



Среда
7
августа
2013 г.

Газета основана
в 1918 году



Красный МАЯК

№62 (12502)

ВЫХОДИТ ПО СРЕДАМ И СУББОТАМ

Цена 8 руб.

Православие

БОЖЕСТВЕННАЯ ЛИТУРГИЯ И ОСВЯЩЕНИЕ ВОДЫ В «РОДНИЧКЕ»



2 августа православные отмечают Ильин день. Во всех православных храмах, в том числе и в опочецких, в этот день проходят богослужения.

Настоятель храма Преображения Господня отец Николай совершил 2 августа божественную литургию, по окончании которой от храма прихожане на автобусе отправились в дачный кооператив «Родничок» к находящемуся там источнику. Там о.Николаем был отслужен водосвятный молебен.

Напомним, что в прошлом году в день празднования памяти святого пророка Илии в кооперативе «Родничок» состоялось освящение источника. Чин освящения совершил настоятель храма Преображения Господня отец Николай.

Отметим, что по народным приметам после Ильина дня нельзя купаться, так как считалось, что пророк остудил воду и «она уже не радеет тем, кто поперек Ильи прет».

С Ильиным днем было связано много примет: «Кто до Ильина дня сено сметал, тот в стогу



пуды меда набрал». В деревнях боялись Ильинской грозы, потому что «немало изб суровой Ильин день с землей поровнял, немало скотины в поле побил». Всякий раз, как только гремело и сверкала молния, накрывали медный самовар полотенцем и закрывали зеркало. Детей сажали на печной приступок, покрывая им головы платками, а взрослые молились.

Е. ПУЛЬША.

ВЫБОРЫ - 2013

ЗАВЕРШЕНА РЕГИСТРАЦИЯ КАНДИДАТОВ В ДЕПУТАТЫ

1 августа территориальной избирательной комиссией Опочечского района зарегистрирован кандидатом в депутаты Собрания депутатов городского поселения «Опочка» второго созыва по одномандатному избирательному округу №8 **РОМАНОВ Игорь Павлович**, 1977 года рождения, образование неполное высшее, индивидуальный предприниматель, проживающий в г.Пскове Псковской области, выдвинутый региональным отделением в Псковской области Всероссийской политической партии «Правое дело».

Территориальной избирательной комиссией Опочечского района 1 августа отказано в регистрации кандидатом в депутаты Собрания депутатов Опочечского района пятого созыва по одномандатному избирательному округу №4 Магальяс Татьяна Михайловне, 1975 года рождения, проживающей в г.Пскове Псковской области, выдвинутой региональным отделением в Псковской области Всероссийской политической партии «Правое дело» по основаниям, предусмотренным подпунктами «в» и «в.1» пункта 8 статьи 36 Закона Псковской области «Избирательный кодекс Псковской области».

ЖКХ

БУДУТ ВЫДАНЫ ПАСПОРТА ГОТОВНОСТИ

В соответствии с приказом Министерства энергетики РФ от 10 марта 2013 года №103 с этого года паспорта готовности к отопительному сезону будут выдаваться не только теплоснабжающим организациям, как это было раньше, но также потребителям тепла и муниципальным образованиям в целом. До начала отопительного сезона такие паспорта должны получить все теплоснабжающие организации нашего города, а также все жилые дома и

объекты городской инфраструктуры (школы, детские сады, учреждения культуры и т.д.), потребляющие тепловую энергию. Не позднее 15 сентября паспорта готовности к отопительному сезону должны получить потребители тепловой энергии, до 1 ноября – теплоснабжающие и теплосетевые организации. До 15 ноября паспорт готовности к предстоящему отопительному сезону предстоит получить муниципальному образованию «Опочечский район».

В проекте «Россия 10» Псковский кремль опустился на 29-30 место

В проекте «Россия 10» Псковский кремль потерял несколько позиций. Ещё несколько дней назад он занимал 22 позицию, а теперь делит 29-30 место с калининградской частью Куршской косы, передаёт корреспондент Псковского агентства информации. Всего к этому моменту за главную святыню Пскова проголосовали более 152 человек.

Ещё один участник проекта от Псковской области – Свято-Успенский Псково-Печерский монастырь – пока находится на 54 строчке.

Тройку лидеров на сегодняшний день составляют Коломенский кремль, мечеть «Сердце Чечни» и Богородицкий музей-заповедник. Отметим, что кремль в Коломне и мечеть в Чечне набрали уже более миллиона голосов. Занимающий третье место Богородицкий заповедник отстаёт от лидеров примерно на 500 тысяч голосов.

Напомним, что всероссийское голосование за 10 главных достопримечательностей страны, которые будут представлены в миниатюре в ландшафтном парке «Россия» в Московской области, началось 25 марта и продлится до 29 сентября.

Сенсация

В РЕКЕ ВЕЛИКОЙ ПОЙМАЛИ СОМА ВЕСОМ 35 КИЛОГРАММОВ

В четверг, 1 августа, было убедительно опровергнуто убеждение многих опочечских рыболовов, что в реке Великой большой рыбы не стало. Опочанам Сергею Кузьмину и Александру Смирнову, увлекающимся подводной охотой, удалось добыть сома длиной 1 метр 69 см и весом 35 кг. Чтобы взвесить большую рыбку, им пришлось воспользоваться весами в одном из городских магазинов. Только одна печень рыбьего великана весила около килограмма.

Вот что рассказал о сенсационном улове сам **Сергей КУЗЬМИН**:

- Мы с Александром занимаемся подводной охотой около трех лет. У нас, как и положено, есть ружья, маски, ласты, специальные костюмы. Нами за эти годы были добыты разные трофеи, случалось подстрелить щук весом больше 3 кг. Но чтобы такое...

Сом заметил мой друг Александр. Один стрелять он не решился, большая рыба могла и ружье за собой унести. Позвал меня. Сом стоял в траве. В этот день на нашей стороне была удача. Я выстрелил и попал сому точно в голову. Рыбина плеснулась два раза и затихла. К берегу мы сома подволакивали уже без проблем.

Сергей говорит, что подводной охотой он продолжит заниматься, но самый большой рыбный трофей он уже добыл. Хотя никто не знает, что еще могут скрывать воды реки Великой.

А. КРЫЛОВ.



К 600-летию основания Опочки

ПРОШЛО ЗАСЕДАНИЕ ОРГАНИЗАЦИОННОГО КОМИТЕТА

В администрации района 31 июля состоялось заседание организационного комитета по подготовке к празднованию 600-й годовщины первого летописного упоминания нашего города. В совещании приняли участие глава района Ю.А.Ильин, все его заместители, депутаты районного и городского Собраний, руководители организаций, учреждений и общественных организаций. Также на заседании оргкомитета присутствовали известные опочечские предприниматели А.Ф.Николаев и А.А.Разумовский.



На совещании был оглашен перечень основных мероприятий, которые намечено провести за оставшееся до празднования юбилея Опочки время. Глава района Ю.А.Ильин сказал, что «программа подготовки к празднованию 600-летия города составлена по максимуму, и в скором времени она ляжет на стол губернатора области А.А.Турчака для рассмотрения по существу». Юрий Артамонович особо подчеркнул, что помимо постоянно действующего оргкомитета на районном уровне будет создан организационный комитет и при администрации области. Предполагается, что областной оргкомитет возглавит и.о. первого заместителя губернатора В.В.Емельянова.

Программа подготовки к юбилею города включает в себя несколько блоков по наиболее важным сферам жизнедеятельности города и района: здравоохранение, образование, дорожное хозяйство, культура и спорт, социальная политика и другое. Запланированы ремонты фасадов главного

корпуса и детского отделения Опочечкой районной больницы, асфальтирование, благоустройство и улучшение освещения территории больницы и т.д. Намечен капитальный ремонт зданий детского сада «Светлячок» и детского сада №1, а также частичный ремонт в других детских садах и общеобразовательных школах района. В планах подготовки к юбилею значатся капитальный ремонт ДООЦ, реконструкция городского стадиона и строительство крытой хоккейной площадки.

На совещании отмечалось, что столь масштабные проекты в области физкультуры и спорта могут быть подвержены корректировке в зависимости от размеров финансирования из областного бюджета. В частности, глава района Ю.А.Ильин усомнился в целесообразности строительства дорогостоящей закрытой хоккейной коробки, тем более что в прошедшем сезоне опочечкой хоккейной команде было засчитано два технических поражения за неявки на игры ввиду отсутствия полного состава. В то же время, как отметил глава района, ледовую площадку нужно строить не для группы

хоккеистов, а для всех горожан.

Один из разделов программы подготовки к юбилею Опочки отражает сохранение и приумножение исторического наследия нашего города. В него включены проведение работ на городском Валу, установка памятного бюста нашему земляку, государственному деятелю А.Л.Ордин-Нащокину, установка мемориальных досок на памятниках архитектуры и зданиях, в которых проживали известные общественные деятели, создание Аллеи Славы и другие мероприятия.

Не была забыта и сфера культуры. Помимо реконструкции Храма Воскресения в Терехнях и церкви в Матюшкине в программу включен ремонт фасада и внутренних помещений Центра культуры, а также открытие в нем кинотеатра.

Самый большой раздел предъюбилейной программы включает в себя не только ремонт дорожной сети города и дворовых территорий, но и еще многие аспекты благоустройства Опочки. В частности, особое внимание в программе уделено устройству и ремонту тротуаров, оборудованию еще одной автобусной

установки с платежными терминалами «Сбербанка», реконструкции очистных сооружений, ремонту городской бани, организации уличного энергосберегающего освещения, установке светофора на пересечении улицы Романенко с федеральной трассой и многому другому.

На заседании оргкомитета состоялось оживленное обсуждение разработанной программы подготовки к юбилею города, были высказаны разные мнения по отдельным ее пунктам.

Глава района Ю.А.Ильин, подводя итоги работы совещания, поблагодарил его участников за высказанные замечания и предложения по программе. Юрий Артамонович также согласился с мнением предпринимателей, что до той поры, пока наступит полная ясность с финансовым обеспечением подготовки к юбилею со стороны федерального и областного бюджетов, следует определиться с тем, что можно сделать своими силами. Именно этому направлению работы оргкомитета и будет посвящено следующее его заседание.

В. САМАРИН.

Капитальный ремонт

ОТРЕМОНТИРУЮТ ЖИЛОЙ КОРПУС И УСТАНОВЯТ ЛИФТ

Строительные и ремонтные работы в Опочечском доме-интернате для престарелых и инвалидов ведутся планомерно каждый год. Вот и нынче в этом социальном учреждении большие планы на ремонт и установку нового оборудования. Как рассказал директор Анатолий Аркадьевич Степанов, на втором этаже первого корпуса ведется капитальный ремонт коридора: меняются электропроводка, система отопления, а старые деревянные полы заменят на кафельную плитку.



На первом этаже капитально отремонтируют административные помещения и заменят системы отопления, горячего и холодного водоснабжения. Выполняют эти работы строители ОАО «Опочкаагропромстрой».

К сложной и ответственной работе по монтажу нового лифта в первом корпусе приступили специалисты МП «Псковмонтажсервис».

Е. ПУЛЬША.

НА СНИМКАХ: строители делают стяжку для укладки плитки; работники МП «Псковмонтажсервис» Евгений Сергеев и Виталий Никитин монтируют лифт.



Прокуратура информирует

ОБ УСЫНОВЛЕНИИ ДЕТЕЙ

Федеральным законом от 02.07.2013 г. №67-ФЗ внесены изменения в ряд законодательных актов, содержащих нормы, регулирующие отношения, связанные с усыновлением детей.

Одним из очень серьезных нововведений стало установление на законодательном уровне запрета на усыновление ребенка лицами, состоящими в союзе, заключенном между лицами одного пола, признанном браком и зарегистрированным в соответствии с законодательством государства, в котором такой брак разрешен, а также лицами, являющимися гражданами указанного государства и не состоящими в браке.

Одновременно снят запрет на усыновление детей лицами, проживающими в жилых помещениях, не отвечающих санитарным и техническим правилам и нормам.

С одного месяца до шести месяцев

увеличен срок предварительной опеки или попечительства, установленный для оформления опеки или попечительства в общем порядке.

Простимулировано усыновление детей-инвалидов, детей старше 7 лет, а также детей, являющихся братьями и (или) сестрами. Теперь в случае усыновления таких детей усыновителям будет выдаваться пособие в размере 100000 рублей на каждого такого ребенка.

В соответствии со ст.12 указанного закона данный документ вступил в силу со дня официального опубликования, за исключением отдельных положений, вступающих в силу в иные сроки (опубликован на официальном интернет-портале правовой информации <http://www.pravo.gov.ru> - 03.07.2013 г.).

И. БАЛМЫШЕВА,
старший помощник прокурора района,
юрист 3 класса.

Новости из Интернета

Сезонный подъем заболеваемости энтеровирусной инфекцией – август и сентябрь

Об этом сообщил главный санитарный врач Псковской области Александр Нестерук в ходе пресс-конференции, посвященной заболеваемости энтеровирусными инфекциями.

По его словам, в сентябре «формируются детские коллективы и дети «обмениваются» инфекциями, которые привезли с тех территорий, где они отдыхали». «Начинается обмен бактериями и виру-

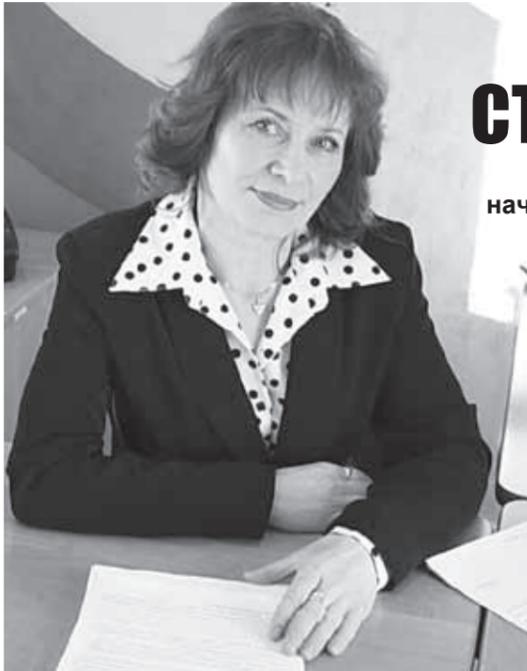
сами, и наблюдается всплеск сезонной заболеваемости. Надо пережить эти два месяца», – сказал А. Нестерук.

Также, по словам главного санитарного врача, вызывает опасения и ситуация с кишечными инфекциями, уровень которых в 1,6 раз выше, чем в среднем по России. «Но, к счастью, пока ситуация у нас достаточно хорошая».

П.Н.

Пенсионная реформа

«ЧТОБЫ ПРИНЯТАЯ ПЕНСИОННАЯ ФОРМУЛА СТАЛА СПРАВЕДЛИВОЙ, СТАБИЛЬНОЙ, ПРОЗРАЧНОЙ»



На вопросы корреспондента «Красного маяка» отвечает начальник управления Пенсионного фонда в Опочечком районе **Ольга Яковлевна Васильева.**

2. Накопительная пенсия, исчисление размеров которой будет идентично сегодняшнему расчету накопительной части трудовой пенсии.

Накопительная пенсия – это ежемесячная выплата пенсионных накоплений, сформированных за счет страховых взносов работодателей и дохода от их инвестирования.

Сегодня работодатели платят страховые взносы в обязательную пенсионную систему по тарифу 22% от фонда оплаты труда работника. Из них 6% тарифа идет на формирование пенсионных накоплений, а 16% – на формирование страховой части пенсии и фиксированного базового размера (ФБР) в составе страховой части.

Если гражданин старше 1967 года рождения, то его трудовая пенсия по старости не будет содержать накопительную часть пенсии, потому что его работодатели отчисляют весь объем страховых взносов только на страховую часть пенсии.

Если же гражданин родился в 1967 году и позже, в 2013 году ему дополнительно предоставлена возможность выбора тарифа страхового взноса на накопительную часть трудовой пенсии: либо оставить 6%, как сегодня, либо снизить его до 2%, тем самым увеличив тариф на формирование страховой части пенсии с 10% до 14%.

- Закон начнет работать с января 2015 года. Это означает, что старый пенсионный закон утратит силу?

Старый пенсионный закон не отменяется. Гражданам, которые выйдут на пенсию до 31 декабря 2014 года, пенсию назначат по этому закону. Кроме того, тем, кто выйдет на пенсию после 2015 года, их пенсионные права будут учтены по старому закону по 31 декабря 2014 года.

Хочу обратить внимание на то, что при введении новых правил обязательным остается принцип сохранения пенсионных прав: все пенсионные права, сформированные до даты перехода на новую формулу, фиксируются, сохраняются и не могут быть уменьшены!

- Как будут исчисляться в соответствии с новым законом государственные пенсии (социальные, по случаю потери кормильца и т.д.)?

Условия назначения трудовой пенсии по инвалидности и по случаю потери кормильца остаются прежними.

- Что такое «пенсионный коэффициент»?

При расчете страховой пенсии по новым правилам впервые вводится понятие «годовой пенсионный коэффициент», которым оценивается каждый год трудовой деятельности гражданина.

Годовой пенсионный коэффициент равен отношению зарплаты гражданина, с которой в этом году уплачивались страховые взносы в систему обязательного пенсионного страхования, и максимальной зарплаты, с которой работодатели по закону уплачивают страховые взносы в систему ОПС.

Чем выше зарплата, тем выше и годовой пенсионный коэффициент!

При расчете годового ПК учитывается только официальная зарплата до вычета подоходного налога (13%).

Максимальное значение годового ПК

– 10. Годовой коэффициент равен 10, если зарплата гражданина, с которой уплачиваются страховые взносы, не ниже максимальной зарплаты, с которой работодатели уплачивают страховые взносы в систему ОПС.

Стоимость пенсионного коэффициента ежегодно определяет Правительство Российской Федерации.

Если общий страховой стаж гражданина (периоды, за которые уплачивались страховые взносы в пенсионную систему) к дате назначения трудовой пенсии будет более 35 лет, то по новым правилам трудовая пенсия будет назначена в повышенном размере. За каждый год трудового стажа от 30 до 40 лет для женщин и от 35 до 45 лет для мужчин дополнительно начисляется 1 пенсионный коэффициент. За стаж в 35 лет для женщин и 40 лет для мужчин дополнительно начисляется 5 пенсионных коэффициентов.

При расчете страховой пенсии суммируются все годовые пенсионные коэффициенты, в том числе особые коэффициенты за страховые нетрудовые периоды: за отпуск по уходу за детьми, срочную службу в армии, более поздний выход на пенсию. Далее полученная сумма годовых и премиальных пенсионных коэффициентов умножается на стоимость годового пенсионного коэффициента, которая ежегодно устанавливается Правительством РФ, и на коэффициент за отложенную пенсию.

К полученному значению прибавляется фиксированная выплата, увеличенная на размер премиального коэффициента за работу после достижения пенсионного возраста (при условии необращения за назначением трудовой пенсии по старости).

- В стаж, как и прежде, будут входить периоды службы в армии и декретный отпуск. Каким образом эти периоды будут учитываться?

В новых правилах расчета будущих пенсий эти «нестраховые периоды» будут учтены особыми коэффициентами. За каждый год срочной воинской службы молодой человек получит 0,85 ПК, а женщина за каждый год ухода за малышом до 1,5 лет (на каждого ребенка): за первого – 0,85, второго – 1,7, третьего – 2,55.

- Сегодня для того, чтобы иметь право на трудовую пенсию, достаточно иметь 5 лет трудового стажа. Что об этом говорит новый закон?

С 2025 года минимальный общий стаж для получения трудовой пенсии по старости достигнет 15 лет (с нынешних 5 лет он будет в течение 10 лет поэтапно увеличиваться – по 1 году в год). Те, у кого общий стаж будет менее 15 лет, имеют право обратиться в ПФР за социальной пенсией (женщины в 60 лет, мужчины – в 65 лет). Кроме этого, производится социальная доплата к пенсии до прожиточного уровня пенсионера в регионе его проживания.

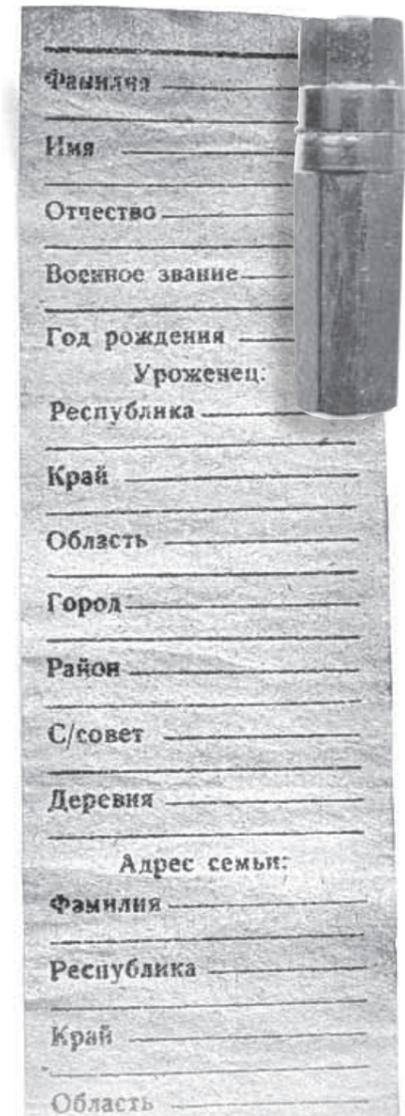
- Предполагает ли пенсионная формула увеличение пенсионного возраста?

– Согласно предложенной формуле, общеустановленный возраст выхода на заслуженный отдых остается неизменным: 55 лет для женщин и 60 лет для мужчин.

- Спасибо за интервью.

Память

ОСТАЛСЯ НЕИЗВЕСТНЫМ



Как уже рассказывалось в районной газете, 15 июля на мемориале погибшим в годы Великой Отечественной войны жителям Варыгинской волости у подножия Духовой горы были преданы земле останки пятерых солдат, сложивших свои головы на опочечкой земле. У одного из этих солдат поисковики отряда «Рубеж» нашли медальон, что бывает очень редко. Однако установить данные погибшего не представилось возможным: хотя вложенный в медальон листок и сохранился идеально, но боец его не заполнил.

Вот как прокомментировал это руководитель местного поискового отряда «Рубеж» **Владимир Иванович СЕЛЕЗНЕВ:**

– Индивидуальные медальоны в Красной Армии были введены в марте 1941 года. На узкой полоске бумаги указывались фамилия, имя, отчество, воинское звание и год рождения военнослужащего. Имелись и такие графы: откуда родом и адрес семьи. Необходимо было указать и группу крови. Листок-медальон после заполнения помещался в герметичную капсулу.

Среди военнослужащих тех лет существовало суеверие, что если заполнить медальон, то обязательно погибнешь. Видимо, по этой причине боец и не стал его заполнять. А если бы он это сделал, то можно было установить не только его личность, но, возможно, через архив и найденного рядом с ним второго бойца.

Стоит добавить, что медальоны были отменены в ноябре 1942 года. Их заменили солдатские книжки. Естественно, сохраниться до наших дней, как медальоны, они не могли.

Е. СТАСОВ.

Наш репортаж

НА РЫНКЕ НЕ ТОЛЬКО ПОКУПАЮТ И ПРОДАЮТ, НО И УЗНАЮТ ПОСЛЕДНИЕ НОВОСТИ

С ранней весны до поздней осени в нашем городе одним из самых бойких мест в выходные дни является городской рынок. Чем торгуют на нем, и какова конкуренция его продукции с овощами, фруктами и зеленью в сетевых магазинах? Это постарался выяснить корреспондент газеты, побывав на рынке в последних числах июля.



...Раннее утро. Нет той толчи и суматохи, которая царит в так называемые базарные дни, поэтому и поговорить можно спокойно.

Несмотря на то, что день был будним, торговцев на рынке было ничуть не меньше, чем в субботу или в воскресенье. Покупатели не спеша прицениваются к товару; сойдясь в цене, приобретают его. Мы поинтересовались у женщины, купившей помидоры, почему она покупает их на рынке по 100 рублей за килограмм, тогда как в расположенном рядом сетевом магазине цена на этот овощ почти в два раза ниже?

- И не только помидоры, но и другие овощи, фрукты, зелень с появлением их на рынке покупаю только здесь, - поясняет наша собеседница, дачница из Мурманска. - В сетевых магазинах в основном торгуют привезенными из-за границы. Хотя и красивые на вид овощи и фрукты, но не имеют они ни вкуса, ни запаха. Настораживает и другое: почему, к примеру, импортные яблоки без единой червоточки?

- Чем же их так обработали, что ни одно насекомое на них не позарилось? - подвела итог своим рассуждениям покупательница.

Наш регион находится в зоне рискованного земледелия. Но по тому изобилию, которое предлагают наши садоводы и огородники из выращенного на своих приусадебных участках, становится ясно, что капризы погоды им нипочем. Есть много примеров, когда граждане выращивают теплолюбивые баклажаны, а особо «продвинутые» - арбузы и дыни.

Зашел разговор и о погоде нынешнего лета. Как выяснилось, для картофеля это был не самый лучший год: в период образования клубней стояла жаркая погода, чего этот овощ очень не любит (возможно, это повлияет на его цену осенью).



В день нашего посещения рынка ранний картофель стоил от 20 до 50 рублей за килограмм (в зависимости от размеров клубней). За килограмм свежих огурцов спрашивали 50-60 рублей, яблок - 20-40 рублей. Цены за пучок свежего лука и другой зелени колебались от 10 до 20 рублей. Продавали и штучный товар: головку чеснока - за 5-20 рублей, красную свеклу - за 10 рублей. За литр черники просили 80-100 рублей, а за выращенные на садовых участках крыжовник, красную и черную смородину - от 50 до 100 рублей. В базарные дни можно приобрести здесь свежую рыбу, которая еще водится в наших водоемах, а для гурманов предлагают раков по 600 рублей за килограмм.

Для людей пожилого возраста рынок - это не только подспорье к пенсии, но и возможность общения с людьми. Здесь обсуждаются все последние новости - не только города и района, но и страны. Те, кто помоложе или у кого есть другие заботы, кроме торговли на рынке, кооперируются по два-три человека и торгуют по очереди.

Справедливости ради нельзя не сказать и о мини-рынках, расположенных вдоль федеральной трассы Санкт-Петербург - Киев. Жители сельских населенных пунктов торгуют на них не только выращенным урожаем со своих приусадебных участков, но и дарами леса - грибами и ягодами. Один из них находится в Звонах, возле автобусной остановки. В один из июльских дней, проезжая мимо него, остановились. Питерская дачница Валентина Егоровна Калинина торговала черникой. Ранним утром она сходила в лес и два ведерка этой полезной ягоды выставила на специальный лоток для продажи. По ее словам, отправляется она в лес не только для сбора его даров, но и в лечебных целях. Раньше у нее были проблемы с легкими, а после «летних каникул» в наших краях хворь как рукой сняло.

Возвращаясь к разговору о городском рынке, следует рассказать об одной особенности - в мясных рядах отсутствовало в продаже свиное мясо. Связано это с объявленным в области карантином по случаю обнаружения в Невельском районе африканской чумы свиней. Наш район, как известно, попал во вторую угрожающую зону карантина.

«Надеемся, что мера эта временная», - с оптимизмом сказал один из продавцов мясных рядов.

Е. СТАСОВ.

НА СНИМКАХ: на городском рынке; В.Е.Калинина на мини-рынке в деревне Звоны.

Заготовки на зиму

КОНСЕРВИРОВАННЫЙ РАССОЛЬНИК

Огурец свежий - 3 кг; лук репчатый - 1 кг; морковь - 1 кг; томатная паста - 0,6 л; сахар - 250 г (можно уменьшить - 180-200 г); масло растительное - 250 мл; соль - 4 ст.л.; уксус столовый (9%) - 100 г; крупа перловая - 500 г.

Лук порезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке. Перловку отварить почти до готовности (можно использовать вместо перловки рис). Огурцы натереть на крупной терке или порезать кубиками. В кастрюле (или специальном тазу для консервации) смешать морковь, лук, огурцы. Отдельно смешать соль, растительное масло, томатную пасту, сахар и этой смесью заправить овощи. Варить 40 минут. Добавить вареную перловку (или рис) и проварить еще 5 минут. Добавить уксус, выключить.

Разложить в подготовленные банки и закатать.

Захотелось рассольника - просто сварите бульон, добавьте картошку и за 10-15 минут до окончания варки добавьте баночку заготовки.

КАБАЧКИ ЗАКУСОЧНЫЕ

5 килограмм кабачков, 300 г моркови, 2 стакана растительного масла, 2 стакана уксуса, 1 стакан сахара, 2 столовых ложки соли, 1 стакан молотого чеснока (например, на мясорубке), петрушка, укроп.

Кабачки нашинковать или порезать на четвертинки кругов. Морковь натереть на терке. Смешать в большой кастрюле, добавить масло, сахар, соль и уксус. Варить 20 минут, помешивая. Важно добавить уксус именно на этом этапе и не бояться, что он выкипит. Уксус сделает кабачки твердыми, тугими, а не кашкой. Теперь добавляем молотый чеснок и мелко порезанную зелень. Варить еще 10 минут. Разложить в стерильные банки, закатать.

САЛАТ «КРЫМСКИЙ»

5 кг красного болгарского перца (порезать соломкой или кубиками), 1 кг моркови на терку, 1 кг лука соломкой, 2 кг помидоров дольками, 0,5 л подсолнечного масла, 1 стакан сахара, 1 стакан 9%-го уксуса, 2 столовые ложки соли.

Сложить все вместе, кипятить 30 минут. Разложить по стерильным банкам, закатать.

Выход - 8 литров.

БЛОНДИНЫ

Баклажаны - 3 кг, сахар - 1 стакан, уксус - 2/3 стакана, соль - 2 ст. ложки, головка чеснока - 3 шт., острый перец (один 10 см длиной) - 2-3 шт., подсолнечное масло - 2/3 стакана, пучок петрушки.

Баклажаны очистить от кожицы, нарезать продольной соломкой. На 3 часа замочить в очень соленой холодной воде. Отжать баклажанчики. Приготовить маринад: 3 стакана воды, уксус, сахар, соль. Довести до кипения, выложить туда баклажаны. От момента, когда они закипят, варим 8 минут. Процеживаем.

Чеснок растолочь, чили мелко порезать (без семечек), петрушку мелко нарубить. Добавляем в баклажаны чили, чеснок и зелень (если хотите) и подсолнечное масло. Перемешать.

Можно употреблять через несколько часов (только в охлажденном виде).

Для заготовки - разложить в банки, стерилизовать 1-литровую банку 20 минут, потом укутать до остывания.

Выход - 2,5 л.

САЛАТ С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ

Грибы - 1,5 кг, помидоры - 1 кг, красный болгарский перец - 1 кг, репчатый лук - 0,5 кг, морковь - 700 г, сахар - 150 г, соль - 50 г, уксус 9% - 100 мл, растительное масло - 300 мл.

Чтобы салат с грибами на зиму был и вкусным и красивым, соевые грибы должны быть крепкие, молоденькие, без червоточин. Очищаем их, промываем, нарезаем кусочками среднего размера, заливаем водой и отвариваем в течение 5-10 минут.

Далее через дуршлаг отцеживаем полностью отвар, а грибы промываем холодной водой.

Выкладываем грибы в сухую сковороду и держим их на огне, часто помешивая, пока вся лишняя вода не выпарится. Всё, грибы подготовлены, снимаем их с огня.

Далее обмываем помидоры и нарезаем их небольшими кусочками. Сладкий перец нарезать кусочками или соломкой, лук - полукольцами. Морковку натереть на крупной терке под большим углом, чтобы полоски были подлиннее.

Берем большую кастрюлю, литров на 5-7, желательнее широкую, чтобы было удобнее перемешивать грибной салат. Выливаем в кастрюлю 300 мл растительного масла, хорошо его нагреваем и высыпаяем в раскаленное масло помидоры. Спустя минут 5 выкладываем в кастрюлю сладкий перец, лук, затем грибы и морковку. Засыпаем 3/4 стакана сахара (стакан 200 мл), половинку 100-миллиметрового стаканчика соли, делаем средний огонь и все аккуратно перемешиваем. Овощи должны обильно пустить сок.

Как только начнется кипение, нужно сделать огонь минимальным и варить салат, постоянно помешивая, чтобы не допустить пригорания, 45-60 минут под крышкой.

Для остроты можно добавить некрупно нарезанный стручок горького перца.

За 5 минут до готовности добавляем 100 мл 9%-го уксуса, хорошо перемешиваем, варим еще 5 минут и получаем готовый салат с грибами на зиму.

За то время, пока он варился, вы должны были подготовить 7-8 полулитровых баночек: помыть, простерилизовать, прокипятить крышки. В теплые банки закладываем горячий кипящий салат. Немедленно закатываем, накрываем чем-нибудь теплым и оставляем до следующего дня.

Полезные
советыКОФЕ.
НЕОБЫЧНОЕ
ПРИМЕНЕНИЕ

1. Рассыпав сухую кофейную гущу в облюбованных муравьями местах, можно без труда избавиться от их соседства – они уйдут искать место поспокойнее. А если вы подожжете сухую кофейную гущу, такой дымок отпугнет мух и ос.

2. Если ваш усатый питомец понимает значение слова «туалет» так, как удобнее ему, отучить негодника пакостить в неподходящем месте можно при помощи кофейной гущи, смешанной с высушенной и размолотой кожурой апельсина. Насыпьте эту ароматную смесь в укромных местах, которые кошка облюбовала себе в качестве туалета, и наслаждайтесь озадаченным видом усатой хитрюги.

3. Можно использовать кофейную гущу и в качестве шампуня от блох. Сначала помойте своего питомца обычным шампунем от блох, а после протрите его шерстку кофейной гущей, смешанной с водой. Хорошенько прополощите вашего любимца, и он не только избавится от блох, но и шерсть у него станет мягкой, шелковистой и ... ароматной.

4. Свежемолотый кофе – прекрасный компонент для саше. Достаточно положить такой ароматный мешочек в шкаф с одеждой или бельем, и ваши вещи не только станут приятно пахнуть, но и будут сохранены от незваных насекомых, к примеру, моли.

5. При чистке печки или камина от пепельной пыли вас уберезит мокрая кофейная гуща, разбросанная поверх золы.

6. При помощи кофе можно убрать царапины с темной деревянной мебели. Для этого нужно кофейную гущу развести горячей водой до консистенции кашицы и втереть её в царапины. Кофе, конечно же, должен быть самого мелкого помола.

7. Протирая кофейной гущей по полам с глицерином темные кожаные вещи, например, сумочки или перчатки, можно освежить изделия и придать им красивый блеск. Можно и просто протереть кожаную поверхность мягкой тряпочкой или ваткой, смоченной очень крепким кофе.

8. Иногда новая кожаная сумка имеет достаточно неприятный запах. Избавиться от него можно, посыпав сумочку молотым кофе и оставив в таком виде на несколько часов, а еще лучше на весь день. Разумеется, этот вариант годится лишь для сумочек из темной кожи.

9. Использованный кофе – прекрасное удобрение для растений, любящих кислую почву. Это и розовые кусты, и азалии, и рододендроны, и лилии, а также многие вечнозеленые кустарники. Подкормите их кофейной гущей, они это очень любят.

10. Кофе замечательно чистит пепельницы, устраняя неприятный запах. Насыпьте в грязную пепельницу немного кофе, протрите влажной тряпкой и смойте.



Домашняя СРЕДА

САМЫЕ ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О КОФЕ

Мы до сих пор не знаем точно, чего от кофе больше – пользы или вреда, но продолжаем любить его со всей страстью. Вот некоторые факты из жизни этого напитка.

● Кофейные бобы на самом деле – это косточки плодов кофе. В XVII веке голландцы начали выращивать кофе на острове Ява в Индонезии.

● В России кофе впервые появился в 1665 году, когда придворный лекарь Самюэль Коллинс прописал его царю Алексею Михайловичу в качестве «лекарства против надменностей, насморков и головных болей».

● Первый европейский кофе продавался в аптеках в качестве лекарственного средства.

● В 1732 году создано первое произведение искусства, посвященное кофе, – Иоганн Себастьян Бах написал «Кофейную кантату».

● Законы Османской империи позволяли женщине развестись с мужем, если он не был в состоянии оплатить ее ежедневные кофейные потребности.

● Человечество ежегодно в среднем выпивает более четырехсот миллиардов чашек. Кофе – второй по популярности и распространенности товар после нефти.

КОФЕ И КРАСОТА

Кофе является не только вкусным и бодрящим напитком, но и служит прекрасным средством расщепления подкожного жира. Именно поэтому скраб для тела из кофе пользуется огромной популярностью у прекрасного пола.

Скраб готовится либо из кофейной гущи, либо из самого кофе.

Один из простых способов приготовить скраб – это добавить в гель для душа 1 чайную ложку перемолотого кофе (из расчета на 100 мл геля). Нельзя использовать кофе крупного помола, так как это может повредить вашу кожу. Лучше всего брать кофе среднего помола. Такой скраб можно использовать два или три раза в неделю по утрам (так как запах кофе бодрит), встряхивая перед каждым применением.

Кофейный скраб стимулирует расщепление подкожного жира, выводит токсины. Кожа станет атласной и нежной. Запах геля должен совпадать с ароматом кофе (корица, ваниль) или быть вообще без запаха. Через некоторое время вы увидите результат: целлюлит начнет исчезать, но только в слу-

● Мужчины пьют кофе на 20% больше, чем женщины. А 37% людей, потребляющих кофе, пьют его без сахара.

● В Токио есть «кофе-сауна» – в огромный бассейн засыпают 13 тонн кофейной массы, нагретой до 40 градусов, и посетители нежатся в этом «болотце».

● Для приготовления эспрессо необходимо 42 кофейных зерна. Кстати, кофе-эспрессо сохраняет свой вкус лишь 15 секунд. Если он остыл, то его нужно вылить и сварить новый.

● Тирамису (с итальянского – «подбери меня до крошки») – один из самых лучших десертов для кофе.

● Статистические данные показывают, что в 90-х годах наша страна по потреблению кофе вошла в пятерку мировых лидеров, продолжая постоянно увеличивать объемы импорта кофе. Сейчас мы имеем огромный выбор сортов и видов кофе. Популярностью в России пользуется как натуральный напиток, так и растворимый кофе.

● Самый дорогой кофе в мире «Kopi Luwak» – от 300 до 400 долларов за килограмм.



чае, если вы пользуетесь какими-то другими средствами и способами борьбы с целлюлитом.

Другой способ приготовления скраба в домашних условиях – смешать молотый кофе со сметаной, медом, сливками из расчета 1:3.

НАШИ РУКИ НЕ ДЛЯ СКУКИ



Кофе – это еще и прекрасный материал для оригинальных ароматных поделок, которыми можно декорировать интерьер квартиры или дома. Вот примеры некоторых из них.

