

# Подільська Зоря

## АКТУАЛЬНО

### Що зміниться в Україні з 1 лютого: допомога для ВПО і нові правила субсидії



#### Допомога на проживання для переселенців

З 1 лютого внутрішні переселенці в Україні отримають право на допомогу по проживанню. Про це розповідає у Фейсбукі юридичний портал для ВПО. Станом на кінець січня на обліку перебуває близько 5 мільйонів внутрішньо переміщених осіб.

Допомогу на проживання можуть отримати ті переселенці, які приїхали з територій, де ведуться бойові дії, або мають зареєстроване в «Дії» зруйноване або пошкоджене житло. Зверніть увагу: перелік територій, де ведуться бойові дії, постійно змінюється.

Про те, чи призначено вам допомогу, можна дізнатися в органи соцзахисту, де ви зареєструвалися як ВПО. Якщо у виплатах відмовлено, спробувати можна оскаржити відмову за номерами юридичної гарячої лінії (068) 507-50-90, (099) 507-50-90, (093) 507-50-90. При цьому юристи попереджають, що виплати можуть приходити із затримкою в місяць і більше.

#### Як зміняться соціальні виплати з 1 лютого

Держбюджет-2023, який змінює соціальні виплати, вступив в силу ще 1 грудня. Прожитковий мінімум і пенсія були збільшені до рівня 2093 гривень. Наступний перерахунок пенсій планується в березні, а ось в лютому чекати надбавок не варто.

#### Нові правила виплати субсидії

Одержувачі субсидій в Україні з 1 лютого повинні будуть самі пересилати гроші комунальникам за отримані послуги. Про це розповідають в управлінні Пенсійного фонду. Це рішення скасує можливість безготівкової оплати комуналки за рахунок субсидії.

Якщо субсидіант відкрив рахунок в банку, кошти будуть надходити безпосередньо на його карту. Якщо рахунку немає - гроші будуть приходити в «Ощадбанк», і для їх отримання людині потрібно буде прийти у відділення. Потім потрібно буде відкрити рахунок в цьому або іншому банку для подальшого перерахування грошей комунальникам.

Також гроші за субсидію можна буде отримати готівкою і перерахувати за комуналку в будь-якому відділенні «Укрпошти». Пенсіонери зможуть і надалі отримувати субсидію через відділення Укрпошти у день виплати пенсії.

#### Змінять порядок виплат додаткової грошової винагороди військовим

Тепер виплати будуть на пряму залежати від районів перебування військових, складності та специфіки бойових чи спеціальних завдань, які вони виконують.



З 1 лютого в Україні змінять порядок виплат додаткової грошової винагороди військовослужбовцям, які перебувають поза зоною бойових дій.

Розмір додаткової грошової винагороди військовим, що беруть безпосередню участь у бойових діях, не змінюється.

Наголошується, що рішення змінити підхід до нарахування додаткової грошової винагороди стосуватиметься тилових підрозділів та бійців, що перебувають поза зоною бойових дій. Аносовані зміни торкнуться тільки бійців та співробітників системи МВС, які перебувають поза зоною бойових дій у різних регіонах України, строковиків і курсантів ВВНЗ, офіцерів управлінь і штабів, а також деяких інших категорій.

#### Нові правила для переселенців у Польщі

З 1 лютого 2023 року українські переселенці в Польщі повинні будуть покривати частину вартості свого проживання в місцях колективного розміщення. Українці, які будуть перебувати в Польщі більше 120 днів, повинні покривати 50% вартості проживання за свій рахунок. Сума компенсації становитиме не більше 40 злотих (333,2 грн) на людину на добу.

Також з 1 травня 2023 року переселенцям потрібно буде компенсувати 75% від суми проживання, але не більше 60 злотих на добу на людину.

Від оплати будуть звільнені люди в скрутному матеріальному становищі: вагітні жінки, люди з інвалідністю, пенсіонери та батьки дітей до року, а також малозабезпечені багатодітні батьки.

#### Початок реєстрації на основну сесію ЗНО-2022

1 лютого розпочинається реєстрація для участі в зовнішньому незалежному оцінюванні. Тестування проведуть з 13-и навчальних предметів. Учасники матимуть змогу пройти тестування державним коштом щонайбільше з п'яти.

Той, хто бажатиме скласти понад п'ять навчальних предметів, зможе зробити це за кошти фізичних і юридичних осіб. Щоб додатково скласти іноземну мову (англійську, німецьку, іспанську або французьку), потрібно буде сплатити 789 грн, вартість складання інших навчальних предметів (історія України, географія, фізика, хімія чи біологія) становитиме 354 грн.

#### У Херсонській області запрацюють суди

У Херсонській області вперше після деокупації запрацюють суди в деяких регіонах. Раніше справи, які повинні були розглядати в херсонських судах, передавали в сусідні області.

## Лука-Мелешківська громада у жалобі...

Клята війна знову забрала життя Захисника...  
27 січня, під час виконання бойових завдань, поблизу населеного пункту Вугледар Донецької області, загинув житель села Пилява - **Сергій Максимович УХОВ** 1985 року народження.

Патріот, чуйний, добрий, справедливий, відпо-відальний, саме таким його запам'ятають рідні та усі хто був із ним знайомим. Поховають Героя в селі Пилява.

2 лютого в Лука-Мелешківській громаді оголошено Днем жалоби.

**Вічна пам'ять і слава українському воїну.**



## Знову трагічна звістка прийшла у Якушинецьку громаду - жорстока війна забрала ще одне молоде життя



Із глибоким сумом повідомляємо про загибель нашого земляка, жителя села Дашківці - **Миколи ВОЛИНЦЯ**, Героя на-завжди 37...

Захищаючи Україну від російських загарбників, під час ведення бойових дій в населеному пункті Невське, Луганської області, 20 січня загинув наш земляк.

Народився Микола Волинець 14 листопада 1985 року в селі Дашківці, закінчивши місцеву школу продовжив здобувати освіту в залізничному технікумі.

В 2004 році був призваний до лав ЗСУ. Із 2014 працював трактористом-машиністом в ПрАТ "Дашківці".

На початку повномасштабної війни одним із перших пішов боронити Батьківщину. Служив стрільцем 3 стрілецького відділення, 1 стрілецького взводу, 2 стрілецької роти в/с А 7085, за сумлінне виконання службового обов'язку був нагороджений Подякою.

У воїна залишилися невісті дружина Таїса Анатолівна та матір, осиротіли донька Софія, син Артем.

Висловлюємо щирі співчуття родині загиблого, поділяємо Ваше горе, сумуємо разом з Вами, підтримуємо Вас у годину скорботи.

Нехай світла пам'ять про Миколу Волинця назавжди залишиться в наших серцях, а Бог дарує йому Царство Небесне та вічний спокій.

**Вічна пам'ять Герою України! Навіки слава!**

## У РНБО попередили про максимальну ескалацію на фронті



Влада росії готується до максимальної ескалації війни проти України. Це може статися найближчими тижнями.

Про це заявив секретар Ради національної безпеки та оборони України Олексій Данилов. За його словами, штурм можуть приурочити до річниці початку повномасштабної війни.

«Росія готується до максимальної ескалації. Вона збирає все можливе, проводить навчання та тренування. Ми розуміємо, що все на столі... Я можу сказати, що ми не відкидаємо жодного сценарію в найближчі два-три тижні», - підкреслив Данилов.

Він також не виключив, що загарбники можуть розпочати наступ на Україну з півдня, сходу та півночі, як це було 24 лютого 2022 року.

Наразі українські захисники готуються до всіх можливих сценаріїв і цього разу мають значно більшу підтримку з боку партнерів, ніж рік тому. Данилов сказав, що приблизно половина з понад 320 тисяч солдатів, яких мобілізували в Росії, братиме участь у новому масштабному наступі.

«Ми пройшли через великий складний період, але я впевнений, що головні бої ще попереду, і вони відбудуться цього року протягом двох-трьох місяців. Це будуть визначальні місяці у війні», - підсумував він.

## Новий порядок бронювання військовозобов'язаних

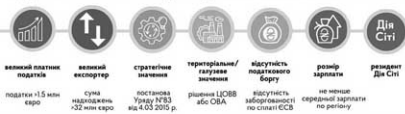
Кабінет Міністрів ухвалив постанову про бронювання від мобілізації під час воєнного стану працівників компаній, які мають статус «критичних» для української оборонної промисловості, економіки та життєдіяльності населення.

Бронюванню підлягають керівники та заступники, а також 50% від кількості військовозобов'язаних працівників, що працюють на підприємствах, в установах і організаціях:

- яким встановлено мобілізаційні завдання (замовлення), у разі коли це необхідно для виконання встановлених мобілізаційних завдань (замовлень);
- які здійснюють виробництво товарів, виконання робіт і надання послуг, необхідних для забезпечення потреб ЗСУ, інших військо-

### КРИТЕРІЙ ВИЗНАЧЕННЯ КРИТИЧНО ВАЖЛИВИХ ПІДПРИЄМСТВ

ПІДПРИЄМСТВО МАЄ ВІДПОВІДАТИ З АБО БІЛЬШЕ КРИТЕРІЯМ



1. висока енергетична інтенсивність; 2. високе споживання електроенергії; 3. стратегічне значення; 4. територіальне/стратегічне значення; 5. високий оборот; 6. висока зайнятість; 7. високий експорт; 8. високий імпорту.

вих формувань; - які є критично важливими для функціонування економіки та забезпечення життєдіяльності населення в особливий період.

### Також на бронювання мають право:

- державні органи (за пропозицією керівника);
- міжнародні організації, установи гуманітарні проекти за кошти партнерів (за пропозицією від МЗС, СКМУ);
- критично важливі суб'єкти для забезпечення потреб населення (за пропозиціями від державних органів за галузевим принципом, ОВА за територіальним принципом).

У разі наявності об'єкту в переліку потреби кількість військовозобов'язаних, які підлягають бронюванню, може перевищувати 50%.

## СПІВЧУВАЄМО

31 січня на 97-му році життя перестало битися серце учасника бойових дій Другої світової війни, кавалера ордена «Великої Вітчизняної війни», ордена «За мужність», медалі «За перемогу над Німеччиною у Великій Вітчизняній війні 1941-1945 рр.», жителя Малих Крушлинець **Івана Костянтиновича НІКІТЮКА**.

Покійний залишився в пам'яті рідних, близьких та земляків, як скромна, добропорядна й щиро сердяна людина. Світлий спомин про нього назавжди залишиться в наших серцях. Щиро співчуваємо родині та близьким Івана Костянтиновича з приводу важкої, непоправної втрати. Нехай земля, яку він боронив од ворога, буде йому пухом, а наші співчуття полегшать біль втрати.

**Актив Вінницької районної ради організації ветеранів.**







# СЛОВО

## Якушинецької громади

Вісті  
Якушинецької  
об'єднаної  
територіальної  
громади

### Збори громадської організації ветеранів

У залі засідань сільської ради відбулися збори громадської організації ветеранів Якушинецької ТГ, у них взяв участь очільник громади Василь Романюк.

Голова ветеранської організації Микола Ситар ознайомив з питаннями порядку денного.

В ході зібрання відбулося підбиття підсумків роботи за 2022-й та окреслено завдання на 2023 рік. Заслухали голів пер-

винних організацій ветеранів із їх пропозиціями стосовно подальшої роботи.

Обговорили соціальний захист та надання фінансової підтримки пільговим категоріям громадян.

Порушувалося питання щодо національно-патріотичного виховання дітей та молоді з метою формування у молодого покоління високої патріотичної свідомості.

### Наша каша «Зозуля» продовжує підкорювати Україну

Ми уже розповідали про унікальну пшоняну кашу «Зозуля» із Дашківців, рецепт її приготування був занесений до Обласного переліку об'єктів нематеріальної культурної спадщини.

Нині було оголошено результати конкурсу «Фуд-гід Україною» від Євгена Клопотенка, який був покликаний віднайти унікальні українські страви, 30 найкращих рецептів, що внесли у спеціальну кулінарну книгу.

Наша каша «Зозуля» увійшла до першої п'ятірки опублікованих рецептів.

«І з самобутністю каші «Зозуля», що родом із села Дашківці, годі й сперечатись. Її уважно дослідили та не знайшли жодних аналогів по всій Україні!», - говорять автори проекту. - Тож Якушинецька громада і вирішила внести страву до Обласного переліку об'єктів нематеріальної культурної спадщини, щоб точно зберегти унікальний рецепт, який



передається в селі вже понад три покоління».

Таємницею приготування каші «зозуля» поділилась Наталя Стецюк, яка народилася 17 червня 1946 року, готувати страву її навчила мати – Ганна Остапенко (1905-2005р.). Нині у Дашківцях найстаршій господині, котрі готує «зозулю» 96 років, а наймолодшій 19. Культура приготування унікальної страви з давніх-давен побутує в с. Дашківці і передається з покоління

в покоління.

Втім, основний інгредієнт каші має не лише національну, а й світову цінність. У давнину пшоно називали «золотою крупою» — і не дарма! Річ у тім, що воно має безліч корисних вітамінів та мінералів, а отже в якийсь момент стало ледь не найпопулярнішим інгредієнтом для приготування каш — із гарбузом, маком, родзинками та купою інших гастроелементів.



### Якушинецька громада продовжує допомагати

Продовжуємо звітувати про допомогу, яку передаємо від нашої громади для бійців.

Днями знову передали волонтерам для потреб наших воїнів: 50 тушок, печиво власного виробництва, партію сухих борщів та інші продукти, маскувальні сітки, носки, тощо.

Також сформували груз вагою 360 кг для Нововоронцовки, що у Херсонській області. Це різноманітні продукти харчування тушонки вироблені нашими жителями, олія, борошно, крупи, тощо. Це продукти першої необхідності для людей, котрі проживають у напівзруйнованому селі після звільнення від окупантів.

Дякуємо кожному хто долучається чим може: добрими справами, помислами, молитвами, працею, щодня наближаючи нашу Перемогу.



### Захищаючи Україну, треба враховувати не тільки військовий фронт, а й культурний...

За таким девізом працює публічна бібліотека Вороновицької селищної ради.

Наша рідна українська мова – це основа нашої безмежно багатой культури. Це наша душа, наша пісня, наш дух.

Мову потрібно вивчати, вдосконалювати, читаючи літературу,

дивлячись фільми українською, брати участь в різноманітних тренінгах та курсах. Варто впусити в своє життя більше української мови.

Важливою сходиною та подією для Вороновицької громади днями слугувало відкриття курсів української мови у стінах Публічної бібліотеки. На курсах охочі матимуть змогу отримати теоретичні знання з української мови та вдосконалити здібності володіння нею, розвивати мовленнєві навички, прокачати свої знання тощо.



На відкриття курсів був запрошений ансамбль «Берегиня». Талановиті українці виконали добірку трепетних, душевних, милозвучних пісень. Основу матеріалу гурту складають саме пісні української тематики українською мовою.

Жити в Україні і не знати народних

пісень просто не можливо. Українці — це саме та нація, яка зростала на своїх піснях, яка вклдала в їх слова усі переживання, душевні потрясіння, все те, що не могла просто забути.

Вивчаймо українську мову, розмовляймо українською наближаємо перемогу, адже мова – це наша зброя на культурному фронті!

Хочеш покращити свої мовні навички, дізнатися щось нове та поділитися досвідом?! Приходь на курси, які відбуватимуться двічі на місяць та безкоштовно!

### 29 січня – День пам'яті Героїв Крут



Вшановуємо пам'ять 300 учнів, студентів, які сміливо стали на захист столиці молодій Українській державі за 130 км від Києва, біля станції Крут.

У КЗ «Хижинецький ліцей» відбулася бесіда для учнів 1 та 2 класів «Пам'ятаємо про Крути».

Минуть роки, століття, та пам'ять про юнаків – героїв не згине повік. Вона світитиме не тільки українцям, а всім тим, хто готовий покласти своє життя в ім'я Батьківщини. Бережимо у наших серцях пам'ять про тих, хто боровся і бореться за нашу свободу і незалежність.

### У Вінниці знайшли фото американського мільйонера Степанця, який залишив спадок Залужному

Минулого тижня новина про спадок у мільйон Залужному стала сенсацією. Відомо, що спадок, який Головнокомандувач передав на ЗСУ, залишив для українців уродженець Вінниці Григорій Степанець. Але про мільйонера з США в Україні майже нічого не відомо, окрім того, що він народився у Вінниці, вчився у московському університеті, емігрував до США, працював у Microsoft Corporation та разом з колегою запатентував техніку декодування кодів даних змінної довжини.

У Вінниці знайшлися люди, які пам'ятають Степанця зі шкільних років. У групі «Вінниця цікава» опублікували аматорські фото Григорія Степанця, зроблені у 1957 – 1959-х роках та коротку історію-спогоди.

Проживав Григорій Степанець із матір'ю у центрі міста (по вулиці, яка раніше мала назву Котовського).

«Мати була хворобливою, офіційно не працювала, підробляла домашнім гаптуванням. Дядько-інвалід, який матеріально допомагав їм, був простим художником-оформлювачем», - зазначено в дописі.

В дописі також вказано, що навчався Степанець у четвертій школі, зараз ліцей ім. Д.І. Менделєєва.



«Коли 4-та школа перебралася із вул. Червоних партизанів на вул. Гоголя, вчитель хімії Лев Юхимович Сомін організував там хімічний кабінет. Електронну таблицю Д. І. Менделєєва для кабінету (який на той час був інноваційним) збирали Г. Степанець та його нерозлучний друг Михайло Вайсберг (в школі вони сиділи за однією партою шість років)», - зазначено в дописі.

Ті, хто навчався зі Степанцем, пригадують, що він отримав срібну медаль у школі. До Московського державного університету імені М.В. Ломоносова вступив у 1955 році, як українець за національністю. Отримав вищу освіту в галузі математики та хімії, а згодом здобув науковий ступінь кандидата наук з фізичної хімії. До США поїхав як єврей (його дружина Алла була росіяночку).

У Москві Степанець проживав у «Черемухках», доньку його звать Мілана.

До кінця життя Григорій Степанець мешкав у місті Редмонд, штат Вашингтон. Помер 24 жовтня 2022 року.

Вінницький міський голова дав доручення Раді з питань історії, культурної спадщини та топоніміки розглянути можливість щодо увічнення пам'яті Григорія Степанця у публічному просторі.

Щорічно в першу середу лютого світ відзначає цікаве й доволі молоде свято - Всесвітній день читання вголос.

Як відзначити Всесвітній день читання вголос? А для святкування достатньо обрати цікаву книгу й знайти слухачів. Читання вголос розвиває швидкість мовлення. Це розширює словниковий запас.

Читання вголос - це також чудовий спосіб встановити міцний зв'язок з вашим малюком! Використовуйте вечори, коли вимикають світло для гарного, корисного проведення часу. Днями у бібліотеці Агрономічного центру культури та дозвілля діти з садочку разом з вихователькою І.В.Бесєдиною читали вголос книгу класика дитячої української літератури Всеволода Нестайка "Дивовижні пригоди в лісовій школі".





## Пиріжкова Фея

**ОЛЕНА МАЙЖЕ ЩОНОЧІ ПРОКИДАЄТЬСЯ ВІД АРОМАТУ СВИЖОЇ ЗДОБИ З КОРИЧНО-ЯБЛУЧНИМИ, ВАНІЛЬНИМИ, КАРАМЕЛЬНИМИ НОТКАМИ... ІНКОЛИ ЇЇ БУДИТЬ ЗАПАХ ШОКОЛАДУ. ТАКИЙ ГУСТИЙ, ЩО ХОЧЕТЬСЯ ОБЛИЗАТИ ГУБИ. ТОДІ ЖІНКА ПОЧИНАЄ МАЙЖЕ БЕЗЗВУЧНО, ЩОБ НИКОГО НЕ РОЗБУДИТИ, ПЛАКАТИ В ПОДУШКУ. БО ТЕПЕР НА МІСЦІ І ЇЇ ОШАТНОЇ ПЕКАРЕНЬКИ – РУЇНИ. НЕ ВЦІЛІЛИ НІ СТІНИ, НІ ОБЛАДНАННЯ. У ТИХ РУЇНАХ ДОЩ І «МІСЯТЬ» ІЗ БОРОШНА, РОЗМІШАНОГО ЗІ СПЕЦІЯМИ, ПИЛОМ, САЖЕЮ І ПОПЕЛОМ, ГРІКЕ ТІСТО, ЩО ПОТІМ ВИСИХАЄ ПРОСТО НЕБА. НІКУДИШНІЙ РЕЦЕПТ...**

Нині Олена мешкає в безпечному містечку на заході України. В гуртожитку одного із закладів освіти разом з іншими втікачами від війни. Наче в гурті, але самотня. Чоловік помер кілька років тому, а двоє доньок давно за кордоном. Одна — стюардеса, друга — вебдизайнерка, заміжня, має сина.

Коли путін, як каже Олена, злетів із катушок, їхати до дітей вона не захотіла. Не змогла знайти в собі сили покинути рідне місто, дім, справу свого життя. Попри відсутність дітей поруч, вона не почувалася самотньою, бо мала пекарню. Затишну, з відкритим процесом виготовлення хліба й солодкої випічки. Її гості могли тут не тільки купити щось додому, а й посидіти за горнятком чаю і щойно спеченим, іще теплим пиріжком чи рогаляком. Та ще й спостерігати, як жінки у формі «трех шоколадів» чаклують над тістом. Для багатьох це було шоу, яке тепер рідко побачиш на сучасних кухнях, а особливо в молодих господинь.

Олена колись працювала на кондитерській фабриці. Коли там справи пішли не дуже, донька, котра тоді вже добре заробляла, запропонувала мамі започаткувати свій бізнес. Олена порадилася з двома колежанками і ризикнула. Вони теж розраховувалися з роботи й узялися розкручувати з нуля справу, на якій добре розумілися і яку дуже любили. За рік-другий Олена вже могла похвалитися постійними покупцями. З часом розширила приміщення й облаштувала невеличкий простір на чотири столики. Ще пізніше оновила обладнання. Дочки старалися допомогти матері, наче компенсували їй таким чином свою відсутність.

Але пекарня й справді допомагала Олені легше пережити самотність. Жінка забувалася за роботу. Поверталася додому пізно, виходила рано. Завжди сама ставила тісто, щоби до приходу колежанок підрісло — і вони відразу мали роботу. Не квартира — пекарня була домом Олени, а дівчата — її сім'єю.

І одного дня вона втратила все. Уранці пішла до чоловікової сестри, котра мешкала за два квартали, допомогти зібратися — та їхала за кордон до сина. Почалося бомбардування. Жінки спустилися в укриття і застрягли там на три доби. Коли Олена вийшла, то спершу побігла не додому, а до своєї пекареньки. Уже на підходах ноги почали підкошуватися. Побачивши згарище з купою металобрухту посередині, зрозуміла, що в цьому місті її більше нічого не тримає.

Не плакала. Нікому не телефонувала. Пішла додому, щоби взяти найнеобхідніше. Дорогою, аби не бачити, що твориться довкола, в умі складала список: близзна, зарядний пристрій до мобільного, гроші (документи мала із собою), прикраси... Та коли відчинила двері до під'їзду — відразу їй не зрозуміла, що діється. Сходових маршів, що вели на її четвертий поверх, не було. Снаряд влучив у стіну напроти входу в дім і розніс його половиною. В іншій половині «висіла» разом з іншими квартирами Олени. Дістатися до неї було неможливо.

«Так я й поїхала, — пригадує жінка. — В зимових черевиках, зимовій куртці. У сумочці — мобільний, документи і картка з трьома тисячами гривень... Але дітям я категорично сказала, що залишаюся в Україні. Щоб відразу, коли це все закінчиться, повернутися додому і щось робити. Я не хочу втікати зі своєї землі — хай окупанти втікають. Маю велику надію повернутися — і повернуся».

Олена каже, що її колежанки з пекарні живі та в безпеці — це головне. А все решту можна відбу-

дувати, надолжити, виправити. Поки ж вона пече для тимчасових мешканців гуртожитку й хлопців із тероборони духмяні булочки, пиріжки й рогаляки. Сама напросилася, бо аромат випічки постійно будить її і нагадує про втрату. Тепер пекарня сниться рідше, але однаково не відпускає.

Щодня жінка згадує своїх гостей. Інтелектного чоловіка, котрий щодня після роботи заходив по хліб із насінням. Юну маму з двома маленькими хлопчиками. Одному вона брала рогалик із заварним кремом, іншому — з шоколадом. Молодого хлопця, котрий недавно одружився й часто прибігав ще до відкриття, стукав у скляні двері й виманював господиню чарівною усмішкою. Олена не могла йому відмовити. Знала: Дмитро готує сніданок-сюрприз для коханої, і без нагадування кляла в паперову торбинку два пиріжки із сиром та шпинатом і два — з вишнями. Згадує Тамару Йосипівну — літню жінку, яка подарувала пекарні родинний рецепт гарбузового хліба. Де тепер ці люди? Що з ними, з їхніми рідними? Чи вціліли їхні будинки?

Жінка згадує майстер-класи з розпису пряників, які вони влаштовували для дітей до свят; безсонні передвеликодні ночі, коли доводилося пекти й прикрашати сотні пасочок; ящики здоби для мешканців гериатричного і реабілітаційного центрів напередодні Миколая... Ці спогади не викликають у жінки ні жалю, ні образи, ні відчаю. Натомість у її серці закипає здорова лють і пробуджує бажання якнайшвидше вигнати ворога й узятися за відбудову міста і пекарні.

Нині Олена пече свою фірмову здобу в чужому місті на другому кінці країни. Пече від світання до смеркання, якщо є з чоги. Не відчуваючи втоми. Коли доводиться взяти паузу — мучиться, день їй стає роком, голова важніє від думок. «Печу з усього, що є, — розповідає Олена. — Є молоко чи сироватка — добре, немає — замішую тісто на водичці. Воно однаково смачне, пухке. Головне — начинки не шкودувати. Всі продукти нам привозять підприємці, люди приносять: яблучка, що якимось дивом збереглися, вишні у власному соку, повидло, прешню... Одна бабуся, яка живе через дорогу, принесла баночку трояндового варення. Я його потрошечки додаю до сушні й роблю рогаляки, малечу балую. Тісто готую нейтральне, тож щодня маємо пиріжки із солоними та солодкими начинками. Діти мене вже впізнають. «О, — кричать, — ми вас знаємо, ви — пиріжкова фея!»

І справді — фея, бо пиріжки неймовірно смачні, а ще різних форм. На їхніх глянцевих боках відпочивають сонячні зайчики. Й кожен пиріжок — з усмішкою чарівно і пекарки. Дивлячись на цю жінку, милуючись тим, як вправно вона працює, і не скажеш, що її серце розпикає біль.

І що цієї ночі вона знову не виспалася, рятуючи в сні від пожежі свою пекареньку, в якій насправді вже нічого рятувати. Тривожними ночами, що досі здригаються від вибухів, поміж її руїнами витають хіба привиди ароматів, які колись приваблювали сюди гостей. Шугають навпередки з вітром, здіймаючи куряву з попелу, борошна і спецій. «Я вже уявляю, як там знову з'явиться наша пекарня, — мріє Олена».

— І знову її аромати заповнять весь квартал. А часом спохоплюся і думаю: чи вдасться мені, я вже немолода, щоб починати спочатку...» «Вдасться, — підбадьорюю. — Ви ж — пиріжкова фея».

Ліля КОСТИШИН.

освоєння земельних ділянок, склад та зміст документації що розробляється визначено відповідно ДБН Б.1.1-14:2021 "Склад та зміст містобудівної документації на місцевому рівні";

2. Основні техніко-економічні показники, зокрема графічні матеріали в паперовому вигляді, що відображають зміст містобудівної документації можна ознайомитися в приміщенні Стрижавської селищної ради у відділі містобудування та архітектури.

3. Замовник детального плану території - Виконавчий комітет Стрижавської селищної ради Вінницького району Вінницької області, Розробник - МКП "Вінницький муніципальний центр містобудування і архітектури";

4. Строк подання пропозицій 02.02.2023 по 03.03.2023 року. Пропозиції подавати у письмовому вигляді за адресою: Стрижавська селищна рада відділі містобудування та архітектури.

5. Посадова особа замовника містобудівної документації, відповідальна за забезпечення організації розгляду - Начальник відділу містобудування та архітектури апарату Стрижавської селищної ради - В.С. Рудий.

6. Громадські слухання відбудуться 14.03.2023 о 11.00 в актовому залі приміщення Стрижавської селищної ради.

### ГУНП у Вінницькій області оголошує конкурс на посади до Батальйон патрульної служби поліції особливого призначення «Вінниця»

#### Вимоги до кандидатів:

- громадянство України;
- вік від 18 років;
- вільне володіння українською мовою;
- повна загальна середня освіта.

#### Ми пропонуємо:

- високу заробітну плату;
- соціальне забезпечення згідно діючого законодавства;
- професійну підготовку за міжнародними стандартами;
- перспективу кар'єрного росту.

Тел. 063-711-48-02, 073-311-74-06  
(ел.пошта: [recrutinvin@gmail.com](mailto:recrutinvin@gmail.com))

**Замовляйте привітання у "Подільській зорі" телефоном, електронною поштою або Viber. Звертайтеся: [pzorya2003@ukr.net](mailto:pzorya2003@ukr.net) (068) 840 38 18; (096) 185 00 63; (063) 890-89-57.**

«Повідомлення про оприлюднення Заяви про визначення обсягу стратегічної екологічної оцінки»

1. Повна назва документа державного планування: Детальний план території для будівництва і обслуговування багатоквартирної житлової забудови у кварталі обмеженого вулицями І.Димінського, Івана Франка, Незалежності у місті Калинівка Хмельницького району Вінницької області.

2. Орган, що прийматиме рішення про затвердження документа державного планування: Калинівська міська рада Хмельницького району Вінницької області.

3. Передбачувана процедура громадського обговорення:

а) дата початку та строки здійснення процедури - відповідно до п.5 ст. 10 Закону України «Про стратегічну екологічну оцінку» громадське обговорення Заяви про визначення обсягу стратегічної екологічної оцінки детального плану території для будівництва і обслуговування багатоквартирної житлової забудови у кварталі м. Калинівка розпочато з дня їх оприлюднення, а саме 23 січня 2023 року на сайті Калинівської міської ради (<https://kalynivska-objednana-gromada.gov.ua/>) та триватиме 15 днів.

б) способи участі громадськості - громадськість в межах строку громадського обговорення має право подати в письмовій формі (в тому числі в електронному вигляді) зауваження та пропозиції до заяви про визначення обсягу стратегічної екологічної оцінки детального плану території для будівництва і обслуговування багатоквартирної житлової забудови у кварталі м. Калинівка, одержані протягом встановленого строку, підлягають обов'язковому розгляду замовником. За результатами розгляду замовник враховує одержані зауваження або вмотивовано їх відхиляє.

в) Орган, до якого подаються зауваження і пропозиції, поштова та електронна адреси та строки подання зауважень і пропозицій - 24400 м. Калинівка Вінницької області вул. В. Нестерчука, буд. 19, тел./факс: 04333 2-19-02, контактний email (сайту) e-mail: [kalynivskaotg8@gmail.com](mailto:kalynivskaotg8@gmail.com)

Зауваження та пропозиції до заяви про визначення обсягу стратегічної екологічної оцінки детального плану території для будівництва і обслуговування багатоквартирної житлової забудови у кварталі м. Калинівка надаються протягом 15 днів».

#### ПОВІДОМЛЕННЯ

про початок громадського обговорення Заяви про визначення обсягу стратегічної екологічної оцінки

1. Повна назва документа державного планування: «Детальний план території, обмеженої вулицями Замостянська, Острозького, Володимир Винниченка, Івана Бевза, проспектом Коцюбинського в м. Вінниці».

2. Орган, що прийматиме рішення про затвердження документа державного планування: ДЕПАРТАМЕНТ АРХІТЕКТУРИ ТА МІСТОБУДУВАННЯ ВІННИЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ.

3. Передбачувана процедура громадського обговорення:

а) Дата початку та строки здійснення процедури - відповідно до п.5 ст. 10 ЗУ «Про стратегічну екологічну оцінку» громадське обговорення Заяви про визначення обсягу стратегічної екологічної оцінки «Детальний план території, обмеженої вулицями Замостянська, Острозького, Володимир Винниченка, Івана Бевза, проспектом Коцюбинського в м. Вінниці» розпочато з дня її оприлюднення на сайті Вінницької міської ради ([https:// www.vmr.gov.ua/](https://www.vmr.gov.ua/)) та триватиме 15 днів.

б) Зауваження і пропозиції подаються особисто або через уповноваженого представника у письмовому вигляді із зазначенням прізвища, ім'я та по-батькові, місця проживання, особистого підпису; від юридичних осіб – із зазначенням їх найменування, місця знаходження, посади і особистого підпису керівника надаються протягом 15 днів з дня оприлюднення.

в) Орган, до якого подаються зауваження і пропозиції – Вінницька міська рада: 21000, Вінницька обл., Вінницький р-н, м. Вінниця, вулиця Соборна, 59, тел. (0432) 59-51-55, E-Mail адреса: [vinrada@vmr.gov.ua](mailto:vinrada@vmr.gov.ua). Відповідальна особа за організацію розгляду: Головний спеціаліст відділу адміністрування системи якості Департаменту правової політики та якості Вінницької міської ради Ситник Ольга Георгіївна.

#### ОГОЛОШЕННЯ

про проведення процедури громадських обговорень щодо врахування громадських інтересів проектів містобудівної документації

У відповідності до ст.19, 21 Закону України "Про регулювання містобудівної діяльності", в порядку, встановленому Постановою Кабінету Міністрів України від 25.05.2011 р. № 555 "Про затвердження порядку проведення слухань щодо врахування громадських інтересів під час розроблення містобудівної документації на місцевому рівні відділ містобудування та архітектури апарату Стрижавської селищної ради Вінницького району Вінницької області повідомляє про початок процедури громадських обговорень щодо врахування громадських інтересів у проектах містобудівної документації "Детальний план території для індивідуального садівництва кадастрові номери 0520684000:06:003:0012 та 0520684000:06:003:0013, на території Стрижавської територіальної громади с. Переорки за межами населеного пункту, Вінницького району, Вінницької області":

1. Мета детального плану території-уточнення планувальної структури і функціонального призначення, визначення параметрів забудови, формування принципів планувальної організації, визначення містобудівних умов та обмежень для подальшого





## Кулінарні цікавинки

### Качка в томатному соусі

**Нам потрібно:** качине філе, 3 цибулини, 1 ст.л. томатного пюре, 1/2 ч.л. перцю меленого червоного, чорного, 2 лаврових листка, 5 зубчиків часнику, сіль - за смаком.

**Приготування.** Покладіть філе в каструлю і залийте водою, щоб вона покривала м'ясо повністю. Відправте варитися на сильний вогонь, доведіть до кипіння, зніміть пінку, зменшіть вогонь і відварюйте приблизно 40 хвилин. Після цього вийміть м'ясо і охолодіть, потім наріжте широкими скибочками. Шматки м'яса підсмажте на сковороді з качиним жиром до утворення золотистої скоринки. Потім укладіть його до сотейника, залийте водою, щоб були покриті тільки шматки качки. Тушкуйте близько 20 хвилин. Цибулю дрібно наріжте. Потім злегка обсмажте в тому ж качиному жирі, на якому готувалася качка, додайте ложку томатного пюре і продовжуйте смажити доти, поки томат стане густим. Розігрійте пательню без масла на середньому вогні, додайте борошно, і постійно помішуючи його, доведіть до коричневого кольору. Тепер влийте сік, що утворився при варінні качки, добре перемішайте, додайте сіль і мелений перець. Не забудьте про лавровий лист, дайте суміші закипіти. Готувим соусом залийте качку, і тушкуйте її до стану повної готовності. Готову страву злегка охолодіть, розкладіть на тарілки або сервірувальну тарілку. При подачі качки в томатному соусі до столу покладіть в соус, заздалегідь пропущений через прес часник.

#### Поради:

- Чудовим гарніром для цієї страви може слугувати відварний рис.
- Як прикраси, використовуйте свіжу зелень. Просто розділіть крип, петрушку або базилік на гілочки і покладіть на страву.
- Для додання страві пікантності, полийте готову качку свіжесочним соком лимона.

### Салат

#### «Сюрприз»

**Нам потрібно:** 500 г (або 4 скл. нашаткованої) капусти, 3-4 (або 2 скл. тертої) моркви, 1 б. ананасів, 70 г або за смаком майонезу, 1 ст.л. або за смаком цукру, 1 ч.л. або за смаком солі, 1/4 ч.л. перцю чорного меленого.

**Приготування.** Нашаткувати капусту середньою соломкою, шириною не більше 4



міліметрів та завдовжки не більш 6 сантиметрів. Подріблений овоч перекладаємо в глибоку тарілку і додаємо сіль за смаком. Потім перемішуємо і злегка приминаємо її руками, щоб капуста виділила сік. Моркву очищаємо, промиваємо, натираємо, кладемо в тарілку з капустою. Нарізаємо ананаси на невеликі шматочки, розміром до 1,5 сантиметра. Після цього перекладаємо їх у тарілку до овочів. Перемішуємо салат, додаємо цукор, трохи чорного меленого перцю і заправляємо все майонезом за смаком, знову перемішуємо. Потім перекладаємо салат в тарілку або салатницю і прибираємо в холодильник просочуватися хоча б на 15 хвилин.

#### Поради:

- Цей салат можна доповнити яблуками, тертим сиром, вареними яйцями
- Заправку для салату можна приготувати зі сметани і майонезу, тоді смак страви вийде більш ніжним.
- Звичайну білокачанну капусту можна замінити на пекінську.

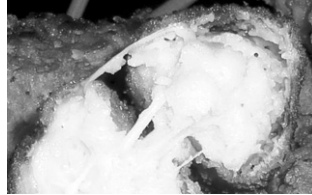
### Сирні батончики

**Нам потрібно:** 250 г сиру (твердого), 0,5 л молока (будь-якої жирності), 200 г борошна, 100 г вершкового масла (або маргарину), 5 яєць, панірувальні сухарі, олія для смаження.

**Приготування.** У неглибоку каструлю нарізаємо довільними шматочками масло або маргарин і кладемо розтопиться на середній вогонь. Після цього знімаємо ємність з вогню і вливаємо молоко в охолоджене масло. Перемішуємо до утворення однорідної маси. Потім знову кладемо на середній вогонь і чекаємо поки молочно-вершкова суміш загусне. Для того щоб не було грудок, необхідно постійно помішувати молоко. Знімаємо з вогню. Беремо 3 яйця і відокремлюємо білки від жовтків. Жовтки додаємо в суміш. Ретельно перемішуємо. Сир натираємо на крупній тертці і також висипаємо до каструлі, перемішуємо. Затим беремо форму для випікання змащуємо її маслом, викладаємо сирне тісто і відправляємо до холодильника приблизно на годину (до тих пір, поки тісто повністю не застигне). Далі у неглибокій мисці збиваємо два яйця. В одну тарілку насилаємо борошно, в іншу - панірувальні сухарі. Через годину дістаємо остигле тісто і розрізаємо його на батончики, шириною приблизно 5 см. Кладемо на вогонь розігріватися сковороду, попередньо наливши масло. Беремо батончик і занурюємо його спочатку в борошно, потім в яйце, потім в панірувальні сухарі. І викладаємо обсмажуватися на пательню. Смажимо з двох боків до утворення золотистої скоринки. Готові батончики остудити.

#### Поради:

- У тісто можна додати зелень або дрібно нарізану шинку.
- Для того, щоб батончики не були надто жирними, покладіть їх на паперову серветку, яка вбере зайву олію.
- Краще тісто готувати вчора і залишити його на ніч в холодильнику.



## Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня ювілей відзначатимуть ветерани війни і праці:

95-річчя: 2 лютого - мешканець Мізяківських Хуторів - **Іван Михайлович КОВАЛЕНКО**; 4 лютого - жителька Сосонки - **Оксана Феодосіївна КРАВЧУК**.

90-річчя: 2 лютого - житель Сосонки - **Василь Захарович ЗАХАРЕВИЧ**; 3 лютого - мешканка Яришівки - **Ніна Григорівна БАБИЧ**; 5 лютого - мешканець Вінницьких Хуторів - **Анатолій Якович ДОРОЖЕНКО**; житель М.Крушлинець - **Іван Гнатович КОНОПЛІВСЬКИЙ**; 8 лютого - мешканець с.Тютки - **Анатолій Петрович ФЕДЧИШИН**.

Ювілей відзначатиме голова первинного ветеранського осередку села Сосонка - **Василь Павлович ЯШУК (4.02.1953 р.)**.

День народження святкуватиме очільник ветеранської організації с.Майдан - **Віталій Петрович НАДКЕРНИЧНИЙ (7.02.1952 р.)**.

Від імені активу Вінницької районної та місцевих ветеранських організацій щиро зичимо силовим 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.

**2 лютого** - хмарно, мокрий сніг, т вдень 0...-2°C, вночі -3...-5°C. **3 лютого** - хмарно, сніг, т вдень 0...-1°C, вночі -1...-3°C. **4 лютого** - хмарно, сніг, т вдень -2...-3°C, вночі -3...-5°C. **5 лютого** - хмарно, сніг, т вдень -2...-4°C, вночі -6...-8°C. **6 лютого** - хмарно, без опадів, т вдень -3...-5°C, вночі -6...-8°C. **7 лютого** - хмарно, без опадів, т вдень -4...-6°C, вночі -6...-10°C. **8 лютого** - хмарно, без опадів, т вдень -4...-6°C, вночі -6...-9°C.



### Передплатити «Подільську зорю» можна у декілька кліків зі свого смартфона або комп'ютера!

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

**ОВЕН (21.03-20.04).** Постарайтеся скоротити обсяг роботи. Зайва активність загрожує призвести до конфліктної ситуації на роботі. Колеги вирішать, що ви прагнете вислужитися перед начальством. Бажано не показувати близьким нетерпимість до деяких проблем, інакше всі справи підуть наперекосяк. До ваших порад будуть прислухатися. Вільний час краще присвятити родині, дітям або коханій людині. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

**ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05).** Варто завершити справи, які вже давно тягнуться. Усі зустрічі не випадкові. Багато питань вдасться вирішити за допомогою вашої чарівності. Перш ніж рішуче діяти, все добряче продумайте. Вихідні можете присвятити плануванню зустрічей і подорожей. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

**БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06).** Можливе різке підвищення по службі, на яке так довго чекали. Або ж ви дістанете додатковий прибуток. Але не варто розповідати про це стороннім. Постарайтеся не провокувати плітки, будьте дисциплінованими і зібраними. У вихідні ви відчуєте приплив сил, немов відкриється друге дихання. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

**РАК (22.06-23.07).** Ви можете успішно впоратися з найскладнішими завданнями, що раніше уявлялися нерозв'язними. Бажано знизити обсяг роботи, постарайтеся об'єктивно оцінювати свої можливості. А от від друзів можна не приховувати власних почуттів. Вони з розумінням поставляться до вас, така підтримка підбадьорить і додасть сил. У вихідні в родині слід поводити себе спокійно та стримано, а якщо ні, то не минути сварок. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

**ЛЕВ (24.07-23.08).** Запасіться терпінням і витримкою: вас можуть підстерігати обман і промахи, не зваблюйтеся успішом у фінансових справах і в

## Астрологічний прогноз на 6 - 12 лютого

бізнесі. Обережніше з новими друзями, вони чогось не договориють. Краще не починати нічого нового, займіть вичікувальну позицію і робіть вже обдумано та мудро. У вихідні доведеться відстоювати власні погляди і інтереси. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

**ДІВА (24.08-23.09).** На перший план вийдуть проблеми особистого характеру і сімейні справи. Можуть виникнути деякі перешкоди в здійсненні планів. Для вас може виявитися непосильним завданням контролювати ситуацію. Робота обіцяє бути переважно рутинною, однак можливо також, що у вас з'явиться нове коло обов'язків. У вихідні можливі проблеми з дітьми, які виллюються у великі витрати. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

**ТЕРЕЗИ (24.09-23.10).** Імовірна цікава ділова поїздка, яка дозволить розширити коло спілкування і надасть нових можливостей в майбутньому. Скористайтеся цим і вирішуйте проблеми, що накопилися останнім часом. Можливе поліпшення в професійних справах. Вихідні гарний період для змін в особистому житті. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

**СКОРПІОН (24.10-22.11).** Сприятливий час для позитивних змін. Відкиньте геть непевність та сумніви і починайте відстоювати свої права на всіх життєво важливих напрямках. Вам зроблять перспективну ділову пропозицію. Ваші ідеї будуть затребувані серед колег і начальства. У вихідні може підсилитися ваш особистий вплив, а друзі або рідні пропосять надати допомогу у важкій ситуації. Сприятливий день -

- понеділок, несприятливий - середа.

**СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12).** У ваших силах зробити максимум можливого в різні царинах. Не бійтеся брати на себе додаткові зобов'язання, тоді у вас буде більше вільних засобів і можливостей. Постарайтеся уникати конфліктів і протиріч у стосунках з колегами та начальством. Вихідні можуть виявитися часом роздумів - про минуле, майбутнє, і ваше у ній місце. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

**КОЗЕРІГ (22.12-20.01).** Ви будете готові працювати без вихідних. Однак варто злегка остудити таку захопленість і реально розрахувати сили. Можете не сумніватися в надійності та щирості партнерів. Орієнтуйтеся на них, і це принесе вам бажаний успіх. Постарайтеся не спізнюватися, бути пунктуальними і дотримувати взятих на себе зобов'язань. У вихідні влаштуйте зустріч із друзями. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

**ВОДОЛІЙ (21.01-19.02).** Період може виявитися випробуванням на міцність, але незабаром напруга спаде. Вам просто потрібно вірити у власні сили та щирість близьких людей. Можливі цікаві зустрічі і вигідні пропозиції. На вас може очікувати подія, якою ознаменується початок успіху в кар'єрі. У вихідні ймовірні позитивні зрушення в особистому житті. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

**РИБИ (20.02-20.03).** Доведеться розбиратися з невідкладними проблемами, можлива надмірна завантаженість на роботі. До всього іншого вас можуть атакувати проблеми з минулого, без вирішення яких не буде просування вперед. Вам знадобляться титанічні зусилля, щоб прорватися. У вихідні випаде шанс творчо і досить продуктивно реалізувати плани та задуми. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

## "ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ"

Вінницька регіональна газета.

редактор  
Ф.І.БЕЖНАР

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

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

Газета виходить щочетверга,  
видається українською, а також  
російською мовами. Спосіб  
друку - офсетний, обсяг 3  
друковані аркуші. Формат А-3.  
Розповсюджується  
у Вінницькій області.

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

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

РОЗРАХУНКОВИЙ РАХУНОК:  
№UA653020760000026007300901415,  
Вінницьке обласне управління АТ  
«Ощадбанк», МФО 302076,  
інд. код 02471361,

Адреса редакції:  
21100, м. Вінниця,  
вул. Брацлавська, 31.  
Телефон редакції:  
27-77-07.

Зам. №232805.

Наклад - 1500.

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