читають вірші, присвячені медикам.



Ці студенти незабаром поповнять ряди бійців за здоров'я людей. Вони розуміють складність обраної професії, та відповідальність покладену на плечі лікарів у протистоянні пандемії.

«Ми поки що вдома, на карантині, дистанційно засвоюємо теоретичні ази медицини. А наші майбутні колеги з ОЛІЛ, районних і обласних лікарень, амбулаторій сімейної медицини, ФАПів, станцій швидкої медичної допомоги – на цілодобовій варті охорони нашого життя і здоров'я. Вони роблять все можливе і неможливе попри труднощі і ризики. З розумінням і відповідальністю ми усвідомлюємо, що незабаром поповнимо їхні ряди.

Окрім матеріального забезпечення людям у білих халатах зараз така важлива моральна підтримка. Просте і щире "ДЯКУЮ" додасть їм сил і віри у перемогу над Covid-19. Сьогодні схилимо голови перед усіма медичними працівниками і щиро кажемо: «Дякуємо медикам!».

Долучайтеся до челенджу у соцмережах, позначивши свій контент хештегом #дякуємомедикам.

Намагалися незаконно перетнути кордон

Могилів-Подільські прикордонники затримали молдован, які за допомогою гумового човна хотіли потрапити додому.

Двоє молдован планували незаконно перетнути кордон на гумовому човні через Дністер.

«Непроханці, мабуть, сподівалися, що в ніч перед Великоднем кордон не так надійно



ОПЕРАТИВНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПОШИРЕННЯ КОРОНАВІРУСНОЇ ІНФЕКЦІЇ COVID-19 ПО УКРАЇНІ СТАНОМ НА 23.04



охоронятимуть, як у інші дні. Їх після третьої години ночі виявив та затримав наряд Могилів-Подільського прикордонного загону. Неповдалі правоохоронці знайшли гумовий човен, завантажений особистими речами затриманих», – повідомляє прес-служба Могилів-Подільського прикордонного загону.

Як з'ясувалося, порушники є громадянами Молдови. Вони зізналися, що за допомогою човна хотіли нелегально дістатися додому. За спробу незаконного перетинання державного кордону на іноземців складено протоколи адміністративного правопорушення. Крім цього їм заборонили в'їзд на територію України терміном на 3 роки.

Запроваджено держрегулювання цін на продукти та ліки

Кабінет міністрів України на засіданні 22 квітня ввів державне регулювання цін на десять продовольчих товарів та на окремі ліки. Про це йдеться в проекті постанови уряду «Про заходи щодо стабілізації цін на товари, що мають істотну соціальну значущість, товари протиепідемічного призначення».

Згідно з проектом постанови, затвердили перелік товарів, що мають істотну соціальну значущість, перелік товарів протиепідемічного призначення та порядок декларування зміни роздрібних цін на товари.

До переліку товарів, що мають істотну соціальну значущість, потрапили: крупа гречана; цукор пісок; борошно пшеничне (вищий сорт); макаронні вироби вітчизняного виробництва (вермішель з борошна пшеничного вітчизняного виробництва); молоко пастеризоване жирністю 2,5% (у плівці); хліб житньо-пшеничний; яйця курячі категорії С1; птиця (тушка куряча); вода мінеральна без газу; масло вершкове жирністю 72,5%.

До переліку товарів протиепідемічного призначення потрапили ліки, серед яких парацетамол, антисептики та дезінфікуючі засоби, засоби індивідуального захисту (медичні маски, халати тощо).



Повернення заробітчан: Шмигаль розповів, як планують залишати людей в Україні

Окрім створення нових робочих місць, уряд розглядає можливість кредитування бізнесу.



сійну підготовку».

Він розповів, що наразі робота йде у двох напрямках – створення нових робочих місць, а також створення програми вигідного кредитування для малого та середнього бізнесу.

Зокрема, Міністерство економіки разом із банкірами працюють над програмою «Нові гроші», що дозволить давати кредити з мінімальною відсотковою ставкою на тривалий термін і з можливим відтермінуванням виплати тіла кредиту.

Щодо роботи, то Шмигаль зауважив, що планують створити 500 тис. робочих місць у сферах з невеликою заробітною платою, однак це дозволить людям протриматися протягом одного-трьох місяців. Також є можливість залучати українців до будівництва доріг у програмі «Велика будова». Водночас на думку прем'єра, якщо різниця між заробітною платою в Європі та Україні складатиме 300-400 євро, то люди більш не захочуть їхати на заробітки.

З часу запровадження карантину через епідемію коронавірусу, в Україну повернулися два мільйони українців, які були на заробітках за кордоном, наразі ж Кабмін працює над тим, щоб стримати в країні цей потік робочої сили. Про це розповів прем'єр-міністр Денис Шмигаль: «Ми дуже хотіли, щоб люди з заробітків повернулися додому. І за період карантину в Україну повернулися близько 2 мільйонів наших громадян, які знаходилися на заробітках і приїхали через втрату роботи. Ми цих людей ідентифікуємо у якості надзвичайно кваліфікованої, навченої в Європі робочої сили, яка має високу продуктивність, хорошу технологічну, професійну підготовку».

▼ Історія з життя

Дитина на стороні...

Марина вийшла заміж ще будучи студенткою. З чоловіком їй дуже пощастило – красень Денис, який, до того ж, працював заступником директора в важливій організації. Коли отримала диплом, подружжя відразу почало думати про дитину. Але пройшло два роки, а бажаної дитини все не було. Вирішили піти до лікаря, обоє.

Вийшло все так, як Марина й думати не могла. Вирок лікарів стверджував, що дітей у двадцятип'ятирічній жінці не буде. Ймовірна причина — давня застуда, яку дістала ще дівчиною, рятуючи хлоп'я, котре провалилося під лід. Хто знав тоді, що дарує вона чужому малюкові життя ціною свого майбутнього материнства?..

Марина довго не могла заспокоїтись. А потім кинулася по лікарнях і лікарях. Перепробувала все, що тільки можна, та марно. Денис як міг підтримував дружину. Намагався бути весь час поряд, постійно турбувався, щоб добре їла, гуляла на свіжому повітрі. Але ж треба комусь і гроші заробляти, тим більше, що випадало йому їхати у відрядження.

Перед самісінькою поїздкою в сім'ї спалахнула сварка. З нічого. Перша за всі роки. Видно, зійшлося все до купи: і Маринина напруга, і нерви Дениса, і розлука, котру треба було пережити. Вони наговорили одне одному багато неприємного. Марина вперше не пішла провадити чоловіка. Денис уперше поїхав, не поцілувавши дружину на прощання.

Повернувся він за два тижні. Не знав, як зустріне його Марина, купив їй улюблені квіти — фіалки. Хвилювався даремно: бліда й змучена Марина кинулася до чоловіка, просила вибачення за сварку.

Поступово Марина змирилася-

ЧОЛОВІК МАВ ПОВЕРНУТИСЯ ЗА ДВА ТИЖНІ. У МАРИНИ БУЛО ЯКЕСЬ ДИВНЕ ПЕРЕДЧУТТЯ. І ВОНО НЕ ОБМАНУЛО: НА ПОРОЗІ СТОЯВ ДЕНИС І ТУЛИВ ДО СЕБЕ ЗАКУТАНЕ В КОВДРОЧКУ НЕМОВЛЯ. НЕСМІЛИВО ЗВЕРНУВСЯ ДО ДРУЖИНИ: «МАРИНОЧКО, ЦЕ МІЙ САШКО...». МАРИНИ БУЛО ГІРКО Й БОЛЯЧЕ ЧУТИ ПРО ЗРАДУ ЧОЛОВІКА, АЛЕ ВОНА ВИРІШИЛА ПРИЙНЯТИ ЙОГО ДИТИНУ...



ся зі своєю долею. Жили вони з чоловіком, як і раніше, гарно, дружно. Але думка про маленького хлопчика, якому вже подумки навіть вибрала ім'я, не давала жінці спокою. Можливо, міркувала, всиновити дитину? Наважилася завести про це мову з чоловіком, і приємно здивувалася з його радісної згоди. Не відкладаючи справу надовго, поквапились у дитячий будинок. Але там їм не пощастило: на всиновлення здорової дитини чимала черга. Чекайте!

Що робити? Записалися на чергу. Марина потихеньку почала дещо купувати для майбутнього синочка, навіть ліжечко придбала. За тими клопатами якийсь непомітно віддали-

лася від чоловіка. Спохопилася, коли він знову зібрався у відрядження — у те саме місто, куди їздив після їхньої першої сварки. Провела. Попрощалася. Все як завжди.

Чоловік мав повернутися за два тижні. Якесь незрозуміле передчуття мучило жінку, і коли пізно ввечері у двері хтось невпевнено постукав, серце від страху завмерло. Передчуття не обмануло: на порозі стояв Денис і... тулив до себе закутане в ковдрочку немовля. Несміливо звернувся до дружини: «Мариночко, це мій Сашко...»

Марина схопилася за стіну, щоб не впасти. Все, що було далі, вона сприймала як у тумані. Виявляється, після свар-

ки з нею Денис у відрядженні закрутив любов. Познайомився у нічному клубі з жінкою, трохи випив, бо йому, бачте, було погано, ну і все інше... А коли приїхав у місто вдруге, дізнався, що та жінка народила дитину. Хлопчика!

— Від дитини вона відразу відмовилась. Розписку мені дала!

Марині було гірко й боляче чути про зраду чоловіка. Але намагалася себе розрадити: мовляв, така доля жіноча — прощати... Почала шукати місце маленькому Сашкові — ось і знадобилося ліжечко. Та Денис категорично заявив: немовля спатиме на ліжку біля нього, а Марина поки що побуде на дивані: «Він такий маленький, а вже стільки пережив...»

— Денис виявився ідеальним батьком, — розповідала мені потім Марина. — Кожну вільну хвилину присвячував синові. І пелюшки міняв, і суміші готував, і гуляв. А коли він ішов на роботу, до дитини приходила няня... Хоч я не раз казала: навіщо? Давай я буду глядіти маленького. Та Денисові здавалося, що я біля дитини роблю все не так. А мені й перед батьками своїми, і перед чужими людьми соромно: взяли ж дитину в дім, а не цуценя...

Я відчувала, як у глибині душі зріє щось схоже на відразу до цієї дитини. Відчував це й Денис. Не раз, бувало, дорікав: «Не любиш ти його! Що він тобі зробив? Дитина не винна!»

Марина ображалася, адже з усіх сил намагалася полюбити хлопчика. Їй просто був потрібен час, потрібні були терпіння й розуміння з боку чоловіка. Адже вона зрозуміла його вчинок, прийняла його провини перед матір'ю Сашка і перед самим Сашком. «Але, по щирості, перед ким чоловік завинив більше? — переймалася важкими дум-

ками. — Перед жінкою, котра з легкістю відмовилася від дитини, чи перед мною, дружиною?..»

Сашкові було вже півтора року, коли малий непосида наробив шкоди — розсипав пачку макаронів. Схопив одну, засунув у ротик і побіг до батька в кімнату. Та спіткнувся і тверда макаронина поранила йому піднебіння. Хлопчик закричав з переляку, Марина кинулася до нього, взяла на руки, але дитя почало вириватися. На дитячий вереск прибіг Денис і, побачивши картину, люто заревів:

— Що ти йому зробила? Чим він поранився?

Жінка навіть не встигла нічого сказати, як Денис вирвав малого... В той день Марина вперше відчула важкість руки чоловіка. Але болю не відчувала. Заніміла від образи. А потім безтямно як була — в халаті та капцях — вийшла з дому і, не розбираючи дороги, побрела куди очі бачили. Отямилася від пронизливого вітру вже на сусідній вулиці. Вирішила додому не повертатися, а йти до батьків. Лесть жива переступила поріг батьківського дому. Не могла нічого пояснити, та вони й не питали. Мати швидко постелила в кімнату, і Марина провалилася в сон-забуття...

Високу температуру не могли збити кілька днів. Потім лікарі виявили ускладнення на серце — почалася довга боротьба з хворобою. За речами Марини до чоловіка пішов батько. Приніс неважку сумку і, ховаючи очі, сказав:

— Сашко вже почав розмовляти. Питає: «Де мама?»

З Мариною я познайомилася в лікарні. Ми лежали в одному відділенні довгенько були, а одноманітні будні швидко зближують людей. Подружилася я і з батьками цієї привітної молоді жінки. Якесь, коли Марина вийшла, її мама розповіла мені непросту історію життя доньки, яка і привела її на лікарняне ліжко... Чи повернеться Марина до свого чоловіка і його сина — невідомо. У неї добра душа, щоправда, зранена.

Любов МАТВІЄНКО

▼ Психологічний тест

Яку тварину ви побачили першою

Тварини дуже добре заховані на зображенні, ви повинні ретельно проаналізувати зображення, щоб знайти їх.

Наш розум здатний змусити нас бачити ті чи інші речі, ґрунтуючись на тому, що ми за особистість. Зверніть увагу на зображення і виберіть тварину, яку першою побачили.

КОАЛА

Якщо коала — перша тварина, яку ви побачили, у вас, ймовірно, такий же милий і доброзичливий характер, як у цієї тварини. Ви добра і весела людина, яка любить жити із людьми, незалежно від того, хто вони. Це також означає, що ви вмієте насолоджуватися маленькими радощами життя. Саме ваше бажання знайти щастя робить вас такою дивною людиною.

ЖИРАФ

Якщо першим побачили жирафа, то, ймовірно, ви людина, якій не дуже-то важливі матеріальні цінності. Ваші думки виходять за рамки буденного. Ви думаєте про глобальні проблеми та хочете працювати на благо людства.

СЛОН

Першим побачили слона, то не сумнівайтесь, що всі намічені вами цілі рано чи пізно будуть досягнуті. Ви той, хто ніколи не здається, поки не отримає бажаного. Ваша особистість — це суміш величчя й смиренності. І ви ніколи не використовуєте свої сильні сторони, щоб принизити когось.

СВИНЯ

Якщо свиня — перша тварина, яку ви побачили, то це говорить про те, що вам варто пишатися своїм інтелектом. Також ви швидко пристосовуєтеся до нової обстановки. В цілому, ви людина, яка чітко знає, чого хоче і як це отримати.

КІШКА

Перша тварина, яку ви побачили - кішка, то ви людина-воїн. Як і кішка, ви можете зробити що завгодно, щоб вижити. Ви також з тих, хто вважає за краще бути одним. Чужа думка ніколи не була для вас чимось важливим. Ви віддаєте перевагу жити так, як хочеться вам.

СОВА

Якщо сова — перша тварина, яку ви побачили, ви мудра, спокійна і сильна людина. Ви завжди все продумуєте і дієте швидко і безжально, прямо як сова.



Однак саме ваша мудрість робить вас тим, хто ви є. Ваша здатність бачити людей наскрізь і їх погані наміри дає вам перевагу над ними. Тому ваш інтелект завжди був вашим найбільшим козиром.

ВЕДМІДЬ

Ведмеда побачили першим - ви той, хто є великою загрозою для недоброчливців і найнадійнішою стіною для слабких. Ви ніжні й теплі з тими, кого любите, але ви можете знищити будь-кого, хто посміє загрожувати вам чи вашій сім'ї.

Салат із заправкою

САЛАТ З РЕДИСКОЮ, ШПИНАТОМ
І МЕДОВО-ГІРЧИЧНОЮ ЗАПРАВКОЮ

Пропонуємо приготувати легкий весняний салатик зі свіжими овочами, мегакорисним шпинатом і медово-гірчичною заправкою, яка робить салат по-особливому смачним.



ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ САЛАТУ:
шпинат – 2 пучка (200 г);
редиска – 2 пучка (200 г);
огірки – 200 г;
цибуля (фіолетова або салатна) – 50 г;
яйця – 4 шт.;
сир Фета – 80 г;
сіль, чорний мелений перець – за смаком;

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ЗАПРАВКИ:
мед – 1-2 ч. л.;
гірчиця – 2 ч. л.;
лимонний сік – 2 ч. л.;
оливкова олія – 1,5 ст. л.

ПРИГОТУВАННЯ САЛАТУ:

Із вказаної кількості інгредієнтів отримаємо 4 порції салату. Листя шпинату відділити від стебел, добре помити і обсушити. Редиску нарізати кружальцями. Огірки, за бажанням, почистити і також нарізати кружальцями. Цибулю очистити і нарізати кільцями. Відварені накруто яйця очистити від шкаралупи і нарізати дольками.

ГОТУЄМО ЗАПРАВКУ:

Гірчицю, мед, лимонний сік і оливкову олію перемішати виделкою до однорідної маси.

У миску викласти підготовлені інгредієнти: шпинат, редиску, огірки і цибулю. Посолити, поперчити і перемішати.

Салат розкласти у порційні тарілки, зверху викласти яйця, подрібнений сир і полити заправкою.

Салат з редискою, шпинатом і медово-гірчичною заправкою готовий.

Брамборачка

Брамборачка – традиційний для чеської кухні картопляний суп з білими грибами. Рецепт приготування цієї страви є багато. Одні готують лише зі свіжими грибами, інші кажуть, що можна використати і сушені гриби. Багато хто додає до супу ще багато овочів: моркву, селеру, цибулю-порей і навіть брюсельську капусту. Хтось заправляє вершками, а хтось – сметаною, інші ні того ні сього не додають. Ми обрали найбільш легкий у приготуванні, ситний і дуже-дуже смачний варіант.

ІНГРЕДІЄНТИ:

картопля – 600 г;
білі гриби (свіжі або заморожені) – 400 г;
ріпчаста цибуля – 250 г;

масло вершкове – 50 г;
пшеничне борошно в/г – 2 ст. л.;
чесник – 2-3 зубчики;
вершки 20% – 200 мл;
майоран – 1 ч. л.;
кмин – 1/2 ч. л.;
овочевий/курячий бульйон або вода – 1,3 л.;
сіль, чорний мелений перець – за смаком.

ПРИГОТУВАННЯ СУПУ «БРАМБОРАЧКА».

Цибулю почистити і нарізати невеликими кубиками.

В каструлі, де буде варитися суп, розтопити вершкове масло, додати цибулю і на невеликому вогні, помішуючи, смажити 8-10 хв. до прозорого стану. Після цього до цибулі додати сушений майоран і кмин, який попередньо слід перетерти у ступці. Все перемішати і смажити ще 2 хв.

До цибулі додати борошно і, весь час помішуючи, смажити 2-3 хв. до золотистого кольору. У разі потреби, можна додати ще трошки вершкового масла або соняшникової рафінованої олії.

Вміст каструлі залити гарячим бульйоном чи водою, ретельно перемішати і довести до кипіння. Додати картоплю, порізану невеликими кубиками, і варити 5 хв.

Далі додати гриби, порізані довільними шматками. Посолити, поперчити за смаком, варити 20 хв. Якщо використовуються заморожені гриби, то їх слід заздалегідь повністю розморозити, промити і відкинути на друшляк.

Потім вичавити часник і додати вершки. При потребі суп досолити, довести до кипіння і зняти з вогню.



Смузі з банана

ШОКОЛАДНИЙ БАНАОВИЙ СМУЗІ

Якщо хочете потішити себе чимось по-справжньому солодким, приготуйте шоколадно-банановий смузі. Підкріпившись зранку такою калорійною стравою, ви забезпечите собі заряд енергії, якої вистачить надовго, та чудовий настрій.

ІНГРЕДІЄНТИ:

йогурт (без наповнювача) – 250 мл;
молоко – 125 мл;
банан – 1-2 шт.;
какао – 2 ст. л.;
мед – 1 ст. л.

З перерахованої вище кількості продуктів вийде дві порції ніжних і смачних ласощів. Приготування забере 4 хвилини.

ПОКРОКОВА ІНСТРУКЦІЯ:

Розчиніть у охолоджену молоці какао. Вилийте все в чашу блендера, додайте туди ж йогурт.

Введіть в масу мед, порізані шматочками банан і збийте на високій швидкості.

Розлийте бананово-шоколадну смакоту у склянки.



БАНАОВИЙ СМУЗІ З ПЛАСТИВЦЯМИ

Напій з вівсянкою дуже поживний, він допомагає швидко відновити сили.

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ «СПОРТИВНОГО» СМУЗІ:

вівсяні пластівці – 1 ст. л.;
вода – 2 ст. л.;
банан – 1 шт.;
мед – 1 ч. л.;
кефір – 1 склянка.

З такої кількості складових вийде одна порція поживного напою. Його приготування забере 20-25 хвилин.

Пластівці залийте окропом, відставте на 15-20 хвилин.

Очистьте банан, поріжте на шматочки.

Всі складові з'єднайте в чаші блендера. Збийте до однорідності. Перелийте в склянку та насолоджуйтеся корисною смакоту!

Торт "Медовик"

Торт "Медовик" – це неймовірно смачний десерт! До того ж, рецепт приготування цього десерта невибагливий – готується торт швидко зі звичайних інгредієнтів.

Головний інгредієнт у рецепті торта – це, безумовно, мед. Від того, який саме мед ви використовуєте, залежить смак та аромат десерту. Найсильніше пахне мед темного кольору (гречаний або каштановий), але для випічки можна використовувати й світлий мед. У цьому випадку – торт матиме світліший колір і тонкий аромат меду.

Традиційно "Медовик" перемашують сметанним кремом, за бажанням ви можете спробувати заварний крем або крем на основі згущеного молока. Кожен з цих варіантів смачний по-своєму.

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ КОРЖІВ:

- мед – 4 ст. л.;
- куряче яйце – 3 шт.;
- цукор – 1 стакан;
- сода – 1 ч. л.;
- вершкове масло – 200 гр;
- борошно вищого гатунку – 4 склянки.

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ СМЕТАННОГО КРЕМУ

- сметана (20% жирності) 400 гр;
- цукрова пудра 200 гр;

- ванільний цукор 1 пакетик;
- мед 1 ч. л.

ПОКРОКОВА ІНСТРУКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ КОРЖІВ:

У каструлі з товстим дном розігрійте мед, щоб він набув рідкої консистенції. У цей час у глибокій мисці змішайте яйця та цукор. Збийте блендером або міксером до отримання білої піни. Приблизно 5-7 хвилин, цукор має повністю розчинитись.

В яєчно-цукрову суміш додайте вершкове масло кімнатної температури. Знову збивайте 2-3 хвилини.

Коли мед закипить, додайте соду та перемішайте. Суміш повинна збільшитись у кілька разів. Медову суміш зніміть з вогню та вилийте до яєць з цукром та маслом. Акуратно вимішайте лопаткою (без міксера).

У суміш додавайте борошно, по пів склянки за раз. Замішайте еластичне тісто, яке не повинно липнути до рук. Поділіть тісто на 6 частин.

Розігрійте духовку до 180 градусів. На папері для випікання розкачайте коржі. Один корж можете випекти лише для крихт. Випікайте кожен корж по 5-6 хвилин до рум'яності. Після того, як ви спекли коржі – приступайте до крему.

ПРИГОТУВАННЯ СМЕТАННОГО КРЕМУ:

Змішайте сметану та цукрову пудру, ванільний цукор та мед. Збивайте блендером або міксером на найбільшій швидкості до отримання однорідної маси. Крем готовий!

ЯК ЗІБРАТИ ТОРТ "МЕДОВИК":

Накрийте торт фольгою та залишіть на 2 години при кімнатній температурі та ще на 6-8 годин у холодильнику. Час просочення залежить від того, наскільки густий крем у вас вийшов.



27 КВІТНЯ ПОНЕДІЛОК
УА:ПЕРШИЙ
06:00 М/с "Листи від Фелікса"
06:30,07:05,08:05 Доброго ранку, Країно!

людей 2020"
11:15,11:50,12:20,12:35,13:10,04:20
"Любий, ми переїжджаємо"
13:40 "Одруження наосліп 5"

19:20 Д/ц "Боротьба за виживання"
11:15,11:50,12:20,12:35,13:10,04:20
"Любий, ми переїжджаємо"
19:55 Д/ц "Світ дикої природи"

18:00 "Супермама"
18:55 "Один за всіх" 16+
20:15,22:45 Т/с "Акушерка" 12+
01:00 "Містичні історії з Павлом Костіциним" 16+

12:45,15:45 Факти. День
13:50 Х/ф "Снайпер-2" 16+
15:20,16:20,21:20 Т/с "Загляні друзі" 16+

випадок
17:10,01:00 Щоденник вагітної
19:35,00:40 Феєрія мандрів
20:00,03:00 Подробіци
21:40,03:45 Орел і Решка.

Щиро вітаємо з ювілеєм
дорогу вчительку,
гарну людину і чарівну жінку

ЛЮБОВ ІЛЛІВНУ ВИХРИСТЮК!

Від щирого серця бажаємо здоров'я –
Без нього немилі всі добрі діла,
В здоров'ї – багатство, і радість, і сила,
А більшого щастя на світі нема.
А Ваша енергія, мудрість та сила
Нехай не згасають ніколи з літами.
Душа ж Ваша, чиста, велика й красива
Та посмішка щира хай будуть між нами.
Здоров'ям міцніти, життям радіти,
Хай радість приносять онуки і діти.
Хай Ваша родина росте-розквітає,
На добрі діла хай Господь наставляє!

**3 повагою діти та батьки
2018 року випуску**

26 квітня

ТОВ «УКРМЕТ-ІНВЕСТ»

Купівля брухту чорних та кольорових металів, а також вторинних сортів сталі за високими привабливими цінами

097 63 88 668

ukrmetinvest_mogiliv@ukr.net м. МОГИЛІВ-ПОДІЛЬСЬКИЙ
ВУЛ. ВОКЗАЛЬНА, 5

ПОДЯКА

Хочу висловити подяку лікарю-анестезіологу Олегу Володимировичу Хухлею, медперсоналу відділення реанімації Вікторії Косій, Олені Горук, Риммі Пасталаці за турботу, увагу, компетентність і добросовісне виконання своїх обов'язків. Я вдячна їм за людське ставлення і щире готовність прийти на допомогу.

З повагою Мирослава Вихтюк

ПРОДАЮТЬСЯ БУДИНКИ

- будинок на башці в с. Немії. Є газ, вода, зем. ділянка 7 сот, госприбудови. Тел.: (096) 24-24-663
- будинок в с. Немії або обмінюється на 1-кімн. квартиру. Тел.: (096) 311-73-27
- будинок в р-ні СЗШ №1; також пр-ся половина будинку по пров. Тропінна. Тел.: (097) 327-11-73

КВАРТИРИ

- 2-кімн. квартира по вул. Коцюбинського, 50, кв.4. (р-н винзаводу). Підведено газ. Тел.: (097) 251-40-27
- 3-кімн. квартира на 3-му пов. у кировському р-ні. Є інд. опалення. Тел.: (098) 203-11-34

РІЗНЕ

- КУПЛЮ: корови, бики свині, телята, коні. ДОРІЗ. Тел.: (097) 171-90-79
- пр-ся металевий гараж без місця. Тел.: (067) 783-12-90
- пр-ся навесні бджолосім'ї (можливо з вуликом), щільнікові бджолопакекти карпатської породи. Рамки 435x300 та 300x450, самовивіз, тара покупця. (м.Могилів-Подільський) Тел.: (067) 916-96-83
- зд-ся в оренду приміщення у центрі міста. Тел.: (097) 70-11-110

РОБОТА

- ПП Павлюк (с. Немія) потрібні працівники складу, експедитори. Тел.: (068) 02-53-721

ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ

- тимчасове посвідчення на прізвище Ткачука Дмитра Сергійовича.

Подяка

У житті моголівчан останнім часом трапляється багато гарних подій: відкриття парку, реконструкція набережної, встановлення пам'ятних знаків.

До цих добрих справ місцевої влади, зокрема міського голови Петра Бровка та депутата Верховної Ради Геннадія Вацака хочемо додати з вдячністю ще одну – будівництво асфальтової дороги по вулиці Гірній. Все, що роблять наші благодійники сьогодні має значення для майбутнього. І ми, жителі вулиці Гірної, справді щасливі, бо нам побудували красуню-дорогу.

Вулиця є гірською зі складним рельєфом, тому кожен дощ змивав дорогу. Самотужки лагодити її було не по силах. І тільки об'єднавшись міська влада, народний депутат України Геннадій Вацак та ми, жителі вулиці, змогли досягти успіху.

Почали будувати дорогу всередині березня і на початку квітня роботу завершили. Слова особливої подяки висловлюють усі мешканці нашої вулиці міському голові Петру Бровку, народному депутату України Геннадію Вацаку, начальнику управління ЖКГ Могилів-Подільської міської ради Володимиру Бохонцю, а також виконавцю робіт на чолі з начальником Могилів-Подільської ДЕД Василем Оверчуком та головним інженером Петром Кузьменком.

Нова асфальтована дорога – це не просто зручність, а й прояв піклування з боку місцевої влади. Ви робите наше місто ще кращим, а життя у ньому комфортнішим. Низький вам уклін за турботу про комфорт містян.

Євгенія Ковальська і усі мешканці вулиці Гірної

ПОГОДА НА ТРАВЕНЬ: ПЕРШІ ПРОГНОЗИ

Синоптики прогнозують посушливу погоду у травні. Зливові дощі, які обіцяють наприкінці квітня, будуть чи не єдиними до кінця календарної весни.

Так, у перші двадцять днів травня буде буквально два – максимум чотири дні з дощами. Погода буде переважно сонячна, малоохмарна з високими показниками на термометрі.

Температура повітря переважно буде високою – денні показники від +18 до +26 градусів, але ймовірні і кілька днів похолодання, коли денний максимум опуститься до +13 градусів.

ЗІРКИ ВІЩУЮТЬ

ОВЕН (21.03. – 20.04). Цього тижня в усьому рекомендується дотримуватися міри, не забігати вперед, і все складеться якнайкраще. Не варто рватися на перший план, набагато простіше контролювати ситуацію, залишаючись в тіні. Вихідні – вдалий час завершувати щось старе, можливо, вам пора розчистити місце для нового у своєму житті.

ТЕЛЕЦЬ (21.04 – 21.05). Тиждень сприятливий для тих, хто не шукає легких шляхів. Зараз час для втілення нових ідей та сміливих планів. Головне, не зупинятися на досягнутому, але діяти варто без поспіху. Не пропустіть свій шанс круто змінити життя і, можливо, зробити кар'єру.

БЛИЗНЮКИ (22.05 – 22.06). Цього тижня удача посміхнеться людям креативним: це час творчого підйому і вигідних пропозицій. Можна радіти і діяти, тим більше що ви повні рішучості, і енергія б'є ключем. Розширте свої горизонти, можна взятися за вивчення іноземної мови або спробувати малювати. Якщо ви самотні, можливо, ви зустрінете свою половину. Але будьте готові до непередбачуваних поворотів долі.

РАК (23.06 – 23.07). Наступний тиждень порадує приємними подіями, які піднімуть настрій. На початку тижня вас можуть завантажити понаднормовою роботою. Проте не варто поспішати з ініціативою: зараз краще старанність, ніж надмірне завзяття і авантюризм. У вихідні зірки віщують пік творчої активності.

ЛЕВ (24.07 – 23.08). Товариськість і чарівність допоможуть вам налагодити потрібні контакти, встановити ділові зв'язки і знайти додаткові джерела доходу. Бережіть добрі стосунки зі старими друзями. Не варто гнатися за міражами, здорова частка прагматизму вам не завадить, але тільки без занудства. У вихідні можна витратити прийнятну суму на розваги, в житті завжди знайдеться місце святю.

ДІВА (24.08 – 23.09). Цей тиждень обіцяє бути надзвичайно продуктивним і спокійним. Не приймайте необдуманих рішень: обережність, навіть надмірна, зараз не зашкодить. У вихідні бажано обмежити будь-які контакти: ви не зовсім адекватно сприймаєте те, що відбувається. Не приймайте близько до серця, потім у всьому розберетеся.

ТЕРЕЗИ (24.09 – 23.10). Цього тижня дозволені невеликі паузи у роботі. Але все ж не надто захоплюйтеся, інакше буде складно знову увійти в колишній трудовий ритм і прокидатися по будильнику. Серед тижня бажано не призначати ніяких зустрічей і не починати нічого нового. Краще приділити час друзям. П'ятниця – вдалий день для поїздки. У вихідні займіться спортом: пора скинути зайву вагу після зимової «сплячки».

СКОРПІОН (24.10 – 22.11). Наступного тижня вам доведеться опинитися в епіцентрі подій. Слідкуйте за новинами, щоб не упустити чогось важливого у вашій роботі. Можливі вигідні ділові пропозиції: часу на їхнє втілення потрібно чимало, але зате можна буде покрити всі борги. Можлива багатообіцяюча розмова з начальством: ваш план цілком доречний і навіть перспективний. Вас чекає удача у справах і в любові.

СТРЕЛЕць (23.11 – 21.12). Саме час подумати про найближче майбутнє, розумне планування допоможе побачити і підтягнути слабкі місця. Вдалий час для роботи по дому: чистота в думках починається з чистоти вікон. Пора освіжити погляд на життя. У вас є можливість проявити свої ділові якості: начальству симпатичні ваші ноу-хау. Будьте обережні в словах у суботу, не забувайте, що базика - знахідка для шпигуна і винос мозку для ближніх. У неділю постарайтеся звільнити день від турбот і ні про що не турбуйтеся.

КОЗЕРІГ (22.12 – 20.01). З понеділка по середу є шанс впоратися з багатьма накопиченими і наболілими проблемами. Друга половина тижня, навпаки, буде не надто вдалою. Вам не вистачає почуття ліктя і дружньої участі, але все ж ситуація не настільки критична, тривожитися рано. Чи не відступайте від намічених планів, і тоді ви зможете домогтися бажаного. Хоча легко не буде. На четвер не варто планувати нічого серйозного. Все одно не вийде. У вихідні не сидіть у чотирьох стінах, знайдіть якусь заняття на свіжому повітрі.

ВОДОЛІЙ (21.01 – 19.02). Зайва вразливість і драгтєливість можуть стати причиною неприємних ситуацій. Ви, звичайно, надзвичайно талановиті і прекрасно володієте мовою, але не варто випробувувати терпіння начальства. Конфлікти вам ні до чого. Бажано знайти компромісний варіант, щадний графік, який влаштує обидві сторони. Плани, які ви будували на цей тиждень, зазнають змін під натиском обставин. Ділову поїздку на початку тижня краще відкласти: через кілька днів все вирішиться само собою. Приділіть увагу дітям: вони тільки здаються дорослими, але як і раніше гостро потребують вас.

РИБИ (20.02 – 20.03). Для реалізації цілей з далекосяжними наслідками підійдуть понеділок, вівторок і п'ятниця, так як в середині тижня лєвова частка ініціатив і починань можуть загрозити в нескінчених розмовах і дискусіях. У четвер можливі зміни на особистому фронті: давня проблема вирішиться несподівано і просто, головне - ніяких сумнівів. У неділю постарайтеся не піддаватися на провокації і ні з ким не сваріться.