Родниковский РАБОЧИЙ

ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКАЯ ГАЗЕТА РОДНИКОВСКОГО РАЙОНА

● Издается с 1930 года. ● № 100-101 (10909-910) ● ВТОРНИК, 25 ДЕКАБРЯ 2012 года. ● Цена в розницу свободная.

Утвержден областной бюджет на 2013 год

Он сохраняет свою социальную направленность.

Почти 60% бюджетных трат будет направлено на выполнение обязательств в социальной сфере. Об этом заявил губернатор Михаил Мень 6 декабря на внеочередном заседании регионального парламента. Здесь был утвержден главный финансовый документ области.

"Наша принципиальная позиция - решение задач, озвученных в майских указах Президента России Владимира Путина", - уточнил **Михаил Мень**. Среди них - обеспечение повышения заработной платы отдельным категориям работников бюджетной сферы. С 2013 года учтены новые социальные инициативы, такие как ежемесячная денежная выплата в размере прожиточного минимума семьям на третьего и последующих детей.

Глава области отметил, что региональные власти ищут баланс между бюджетом развития и социальным бюджетом. Отметим, расходы областного бюджета на 2013 год запланированы в сумме 29,2 миллиарда рублей.

Свыше 6,2 миллиарда рублей направляется на социальную защиту населения, в том числе, на финансирование 72 видов выплат и льгот. На развитие образования - 4,3 миллиарда рублей. Более 3,9 миллиарда - на региональное здравоохранение. 445 миллионов рублей закладываются в бюджете на развитие культуры в регионе. В рамках бюджета-2013 будет сформирован дорожный фонд объемом 2,4 миллиарда рублей. Всего на развитие экономики предполагается направить порядка 3,6 миллиарда рублей.

В свою очередь, председатель Ивановской областной думы Сергей Пахомов отметил, что одной из особенностей бюджета-2013 является существенное уменьшение дефицита.

Губернатор призвал усилить контроль за подрядчиками

Глава региона Михаил Мень поручил совместно с правоохранительными органами создать рабочую группу, которая займется проверкой работ подрядных организаций, участвующих в реализации программы "Социальное развитие села Ивановской области до 2013 года".

Заявление глава региона сделал 18 декабря на заседании правительства Ивановской области. Михаил Мень отметил: "С*ельское хозяйство - одна из самых динамично развивающихся отраслей в регионе. Есть хозяйства использующие передовые технологии, развиваем инфраструктуру. Но ряд подрядчиков попытались дискредитировать обсуждаемую программу невыполнением своих обязательств. Это повторяться не должно!"* Предполагается, что в состав рабочей группы помимо представителей областных департаментов войдут главы муниципалитетов и представители правоохранительных органов.

Начальник регионального департамента сельского хозяйства и продовольствия Дмитрий Дмитриев рассказал, что за четыре года на реализацию мероприятий программы "Социальное развитие села до 2013 года" направлено около 616 миллионов рублей. Более половины бюджетных средств израсходованы на строительство и реконструкцию объектов газификации и водоснабжения. Около 40 процентов от общих затрат направили на улучшение жилищных условий граждан, проживающих в сельской местности.

Примите к сведению

УВАЖАЕМЫЕ АБОНЕНТЫ!

В связи с проведением ремонтных работ на газопроводе среднего давления 26.12.2012 г. с 10-00 до 14-00 часов будет прекращена подача газа на следующих улицах: ул. Любимова д.34,36,54; ул. Марии Ульяновой, дома №№10-38; 1-й Рабочий поселок; мкр. Южный; ул. Дружбы; мкр. 60-лет Октября; ул. 1,2,3,4 Текстильные; ул.1,2,3,4,5,6 Шуйские; ул. Евгения Безина; ул. Кузнецова.

Убедительная просьба перекрыть краны перед газовыми приборами.

Филиал ОАО " Ивановооблгаз "Фурмановрайгаз" Родниковский ПУ

ПОЗДРАВЬ ВЕТЕРАНА!

Сегодня отмечает свой юбилейный день рождения участница Великой Отечественной войны Нина Венидиктовна СИЗОВА.

Сердечно поздравляем славного ветерана с 90-летием, желаем хорошего здоровья, долгих лет жизни и благополучия!

Сюрпризы продолжаются

ПОЕЗДКИ В АВТОБУСАХ И МАРШРУТКАХ СТАНУТ ДОРОЖЕ

Неприятный, но вполне ожидаемый сюрприз преподнесут нам в начале нового года пассажироперевозчики. С 1 января 2013 года в Родниках стоимость проезда в городском транспорте (автобусах и маршрутках) составит 13 рублей, вместо привычных 10; а в пригородном транспорте увеличится до 1 рубля 90 копеек за километр. Рост цен на билеты узаконен постановлением региональной службы по тарифам от 17 октября 2012 года и отражает реальный рост затрат пассажироперевозчиков, вызванный увеличением стоимости горюче-смазочных материалов, топлива, а также инфляцией. Напомним, что последнее повышение стоимости пассажироперевозок было в марте текущего года.

О. СТУПИНА

Праздник наступает

Не знаю, заметили ли вы, уважаемые читатели, что в этом году наш город начал значительно раньше готовиться к Новому году. Уже с ноября зажглись новогодние гирлянды и светящаяся реклама в наших многочисленных магазинах и магазинчиках, витрины приобрели новогодний антураж, появился праздничный ассортимент.

Главная площадь Родников раньше, чем всегда, украсилась иллюминацией. Ёлка установлена высокая, стройная, пушистая - самую красивую выбрали в куделинских лесах и бережно довезли, не поломав веток. Кстати, и площадь перед центральной проходной комбината в этом году с двумя украшенными разноцветными огнями живыми ёлками. Подсвечен и фасад с гордой надписью "Большевик".

То тут, то там уже устраивают для ребятни снежные горки. А в центре Родников на площади Ленина мальчишки и девчонки уже вовсю катаются с подновлённой, покрашенной деревянной. Самое время вставать на лыжи и на коньки, гулять по заснеженным тропинкам Летнего сада и Сосенок. В общем, праздник стремительно приближается. Настрой бодрый.

На площади возле главной нашей ёлки и горки в самый мороз я встретила двух друзей-второклассников **Максима Шеломанова** и **Никиту Масленникова.** Ребята с воодушевлением восприняли предложение первыми со страниц нашей газеты поздравить своих земляков с Новым годом. Вот, что они сказали: "*Дорогие родниковцы! Поздравляем вас с Новым годом и желаем, чтобы вы все были счастливы.*

А ещё желаем, чтобы все хорошо, дружно жили и наступающий год прошёл весело и удачно. С праздником!"

О. СТУПИНА

ПОДПИСКА - 2013

Уважаемые жители Родниковского района!

У вас еще есть время подписаться на нашу газету.

Наша газета - чем дальше, тем интересней! Всего 240 рублей на полгода.

Выписывайте и читайте "Родниковский рабочий"

ПИСЬМА ЧИТАТЕЛЕЙ

Прислав письмо в газету, вы написали добрым друзьям

Уважаемые наши читатели и корреспонденты! Спасибо за то, что пишете нам! Ваши письма – украшение газеты.

Сердечно поздравляем вас с наступающим Новым годом! Желаем здоровья и счастья, мира и радости в семье!

Ждём новых писем!

Профобразованию - внимание и поддержку

Двое моих сыновей в своё время закончили Родниковское профессиональное училище. Оба хорошо устроились в жизни. Сейчас в школе учится мой внук. Об институте он не думает, мы хотим, чтобы он поступил учиться в наш профессиональный колледж - или уже техникум?

В уходящем году "Родниковский рабочий" много писал о работе профлицея - колледжа. Это правильно, о профессиональном образовании, которое очень нужно России, забывать не надо. А вот забывают!

В советское время хорошее профессиональное образование (профориентация) начиналось со школы. Теперь этого нет. Разве нашим предприятиям или ивановским не нужны молодые специалисты, квалифицированные кадры? Куда смотрит наш бизнес? Только не в будущее. Или ждет дешёвых работников из Средней Азии? Так давно надо эту лавочку прикрыть! Работу - россиянам! Даже президент Владимир Путин на всю страну о проблемах с эмигрантами говорит.

Я это дело понимаю так. Завод заключает договор с колледжем, совместно разрабатывает программы для обучения, даёт возможность стажировки. Молодой специалист должен знать, что он уже нужен, и учёба пусть плавно перетекает в работу.

Не думаю, что колледжи и техникумы живут без проблем с мастерами производственного обучения. Наверняка, остаются лишь старые кадры. А уйдут они - и кто останется учить молодежь? Кто готовит сейчас мастеров для профобразования?

И последнее, о чём хочу сказать. Разговаривал недавно с одним из таких мастеров. Узнал, что денег государство даёт очень мало, нет никакой финансовой свободы. А как же планы государства о развитии экономики! Сейчас такое время, что обновлять базу обучения нужно постоянно. А на что?

Считаю, что профессиональному образованию требуется особое внимание и забота - как со стороны государства, так и со стороны местного руководства, общества и бизнеса.

Г. ПЛАТОНОВ

А в баньку - обязательно!

Мыться в бане - самый народный, самый хороший обычай. Без баньки никуда! Мы с подругами всю жизнь ходим в баню. У нас есть ванны, но в ванне разве вымоешься по-настоящему! Только сполоснуться, в пене полежать... А мыться мы ходим в баню. Но не только мыться: баня - лучший женский клуб, где можно поговорить, обсудить все дела, попить чайку.

После ремонта баня стала финской сауной, где венику уже не место. Нам это не нравилось. Мы и самому Василию Бельцеву, директору, об этом говорили. Он отвечал, что подумает. И вот хорошее дело сделано. Всего-то понадобилось устроить так, что на горячие камни стало можно плескать воду. Поставили ведёрко с ковшиком - и всё, стало как в русской баньке. Можно хорошо пропотеть, особенно под простынкой, можно веничком попариться - березовым, дубовым или сборным, с полынью, мятой, липой, рябинкой.

Скоро Новый год! В баньку - обязательно! Спасибо за то, что к нам прислушались и сделали в бане по-нашему. С наступающим, все любители баньки!

Т. МИХАЛЁВА

Живая ёлка. Чтобы дольше стояла

Прошлый Новый год мы встречали с живой зелёной ёлочкой. Её мой муж привёз из Шуи - очень пушистую, нарядную, высотой в 1 м 20 см. Продавец дал мужу несколько советов, как сделать, чтобы ёлка долго не сохла, чтобы иголки держались и не падали. Мы так и сделали. Ёлочка стояла свежая три недели или даже больше. Вот эти советы.

После покупки мы подержали ёлку на застеклённом балконе целые сутки. Деревцо отошло от холода. А когда ставили на подставку (она у нас в виде креста), муж зачистил низ ствола на 15 см. Мы обмотали очищенную часть ствола мокрой тряпкой, пропитали тряпку раствором лимонной кислоты, и после смачивали этим раствором через 2 дня. Каждый день два раза опрыскивали ветки ели из пульверизатора.

В этом году сделали также. А нарядили мы ёлку на этот раз только старинными советскими игрушками: космонавт, царевна, курочка, Дед Мороз, Снегурочка, восточный принц, домик и другие. Все стеклянные, очень красивые и нравятся детям.

О. ЗОТОВА, мкр. им. Шагова.

Вдруг вспомнилось...

Шоколадный Новый год

Я давно уже не живу в Каминском, но любимый поселок помню. Помню домик наш на самом краю, помню летнюю речку с крутым берегом, помню соседского мальчишку Петьку, который впервые поцеловал меня пятнадцатилетнюю майским вечером под одинокой березой. А недавно, когда с внучкой наряжали новогоднюю ёлку, вдруг так отчётливо вспомнился Новый год 1945 года. Мне 6 лет. Удивляюсь: я забываю, что было вчера, а детство помню как на картине нарисованное.

...Война ещё идёт. В доме тепло, но настроение у взрослых не очень веселое. 31 декабря, вечер, но мама ещё на работе. Бабушка накрывает на стол. А на столе что? Верёная картошка, солёные огурцы и грибы, зато есть пирог с горохом и салом. Мы с братьями ждем - не дождёмся маму.

И вот мама пришла. Сколько радости! Она улыбается и громко говорит: "А я вам что-то принесла". "Что, что?, - кричим мы. И тут мама вынимает из сумки сказочное чудо - большую шоколадку "Сказки Пушкина". Мы тут же про всё забыли: «Мам, дай! Дай!» А мама развернула шоколадку и каждому дала по два квадратика коричневого чуда. Мы ели очень медленно, долго ели. "Больше не просите, - сказала мама. - Остальное завтра". Вкуснее того шоколада я больше ничего и никогда не ела.

...Наша бабка была верующая. До Рождества постилась. А вообще-то мы и так постоянно все постились. На Сочельник перед Рождеством бабка делала сочиво. Это несладкая каша её варили из овса, пшеницы или гороха. Есть бабка не давала до первой звезды. Мы, дети, висли по окнам или выбегали на крыльцо смотреть, когда же первая звезда загорится. "Ура, загорелась!" - кричали мы, заметив звезду. Бабка ставила в банку лучину, зажигала её и со словами "приходит, Богородица, на наш огонёк и выставляла банку на окно. Потом мы садились за стол и ели сочиво. Всем доставалось понемножку. Война - же! И маме оставляли, если она была на работе.

...И еще про Новый год 1945 года. Была у нас соседка тётя Лампея. Она была одинокая и очень любила нас, детей, хоть мы были ей чужие. 1 января с утра тётя Лампея пришла нас поздравлять с Новым годом. Пришла и радостно так объявила: «А чего я вам, пострелыши, принесла!.. Угадайте!» Мы и так гадали, и эдак, но не угадали. А мама что-то усмехнулась. Тётя Лампея полезла в карман халата и достала... такую же великолепную шоколадку "Сказки Пушкина". Радости нашей конца не было. Потом уж мы узнали, что кто-то из фабричных где-то достал таких шоколадок и по-дорогому предлагал женщинам. Многие не пожалели денег и купили. И был у нас праздник Нового 1945-го года шоколадным.

...Давно уже нет в живых бабки, мамы, тёти Лампеи и даже Петьки - первого моего ухажёра. А светлая память о них жива. И память о шоколаде "Сказки Пушкина" тоже жива.

С. ПОТЕХИНА,
пенсионерка.

Вам, родители!

В детский сад - по новым правилам

Новый закон "Об образовании", принятый Госдумой уже в двух чтениях, многое изменит в системе дошкольного образования. Мы сравнили положения, касающиеся дошкольников, в прежнем законе (от 1992 года) и в новом.

РОДИТЕЛЬСКАЯ ПЛАТА МОЖЕТ ЗНАЧИТЕЛЬНО ВЫРАСТИ

Ныне действующая система оплаты услуг детского сада не вызывает вопросов: родители оплачивают не более 20% затрат детского сада на содержание детей. Для многодетных семей эта планка составляет 10 процентов. Оставшиеся расходы муниципалитеты берут на себя. К тому же по указу Президента от 2007 года региональные власти возвращают не менее 20% родительской платы за одного ребенка, 50 - за второго и 70% за третьего, четвертого и т. д. В детсадах особого типа (где содержатся дети-инвалиды, дети с туберкулезной интоксикацией) родительская плата не взимается вообще. В Иванове родительская плата не превышает 1200-1400 рублей в месяц - в зависимости от категории детского сада (именно от этой суммы возвращают 20, 50 или 70 процентов).

За эти сравнительно небольшие деньги ребенка четыре раза кормят, с ним гуляют, укладывают спать, развлекают. Хотя как такового уровня дошкольного образования в старом законе "Об образовании" нет, фактически в каждом детском саду с ребенком проводят обязательные ежедневные развивающие занятия.

Новый закон "Об образовании" официально закрепляет за дошкольным образованием статус образовательного уровня наравне со средним, профессиональным и высшим. В разъяснениях, опубликованных на сайте Министерства образования, сказано: "*Дошкольное образование можно будет получить без очереди, в различных формах (в детском саду, дошкольных группах при школах, на дому), а само оно обеспечит равный уровень подготовки детей перед поступлением в школу*".

Дошкольное образование станет обязательным. При этом родители вправе выбирать, где именно ребенок должен его получать - в детском саду, развивающем центре или дома (так называемое семейное образование).

Казалось бы, всё делается во благо. Но... В новом законе "Об образовании" разводятся понятия "дошкольное образование" и "присмотр и уход". Первое будет общедоступным и бесплатным. Присмотр и уход - за деньги родителей. Региональные власти по-прежнему будут компенсировать 20, 50 и 70% родительской платы, но в законе оговорено, что муниципалитеты станут сами устанавливать ее размер, а ограничения, прописанные в старом законе (не более 20%), снимаются. Единственный смягчающий момент: муниципалитеты при назначении родительской платы должны учитывать материальное положение семьи. Правда, механизм реализации данного положения в законе не прописан, вероятно, он будет регламентирован подзаконным актом. То есть можно предположить, что муниципалитеты, для которых содержание детских садов зачастую является тяжелым финансовым бременем, возложат на плечи родителей все 100 процентов затрат.

В интернет-сообществе на эту тему ведутся бурные дискуссии. И многие приходят к выводу, что коснется эта проблема в первую очередь небогатых регионов с дотационным бюджетом, к которым относится и Ивановская область.

ВМЕСТО ДЕТСАДОВ ПОЛНОГО ДНЯ ГРУППЫ КРАТКОВРЕМЕННОГО ПРЕБЫВАНИЯ?

В статье 66 нового закона сказано, что "образовательная организация, реализующая образовательные программы дошкольного образования, вправе осуществлять присмотр и уход за детьми". Вот это словечко "вправе" заставляет всерьез задуматься: а останутся ли вообще в России детские сады полного дня такими, какими мы их знаем? Муниципалитетам, как уже было сказано, невыгодно содержать столько дошкольных учреждений. С другой стороны, существенно поднять родительскую плату - тоже не выход. Легче пойти по иному пути: просто перестать оказывать услуги по присмотру и содержанию, а создать множество групп кратковременного пребывания, где дошкольники получали бы свое обязательное образование, - по сути превратить сады в образовательные центры. Таким образом можно и очереди в детские сады ликвидировать (ведь на бумаге ребенку предоставлено место, и неважно, что он находится здесь всего 2-3 часа), и затраты на содержание дошкольных учреждений снизить. Тратиться придется только на коммунальное обслуживание; уже не нужно будет обеспечивать детей питанием, оборудовать группы в строгом соответствии с СанПинами, следить за состоянием уличных игровых площадок и т. д.

И здесь на арену вступает частный бизнес. Именно частные детские сады станут осуществлять тот самый "присмотр и уход". И родителям придется воспользоваться их услугами, поскольку альтернативы, возможно, не будет. Государство здесь опять же получает двойную выгоду: и деньги из бюджета высвобождает, и развивает малый и средний бизнес. Не потому ли так часто в последнее время можно увидеть сюжеты о немыслимых очередях в детские сады в разных регионах с обязательными комментариями представителей частных детских садов, выражающих готовность исправить ситуацию, если только им позволят? И не потому ли так часто стали говорить о "немыслимо жестких СанПинах", по которым сегодня живут детские сады?

И мамы, чьи дети достигли трехлетнего возраста, приведут своего ребенка в частный детский сад, несмотря на высокую плату. Ведь иначе она потеряют работу.

И Европа, и США давно живут по этой модели. На Западе практически нет государственных детсадов. Исключение, пожалуй, составляет Швеция, в которой государственные детские сады обслуживают семьи с невысоким уровнем дохода или безработных. В детских садах США осуществляют именно присмотр и уход, а с пяти лет ребенок идет в школу. И эта модель весьма похожа на ту, которую нам предлагает новый закон об образовании. Приживется ли она у нас - это другой вопрос.

Впрочем, эксперты высказывают и диаметрально противоположное мнение. Муниципалитеты смогут устанавливать собственные, никем не контролируемые правила игры на рынке услуг по присмотру и уходу, что позволит им получать сверхдоходы. А представителей бизнес-сообщества к этой "кормушке" якобы и близко не подпустят.

ОТКАЗАТЬ В ПРИЕМЕ ИМЕЮТ ПРАВО

Сегодня в муниципалитетах существует огромное количество так называемых местечковых льгот. Уставшие от кадрового голода детские сады без очереди берут детей воспитателей, нянь, поваров и других сотрудников - лишь бы они не увольнялись. Не подлежит обсуждению и прием "вне конкурса" детей других "полезных" людей. А вот обычному человеку запросто могут отказать, ссылаясь на отсутствие мест, или предложить ему возить ребенка на другой конец города. Сейчас это незаконно, так как противоречит федеральным правилам приема в дошкольные учреждения. В Ивановской области прецедентов пока нет, но в других регионах родители обращаются прокуратуру и доводят дело до суда, фактически вынуждая местные власти вводить новые места.

Статья 68 нового закона дает чиновникам право отказать в приеме со ссылкой на отсутствие мест. Родители могут обратиться с просьбой предоставить место в другом детском саду. Но и в этом случае решаться всё будет в индивидуальном порядке, а последнее слово все равно остается за чиновником.

КОММЕНТАРИИ

Наталия Буракова, начальник департамента образования Ивановской области:

- Любой законопроект должен сопровождаться большим количеством подзаконных актов, а значит говорить о том, как именно будет реализовываться то или иное положение закона на практике, преждевременно. В любом случае, в регионе по-прежнему будут вводиться новые места в детских садах. А то, что дошкольное образование впервые стало полноценным уровнем в системе образования, это очень хорошо, так как обеспечивает равные стартовые возможности для детей, поступающих в первый класс.

Надежда Леонидовна, воспитатель (учреждение просила не указывать):

- Мы так ждали этот закон, надеялись, что он защитит наши права. Но оказалось, что мы опять "в пролете". Почему в законопроекте есть положение о том, что зарплата учителей должна быть на уровне средней по региону, а про воспитателей ни слова? Неужели наша работа менее важна и ответственна, чем работа школьного педагога?

Д. БОБРОВИЦКАЯ

Областные новости

В ОБЛАСТИ ОРГАНИЗУЮТ ФЕСТИВАЛЬ ГИТАРИСТОВ

Социальные проблемы и вопросы культуры были подняты 28 ноября во время проведения приема граждан губернатором Ивановской области Михаилом Менем.

Руководитель ансамбля "Анфас" Александр Подшивалов обратился к Михаилу Меню за поддержкой идеи проведения в регионе фестиваля гитарной музыки. Губернатор рассказал, что подобный проект уже запланирован. "*Проведение Первого Всероссийского фестиваля гитарной музыки сейчас прорабатывается в областном департаменте культуры. Сейчас мы планируем провести его в Плёсе в июле будущего года*", - добавил глава региона. По словам губернатора, фестиваль будет проходить два дня. В первый выступят музыканты из ивановского и соседних регионов. Во второй состоятся мастер-классы, рассматривается участие в мероприятии Виктора Зинчука, Бориса Булкина, Дмитрия Четвергова, Дмитрия Мамонтова, Ивана Смирнова и др. Фестиваль будет проведен без привлечения бюджетных средств.

Глава региона поддержал предложение президента федерации тхэквондо Ивановской области Дмитрия Маньшина о возрождении врачебно-физкультурного диспансера для спортсменов региона. Предполагается, что учреждение разместится на базе "Регионального центра восстановительной медицины и реабилитации". Открытие центра планируется в начале 2013 года.

Художник, председатель Общественного совета при главе администрации Палехского района Виктор Юсков обсудил с губернатором перспективы развития Палеха. Михаил Мень призвал создать в Палехе общественное объединение художников, которое станет партнером власти в обсуждении ключевых вопросов развития Палеха.

250 МОЛОДЫХ СЕМЕЙ ПОЛУЧАТ ВЫПЛАТЫ НА ЖИЛЬЕ

В рамках программы "Жилище" на это из бюджетов разного уровня выделено 87 миллионов рублей.

Изначально федеральное финансирование программы составляло 32 миллиона рублей, областное - 40 миллионов. Однако из-за того, что ряд регионов уменьшили свои расходные обязательства, средства федерального бюджета были перераспределены между другими 19 субъектами. Ивановская область вошла в их число.

"В связи с тем, что мы дополнительно выделили более 7 миллионов рублей из регионального бюджета, размер федеральной субсидии тоже увеличился на 7,6 миллиона. Средства небольшие, но благодаря этому еще 34 молодые семьи получат социальные выплаты на приобретение или строительство жилья", - сообщил зампред областного правительства Андрей Чужбинкин.

ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЯ ПОДОРОЖАЕТ В СРЕДНЕМ НА 13 ПРОЦЕНТОВ

РСТ утвердила некоторые тарифы на 2013 год.

С 1 июля будущего года киловатт-час электроэнергии для жителей Ивановской области, имеющих однотарифные счетчики, подорожает с 2 рублей 82 копеек до 3 рублей 20 копеек. Несколько иные цифры - для двухтарифных счетчиков. Дневной тариф подскочит с 2 рублей 83 копеек до 3 рублей 23 копеек, ночной - с 1 рубля 66 копеек до 1 рубля 93 копеек. Новые тарифы на остальные услуги утвердят до 1 декабря. "*Кроме того, тариф на водоотведение, водоснабжение и тепловую энергию в 2013 году повысится только 1 раз - с 1 июля, тогда как в этом году году он повышался 1 июля и 1 сентября*", - сообщил замначальника РСТ Александр Дормидонтов.

ЮБИЛЕИ

Многое сделано, многое ещё впереди!

Завтра свой юбилей отметит замечательная женщина Татьяна Витальевна Новожилова, главный зоотехник СПК им. Фрунзе. Родилась она в Вичугском районе, в д. Залесье в семье сельских тружеников. Мама её работала на ферме дояркой, а отец в летний период - пастухом. И не случайно Татьяна Витальевна выбрала профессию, которая связана с животноводством. С семи лет она уже научилась доить коров и помогала родителям не только по хозяйству, но и на ферме. Семья была у них не маленькая. В 1973 году после окончания школы Татьяна поступила в Юрьевецкий сельскохозяйственный техникум, который закончила с красным дипломом по профессии зоотехник. После окончания техникума судьба привела Татьяну в Родниковский район, где в отделе кадров управления сельского хозяйства она встретилась с председателем колхоза им. Фрунзе (тогда руководил хозяйством Парюгин Валентин Яковлевич), который и пригласил её на работу в это хозяйство. Свою работу начала с должности заведующей фермой в д. Ширяиха. Затем освоила профессию техника-осеменатора. В этом же году для пополнения багажа знаний по сельскому хозяйству она поступила в Ивановский сельскохозяйственный институт. В 1978 году Татьяна выходит замуж и с Олегом Константиновичем, парнем родом из Родников, который закончил Юрьевецкий техникум (строитель) они создали семью. Муж тоже работает в этом хозяйстве. У них выросли два прекрасных сына, которые получили образование, создали свои семьи и радуют Новожиловых внуками.

С 1982 года Татьяна Витальевна назначена главным зоотехником хозяйства, в котором работает и по сей день. В районе были мужчины в должности зоотехника, но долго они не выдерживали - убегали.

В работе за столь длительный срок были разные моменты. Были и удачные годы по обеспечению кормами животноводства, были и "голодные". Но Татьяна Витальевна не пасовала, находила выход из сложных ситуаций. Начинала она руководить животноводством при продуктивности дойного стада около 2500 кг молока от коровы за год. При умелом подходе к делу, со знанием технологии, правильным расчётом кормового баланса, ведением племенного дела в хозяйстве стали получать от коров более 5 тысяч кг молока за год (лактацию).

В хозяйстве много сил Татьяна Витальевна отдаёт работе с кадрами. Она умеет ладить с людьми, знает их нужды, принимает участие в их судьбах, но бывает и строга и требовательна если нужно. Двери её дома всегда открыты для односельчан. К Татьяне Витальевне обращаются за помощью и советом специалисты из других хозяйств. Она всегда подскажет, поможет. Она является лидером среди зоотехников, главным организатором в любых мероприятиях. В своём хозяйстве Татьяна Витальевна ежегодно проводит конкурс мастеров машинного доения коров, принимает активное участие в судействе на районных и областных конкурсах профессионального мастерства.

Труд Татьяны Витальевны в 2004 году был отмечен Почётной грамотой Министерства сельского хозяйства России. В 2009 г. СПК им. Фрунзе был присвоен статус "Племрепродуктор по разведению крупного рогатого скота Ярославской породы". Сейчас от хозяйства заданы в минсельхоз документы на получение статуса «Племенной завод». Думаем, что в ближайшие дни всё свершится.

В этом году к Дню работников сельского хозяйства Татьяне Витальевне было присвоено звание Лучший по профессии зоотехник. А также « Почётный работник АПК Ивановской области».

От чистого сердца поздравляем Татьяну Витальевну с её знаменательной датой!

Так радостно сказать в день юбилея
О том, что в жизни столько удалось!
И впредь пускай сопутствует везение,
Чтоб каждое желание сбылось!
И пусть мечта откроет горизонты,
Для новых планов яркие пути!
Успехи ждут, открытия и взлёты,
И только счастье будет впереди!

Т. Зайцева, Л. Путяева.

ЧТОБЫ ПОМНИЛИ

Из пепла времени встают героев имена

Память о Великой Отечественной войне, как боль затянувшихся ран, до сих пор тревожит наши сердца. По крупицам собираем мы историю беспримерного подвига наших отцов и дедов, чтобы будущие поколения знали о нём и гордились.

Первый долг наш, конечно, помнить тех, кто не вернулся с войны. Воздавать должное воинам, которые до сих пор числятся пропавшими без вести. Эту кропотливую работу берут на себя дети, внуки и правнуки героев, а ещё - добровольцы-поисковики - такие, как ивановец Лазарь Иссерзон. Осенью мы опубликовали очередной список найденных им людей, среди которых есть и наши земляки.

Публикация не прошла бесследно. К нам в редакцию обратилась сноха одного из погибших под Сталинградом Александра Афанасьевича ФРЯКИНА – Алевтина Александровна. Вот, что она нам рассказала:

"Мой муж Герман Александрович Фрякин умер год назад. Когда его отца в 1942 году забирали на войну, он был ещё ребёнком, но проводы навсегда отпечатались в детской памяти. Был тогда голод - ни поесть, ни покурить на дорогу нечего было дать. Из какого-то загашника достали ему припрятанный окурок да выпить и кой-чего закусить.

Мужиков тогда и по городу, и по деревням собирали. У военкомата построили и команду на отправку дали. Отец всё мать уговаривал ехать с ними в Иваново. Неспокойно, видно, было у него на душе. Ну, а жена не смогла поехать - трое малых детей на руках. Она до самой смерти своей думала почему-то, что эшелон мужа по дороге разбомбили. А видишь, как получилось - сложил голову в Сталинграде.

Я никогда не видела своего свёкра, но отлично помню рассказы мужа. Как жаль, что он так и не узнал, где его отец похоронен, не съездил на могилку! Когда в газете списки опубликовали, и мы нашли в них нашего родственника, то сразу позвонили по указанному телефону. Золовкина дочь в Интернете посмотрела. Нам всё рассказали. Лежит наш отец, дедушка и прадедушка (у него уж теперь внуки и правнуки!) в братской могиле на Мамаевом кургане. Сказали, если кто приедет, встретят и покажут, где именно. Сестра моего мужа ещё жива, но уж стара, болеет. Дочка моя съездит, передаст от нас всех поклон. А там, может, и другие родственники соберутся. Это для нас важно - столько лет этого ждали.

Фото из семейного альбома Алевтины Александровны Фрякиной: её родители. Отец Александр Илларионович Потапов прошёл концлагеря и принял мученическую смерть незадолго до Победы.

Александр Афанасьевич Фрякин перед войной работал в фабкоме писарем - грамотный был и почерк хороший. У нас до сих пор сохранилось его удостоверение. Известие о том, что нашлась могилка свёкра, меня растревожило до слёз. Мой отец Александр Илларионович Потапов тоже не вернулся с войны. Мы долго о нём ничего не знали. А после войны разыскали нас его друзья-однополчане и рассказали, что он вместе с ними был в плену. Немцы захватили их, раненых, под Ленинградом, недалеко от Гатчины. Был тяжёлый, кровопролитный бой. Угнали в тыл, а потом - из концлагеря в концлагерь.

Фашисты русских пленных не считали за людей - почти не кормили, издевались, заставляли таскать огромные камни. Работу давали часто бессмысленную и очень тяжелую, на грани физических сил - специально, чтобы мучились, слабели и в муках умирали. И так почти всю войну. А в начале 45-го наши уже стремительно наступали. Пленных погнали вглубь немецкой территории. Они были до крайности истощены и обессилели. Несколько человек упало. Среди них и мой отец. Кого-то успели поднять товарищи. Двоих упавших застрелили. А отца затравили собаками. Это было 27 января 1945 года где-то в Восточной Пруссии недалеко от Данцига. Так я и не знаю, где его могила и вообще, есть ли она.

Папу моего в Родниках ещё помнят. Родом он из с. Писцово Комсомольского района, а потом переселился в д. Кутилово. Работал в колхозе - бригадиром, землемером, весовщиком на зерноприёмном пункте. И пахал, и ферму строил, и трудодни делил. Вместе с братом своим столярничал - делали фургоны хлеб возить. А брат был известный в округе печник.

Уходя на войну, оставил нас папа с неродной матерью (наша умерла): у неё двое да нас четверо. Трудно ей с нами было. И оказались мы с братом в детдоме, а потом тётка, мамина сестра, приютила.

Все наши планы разрушила война. Отняла отца. Вспоминаю обо всем этом и плачу. В годовщину папиной смерти и по праздникам гостинчики то родным, то знакомым, то соседке отношу на помин папиной души. Те, кто знал его, говорят: "Хороший был человек".

Как мы видим, фашисты вели войну на уничтожение, не жалели пленных. С нашей стороны отношение к пленным немцам было весьма гуманное. Олег Робертович Соколов из д. Малышево рассказал нам то, что слышал от родственников, переживших войну: "*Моя тётя Шура жила в д. Борщёво. Она вспоминала, что в голодные послевоенные годы жили только за счёт пленных, которые рядом строили дорогу на Хлябово. У них были деньги, и они охотно покупали нехитрый крестьянский товар - молоко, яйца, творог. Немцев возили на стройку и обратно на машинах откуда-то со стороны Горкина. Жестокого обращения с ними охранников не наблюдали. Только один раз - это уже рассказывал мой отец, в войну он был ещё мальчишкой - один немец, видно, набросился на охранника и его пристрелили и похоронили тут же, возле сосенок у прудка - могильный холмик долго заметным оставался, на нём железный крест стоял, который в конце концов сбили какие-то хулиганы. Было это где-то в районе нынешнего "Агроснаба".*

Александр Афанасьевич Фрякин погиб в боях под Сталинградом.

А вот воспоминания Веры Александровны Лебедевой: *"У нас на Слободке после войны группа немцев тоже делала железную дорогу возле бывшего лесоторгового склада. Мне было лет шесть, и мы с другими ребятишками бегали смотреть, как они работают. Немцы были в светло-серых шинелях нараспашку и без ремней, на головах фуражки наподобие тех, что носят сейчас полицейские. Они укладывали шпалы и пилили какой-то пилкой рельсы - почему-то лёжа. Немцы были очень худые. Наши матери, у многих из которых мужья - наши отцы - пропали без вести, давали нам, детям, то морковь, то солёные огурцы (дело было весной, уже сошёл снег, мы сами жили впроголодь) и посылали отдать немцам. Говорили: "Может, и наши вот так в войну у них в плену работали. Может, и нашим тогда кто-нибудь поесть приносил".*

Вот так по-разному складывалась судьба советских и немецких пленных. Наши люди смогли преодолеть в себе ожесточение и относились к поверженным врагам по-человечески. Видимо, поэтому мы и победили в той войне.

О. СТУПИНА

СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА

Страничка о вкусной и здоровой пище

Сегодняшняя «Скатерть-самобранка» — это не одна страничка, а целых четыре! И это наш подарок всем кулинарам и кулинаркам. На этих страницах вы найдёте множество рецептов не только для праздничного стола, но и на все дни зимних каникул. Поздравляем всех читателей «Родниковского рабочего» с наступающим Новым годом! И желаем приятного аппетита на весь 2013 год!

Вспомним о хорошем

РАССТЕГАИ – ЭТО ВКУСНО!

Большой популярностью у россиян всегда пользовались расстегаи - пирожки, у которых сверху имеется специальное отверстие. Открытая середина пирога как бы расстегнута. Отсюда вполне естественно предположить, что и название его происходит от слова "Расстегнутый".

Вкусовые достоинства этих пирогов были всегда отменными. Именно поэтому в прошлом и начале этого века расстегаи можно было отведать практически в любом трактире. При этом между трактирщиками была конкуренция за право считаться лучшими в этой области. Так, по воспоминаниям В. А. Гиляровского, хорошие расстегаи можно было поесть в ресторане Тестова. Однако его сумел перещеголять владелец ресторана "Прага" Тарарыкин. Расстегаи в его заведении делали по особому рецепту с начинкой из стерляди пополам с осетриной.

В Кузнецком переулке в трактире, который держал любимец актеров С. С. Щербаков, подавались расстегаи с мясом. Каждый такой расстегай был величиной с тарелку и стоил вместе с бульоном всего 15 копеек. Это-то и привлекало в трактир бедных актеров, которые в период безденежья питались в основном одними расстегаями. Кроме того, Спиридон Степанович часто ссуживал особо нуждающихся актеров деньгами. Посещали этот трактир и писатели, в том числе, Н. Островский, выдающийся русский драматург.

Расстегаи были любимым кушаньем не только простого народа, но и знати. Специально из Петербурга приезжали в Москву именитые господа, чтобы полакомиться, например, раковым супом с расстегаями в трактире Тестова.

Безусловно, расстегаи можно готовить не только с рыбой, но и с мясом, ливером, рисом и грибами, другими фаршами.

РАССТЕГАЙ С СЕЛЁДКОЙ

400 г муки, 3 ложки масла, 25-30 г дрожжей, 1,25 ст. молока, 3 луковицы, несколько щепоток чёрного перца, 5 сельдей, 1 яйцо, 1 столовая ложка толчёных сухарей.

Тесто приготовить и разделать, как в предыдущей рецептуре.

Для фарша: мелко нарезанный лук обжарить на масле с кусочками сельди. Остывший фарш разложить на кружочки теста. Каждый кружок с начинкой покрыть другим таким же кружком и края их плотно защипить. Сверху по центру пирожка сделать прорезь. Далее готовить по предыдущей рецептуре.

РАССТЕГАЙ МОСКОВСКИЙ С ГРИБАМИ И РИСОМ

200 г сушеных грибов, 1 головка репчатого лука, 2-3 столовые ложки маргарина, 100 г риса, соль, перец чёрный молотый.

Готовят эти расстегаи точно так же, как и предыдущие. Другая только начинка. Для её приготовления грибы отварить, откинуть на дуршлаг, тщательно промыть, пропустить через мясорубку или порубить. Лук мелко нарезать и обжарить вместе с грибами в течение 5-7 мин. Жареные грибы с луком охладить, смешать с отваренным рассыпчатым рисом, посолить, поперчить. Начинка готова.

Салат "ПЕТУШОК"

Мякоть вареной курицы - 120 г, сыр - 80 г, яйца вареные - 4 шт., помидоры - 2 шт., майонез 4 ст. ложки, зелень, соль.

Мясо нарезать соломкой. Сыр натереть на терке. Яйца мелко порубить. Соединить мясо, сыр, яйца и заправить частью майонеза.

Помидоры порезать кубиками и соединить с оставшимся майонезом.

Салат выложить горкой в салатник и полить майонезом с помидорами.

Салат "КАРУСЕЛЬ"

1 средняя луковица, 1 банка консервированной кукурузы, 200 г корейской моркови, 150 г вареной колбасы, 4 яйца, 2 пакетика белых сухариков, майонез.

Лук измельчить, ошпарить кипятком или замариновать в уксусе. Колбасу и вареные яйца порезать кубиками.

Все продукты горками по отдельности выложить на большое блюдо, в середину налить майонез. Перемешать после подачи на стол, посыпать сухариками.

Салат получается очень красивым, но помните - что сухарики должны оказаться в каждой тарелке. Так как вся изюминка в том, чтобы в салате они хрустели!

Салат "АНЮТА"

Свежие шампиньоны и лук мелко режем, морковь трем на крупной терке и все ингредиенты по отдельности обжариваем на растительном масле. Затем все смешиваем, предварительно слив масло, и добавляем в смесь 1 банку белой консервированной фасоли, Заправляем майонезом. Соль по вкусу.

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ

Потребуется 200 граммов сливочного масла, один пакетик ванилина, 150 граммов сахара, соль, 3 яйца, один лимон, 250 граммов муки, две чайные ложки разрыхлителя, 150 граммов сахарной пудры.

Сливочное масло взбить в крутую пену, добавить сахар, ванилин, соль, яйца. Выжать сок из лимона, натереть на тёрке цедру, прибавить всё к сахарно-сливочной массе. Муку смешать с разрыхлителем, понемногу добавляя в массу, замесить тесто, выложить его на смазанный маслом противень, выпекать двадцать-тридцать минут. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой или смазать любым кремом.

ШОКОЛАДНЫЕ ОРЕШКИ

Потребуется двести пятьдесят граммов любого печенья, сто граммов сахарного песка, сто граммов любых орехов, три столовых ложки повидла, пятьдесят граммов сахарной пудры, одна столовая ложка какао. Обжарить орехи до золотистого цвета и хорошенько измельчить. Смешать орехи и печенье, тоже измельчить, добавить сахарный песок и повидло. Сделать шарики величиной с грецкий орех. Каждый обвалять в смеси какао и сахарной пудры.

Хворост "ЗОЛОТОЙ"

Потребуется один стакан газированной минеральной воды, четыреста пятьдесят граммов пшеничной муки, одна чайная ложка сахарного песка, половина стакана сахарной пудры, четыреста граммов растительного масла. Из минеральной воды, муки и сахара замесить тесто, раскатать его очень тонким слоем, нарезать небольшими прямоугольниками. В серединке каждого кусочка сделать продольный разрез и через него вывернуть прямоугольники. Дать постоять пять минут. Разогреть в глубокой сковородке растительное масло. Когда масло закипит, опустить хворост и готовить до образования золотистой корочки. Затем осторожно вынуть из масла шумовкой, выложить на большое блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Торт "ВКУСНЫЙ"

Потребуется два яйца, две столовые ложки растительного масла, две столовые ложки мёда, одна чайная ложка соды. Щепотка соли, два стакана муки. Для крема: одна банка сгущённого молока, двести пятьдесят граммов сливочного масла. Яйца, масло мёд, соль и соду тщательно перемешать и поставить на пять минут на водяную баню. Снять с огня, добавить один стакан муки - получится жидкое тесто. Поместить его опять на пять минут на водяную баню. Затем добавить оставшуюся муку, замесить его на пять-шесть частей, раскатать очень тонкие коржи и выпекать каждый в течение тридцати-пятидесяти секунд в горячей духовке. Готовые коржи обрезать по одной форме и подготовленным кремом смазать коржи, верх и бока торта украсить крошкой из обрезков.

КАК Я УКРАШАЮ САЛАТЫ

В преддверии подступающих новогодних праздников хочу поделиться со всеми читателями моей любимой газеты своими находками по приготовлению праздничных салатов.

К новогоднему столу обязательно готовлю салат, который у нас в семье называется "Ёлка". Такое название он у нас получил потому, что на блюде его выкладываю особым образом - в форме еловых шишек. В составе салата одна крупная или две мелкие грудки, горсть грибов (можно консервированные, можно замороженные), морковь, луковица, два яйца, тёртый сыр, майонез для заправки и миндальные орешки для украшения.

Куриное филе рублю на мелкие кусочки и обжариваю на сковородке в растительном масле, отдельно жарю лук с грибами, морковку отвариваю и тру на мелкой тёрке, яйца варю вкрутую и отдельно натирают желток и белок. На большое блюдо выкладываю овальными кучками послойно - сначала куриное филе, затем морковку, грибы с луком, потом яичный желток, сыр, белок. Если слои суховаты, то сдабриваю их майонезом, им же обмазываю "шишки" снаружи. Сверху в них вставляю целые миндальные орешки - они создают полную иллюзию, что это чешуйки шишек. На новогодний стол для красоты ещё выкладываю еловую ветку по краю блюда - получается так, что шишки с неё как будто свисают. Но, думаю, можно положить и пучок укропа, он вполне достойно играет роль еловой ветки.

Конечно, это не какая-нибудь особенная находка, но моим гостям всегда нравится, многие из них записывают. Вот я и решила поделиться.

С. Андреева

Кексы "ЛАКОМКА"

200 г маргарина, 2 яйца,250 г творожной массы, 1 ст. сахара, 2 ст. муки, ч. л. соды.

Яйца взбить с сахаром в густую пену, добавить творожную массу, растопленный маргарин, соду, просеянную муку и хорошо перемешать. Формы для кексов смазать растит. маслом, выложить в них тесто и поместить в духовку, разогретую до 180 градусов, и выпекать 20-25 мин.

Остывшие кексы посыпать сахарной пудрой и подать к чаю.

Тортик "БЛАЖЕНСТВО"

1/2ст. сахара, 4 яйца, 100 г изюма, 50 г орехов, 3 ст. л. какао-порошка.

Крем: **3 яйца, 1/2 ст. сахара, 3 ст. л. какао-порошка, 200 г сливочного масла.**

Растереть сахар с желтками, добавить изюм, толченые орехи, какао и взбитые белки. Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и выпекать в духовке при 180 градусах. После остывания разрезать корж пополам и промазать кремом.

Для крема: растереть желтки с сахаром, добавить какао и сливочное масло.

Дать пропитаться 2-3 часа, украсить изюмом и подать.

Рахат-лукум "РИСОВЫЙ"

1 ст. риса, 4 ст. воды, 3 ст. сахара, 1 ст. апельсинового или абрикосового сока, 1 ст. сахарной пудры.

Смешать сок и сахар и варить, помешивая и снимая пену около 40 мин. До состояния "тоненькой нитки".

Хорошо разваренный рис протереть через сито, соединить с сиропом и варить на слабом огне до тех пор, пока масса не будет отставать от стенок посуды.

Дать остыть, выложить на доску толщиной 2-3 см, сровнять края и обильно посыпать сахарной пудрой.

Оставить на 24 ч. для застывания.

Лукум нарезать квадратиками и обвалять в сахарной пудре.

ГРУДИНКА С КАПУСТОЙ

1/2 вилка белокочанной капусты, 1-2 моркови, 300 г свиной корейки с косточками, раст. масло, соль, перец.

Капусту нашинковать тонкой соломкой, слегка помять руками и потушить на сковороде с небольшим количеством растительного масла, в конце посолить, поперчить. Добавить нарезанную кружочками морковь и тушить до мягкости. Корейку нарезать на ломтики с косточками, посолить, поперчить, и слегка обжарить для вкуса. Выложить свинину к овощам и довести до готовности под крышкой.

Салат "НЕАПОЛИТАНСКИЙ"

250 г ветчины, 150 г жареной говядины, 3 маринованных огурца, 1 вареное яйцо, 1 морковь, 1 помидор, зелень, майонез, соль.

Ветчину и говядину нарезать соломкой. Помидор ошпарить кипятком, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Морковь нарезать соломкой, огурец - кубиками, яйцо - кружочками. Соединить подготовленные ингредиенты, добавить майонез, перемешать и подать.

При подаче оформить зеленью.

Пудинг "АСТОРИЯ"

300 г куриного филе, 3 яйца, 1 ломтик белого хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, 1/2 ст. молока, соль.

Куриное филе пропустить через мясорубку. Хлеб замочить в 1 ст. л. молока, отжать и смешать с куриным фаршем, молоком, добавить желток и взбитый в крепкую пену белок, посолить, хорошо размешать и выложить в смазанную маслом форму. Накрыть крышкой и варить пудинг на водяной бане 1 ч.

Нарезать пудинг порционными кусками и подать.

Рулетики "НЕЖНОСТЬ"

300 г куриного филе, 100 г бекона, 100 г сыра, растит. масло, соль, перец, зелень петрушки.

Кусочки филе слегка отбить, посолить, поперчить. На каждый кусочек положить ломтик бекона, смазать плавленым сыром и свернуть рулетики. Сколоть зубочисткой, выложить на противень, сбрызнуть растит. маслом и запечь в духовке при 200 градусах 20 минут. Остудить, удалить зубочистки и подать.

"ЖАРЁНКИ" из куриных потрошков

1 кг куриных желудков, печени, сердечек, 2 луковицы, 5 зубчиков чеснока, 1 бульонный кубик, 2 ст. л. соевого соуса, растит. масло, острая паприка, соль.

Потроха отварить в подсолённой воде до готовности и нарезать мелкими кусочками. Бульонный кубик растворить в 1 ст. кипятка. Лук измельчить и обжарить на растит. масле до золотистого цвета, добавить потроха, влить бульон и тушить 20 мин. Затем добавить измельчённый чеснок, соевый соус, соль, тушить 10 мин., посыпать зеленью и подать. На гарнир подать жареный картофель или рис.

Котлетки "ВКУСНЯТИНА"

500 г филе судака или щуки, 100 г белого хлеба, 1/2 ст. молока, 50 г сливочного масла, 3 ст. л. панировочных сухарей, 2 ст. л. растит. масла.

Рыбное филе пропустить через мясорубку, смешать с хлебом, размоченным в молоке, посолить, поперчить. Добавить 30 г размягченного масла, перемешать, сформовать котлеты, обвалять в сухарях и обжарить с двух сторон на разогретом растит. масле.

При подаче выложить на подогретое блюдо и полить растопленным маслом.

На гарнир подать овощи.

Биточки "ОСОБЕННЫЕ"

200 г пшена, 200 г риса, 2 моркови, 3 яйца, 120 г растит. масла, 1/2 ст. панировочных сухарей, 1/2 ст. сметаны, соль.

Морковь нашинковать соломкой, спассеровать и пропустить через мясорубку. Из пшена и риса сварить кашу, добавить морковное пюре, яйца и перемешать. Сформировать биточки, запанировать в сухарях и обжарить на масле с двух сторон до румяной корочки.

Подать со сметаной.

Зразы "ЗАСТОЛЬНЫЕ"

800 г говядины, 200 г копчёных колбасок, 4 солёных огурца, 2 луковицы, соль, перец горошком, 50 г шпика, 1 ч. л. муки, 3 ст. л. сметаны.

Мясо нарезать порционными кусочками, отбить с двух сторон, посолить и поперчить. Огурцы нарезать ломтиками, лук - кольцами. Выложить на кусочки мяса огурец, лук и колбаски, свернуть рулетом, обмотать нитками и обжарить на шпике до золотистой корочки. Выложить мясо в кастрюлю, влить небольшое количество воды, добавить перец, соль и тушить на медленном огне 1 ч. Готовые зразы вынуть, добавить муку и сметану и довести до кипения.

Перед подачей полить зразы получившимся соусом.

"МИНИ-ТВОРОЖНИКИ"

3 ст. муки, 1 ст. сахара, 1/2 уп. разрыхлителя, 250 г маргарина.

Начинка: 500 г творога, 3 яйца, 1 ст. сахара.

Нарезать маргарин, добавить муку, руками перетереть маргарин с мукой в крошку. Выложить на противень 2/3 крошки ровным слоем.Соединить творог, яйца, сахар и хорошо перемешать.

Выложить начинку на тесто, посыпать оставшейся крошкой и запекать при 180 градусах 40 мин. Остудить, нарезать квадратами и подать.

Можно посыпать сахарной пудрой или корицей.

БАНАНОВАЯ КУРОЧКА

Обмазать курицу снаружи и изнутри смесью из 200 г майонеза, 1 ч. ложки аджики. В смесь добавить чеснок по вкусу.

Начинить курочку кусочками бананов. Запечь в духовке.

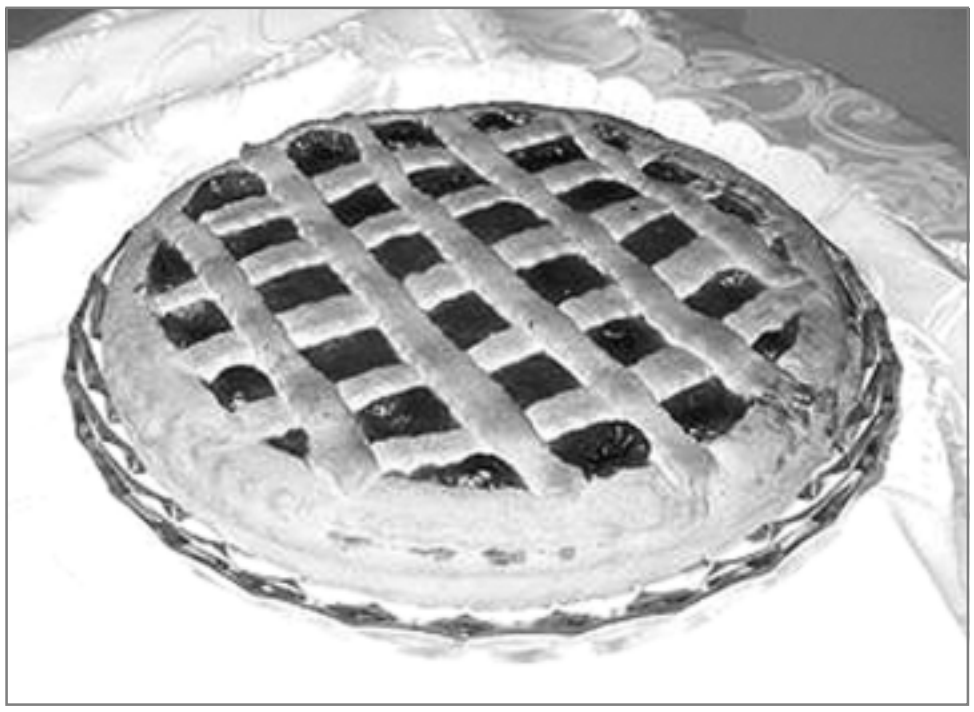
Вкус получается божественный!

Голубцы "ДОБРЫЕ"

Морковь и сырой картофель натереть на терке. Репчатый лук мелко порезать. Лук и морковь обжарить в растительном масле, перемешать с картошкой.

Капусту ошпарить кипятком и разделить на листья. Сделать голубцы, сложить в кастрюлю и сверху залить грибным или овощным бульоном из кубика. Тушить до готовности.

ПЕЧЁМ ПИРОГИ



Ни один праздник у русского народа не обходится без пирогов. Как и много лет назад, пироги сегодня - обязательный атрибут свадебного, новогоднег, именинного и любого другого праздничного стола. Да и само слово "пирог" вероятнее всего происходит от слова "пир".

Пироги научились печь на Руси очень давно. Вот какое воспоминание о пирогах, которые пекли наши предки в XVII веке, оставил Адам Олеарий в книге "Подробное описание путешествия Голийинского посольства в Московию и Персию в 1633 и 1639 году": "Между прочим, у них имеется особый вид печенья, вроде паштета или, скорее, пфапкухене, называемый ими "пирогами"; эти пироги величиною с клин масла, но несколько белее и продолговатее. Они дают им начинку из мелкорубленной рыбы или мяса и луку и пекут их в коровьем, а в посту в растительном масле; вкус их не без приятности. Этим кушаньем у них каждый угощает своего гостя, если он имеет в виду хорошо его принять".

Конечно же, разновидностей пирогов, которые пекли на Руси даже в те далёкие времена, было гораздо больше, чем подметил Адам Олеарий. Возможно, он и не ставил себе цель их описания. Но даже этот, кстати, судя по его книге, очень предвзято относящийся к русской кухне путешественник, отметил, что вкус пирогов "не без приятности".

Да иного и быть не может. Ведь рецепты русских пирогов отрабатывались из поколения в поколение, каждая хозяйка стремилась привнести в них что-либо своё. А учитывая, что пекли пироги главным образом по праздникам, то, наверняка, не жалели для них самых лучших продуктов.

Сегодня, пожалуй, редкая девушка 17-18 лет в совершенстве владеет умением печь пироги. А между прочим, её сверстница в прошлом считала этот навык просто необходимым для жизни.

И, согласитесь, была права. Ведь запах пирогов в доме - залог благополучия семьи.

Чем особенным сегодня можно удивить своих домочадцев и гостей? А вот хорошо испечённый пирог - это всегда радость, вызывающая удивление, всегда прекрасный повод, чтобы собраться всей семьей за столом, повод для задушевной беседы.

Русская кухня знает массу рецептов самых разных пирогов. Они отличаются и по составу, и способу приготовления теста (дрожжевые, слоёные, пресные и пр.), форме (открытые, закрытые, маленькие и большие, круглые и квадратные и т. д.), начинкам, способу тепловой обработки (печеные, жареные). В общем, всех особенностей русских пирогов не перечислить. При этом в каждой местности - свои правила и свои каноны пирожного мастерства.

Мы расскажем, как приготовить наиболее часто используемые виды теста. Однако хотим заметить, что не бывает случая, когда даже у одной хозяйки тесто выходит одинаковым всегда. Процесс приготовления теста сложный и зависит от множества факторов: свежести дрожжей, качества муки, молока, воды, окружающей температуры и многих других. Поэтому не расстраивайтесь, если ваши первые пироги быстро зачерствеют или будут недостаточно пышными. Пирог - это всегда таинство. И тем больше радость хозяйки, когда он получается отменным.

Для получения вкусных и хорошо пропеченных изделий из дрожжевого теста нужно прежде всего научиться правильно разрыхлять тесто дрожжами и умело сочетать его с начинками. Так, солёные начинки из мяса, рыбы, грибов не подходят к сладкому тесту, и наоборот, для сладких начинок нельзя готовить солёное тесто.

Мягкое тесто с небольшим количеством сдобы (яйца, сахар, масло и пр.) лучше готовить безопарным способом. Крутое же тесто и тесто, содержащее большое количество сдобы, получается более качественным, если его готовить опарным способом. При этом повышаются объем и пористость изделий. С уменьшением сдобы следует увеличить количество жидкости.

ТЕСТО СКОРОЕ

Продукты для этого теста те же, что и для кислого.

Приготовить густую опару: высыпать на стол половину нормы муки (0,5 кг), чтобы получилась горка. Наверху горки сделать углубление и вылить в него разведённые в 1 стакане теплой воды дрожжи.

Замесить тесто, используя вначале для этой цели нож, лопатку или вилку. Полученное крутое тесто опустить в большую кастрюлю с теплой (30 градусов) водой и оставить до тех пор, пока комок теста не всплывёт.

Пока этого не произошло, приготовить тесто из остальной муки. Высыпать её на стол, сделать в середине воронку, вылить в неё яйца, а затем молоко с солью и сахаром. Так же сначала ножом, а потом руками замесить тесто.

Как только опара всплывёт, вынуть её шумовкой из кастрюли, дать стечь воде и смешать с приготовленным тестом. Затем добавить кусок масла и далее действовать, как описано в предыдущем рецепте.

Это тесто поднимается гораздо быстрее, чем обычное, и поэтому не имеет кисловатого привкуса. Обычно опара всплывает через 15-20 мин.

СЛОЁНОЕ ТЕСТО

400 г муки, 400 г сливочного масла, 1 ст. воды, 1 чайная ложка соли.

Просеять на стол муку, чтобы получилась горка. В середине её сделать углубление в виде колодца и влить в него стакан ледяной воды с солью. Осторожно с помощью ножа соединить воду с мукой, при этом следить, чтобы вода не выплескивалась из "колодца". Затем руками замесить довольно крутое, без комков, тесто. Накрыть тесто полотенцем и поставить в холодильник на 1,5-2 час.

Придать размягчённому сливочному маслу продолговатую форму, а затем оставить его в холодильнике на 1 час. Когда тесто и масло застынут, раскатать тесто, придав ему ту же форму, что и у масла, но вдвое больше. На середину теста положить кусок масла и завернуть его в виде конверта. Слегка обсыпать стол и тесто мукой, положить тесто на стол швом вниз и раскатать в длину в виде полотенца как можно тоньше. Сложить тесто втрое и снова раскатать. Снова сложить тесто втрое и выдержать в холодильнике в течение часа.

После этого тесто готово для дальнейшего употребления.

КИСЛОЕ ТЕСТО

4 ст. муки, 2 столовые ложки сахара, 8 столовых ложек сливочного масла, 4 яйца, 20 г дрожжей, 0,5 чайной ложки соли, 1 1/2 ст. молока (воды).

В приведённой рецептуре количество дрожжей указано в расчёте на безопарный способ приготовления теста. При опарном способе дрожжей требуется примерно в 2 раза меньше.

Для сладких пирогов в приведённой рецептуре следует примерно в 2 раза увеличить количество сахара и несколько уменьшить количество жидкости.

Опарный способ приготовления теста: в воду или молоко, подогретые до 30-35 градусов положите дрожжи, предварительно размешанные с небольшим количеством воды, всыпьте часть муки (примерно 1/3 полагающегося по рецептуре количества) и размешайте до образования однородного теста. Опару сверху посыпьте мукой и поставьте для брожения в тёплое место.

Подбирая кастрюлю, в которой тесто будет "подходить", нужно помнить, что объем опары увеличится в 2-3 раза. Продолжительность брожения опары составляет 2-3 ч., а иногда и 4, в зависимости от количества и качества дрожжей и муки, температуры окружающей среды.

Когда брожение опары окончится, она начнет опадать. Поэтому нельзя упустить момент, когда опара находится в своём "наивысшем" состоянии.

В готовую опару влить остальную часть молока или воды, полагающихся по рецепту. При этом жидкость должна быть подсолённой. Затем добавить в опару сахар, яйца, оставшуюся муку и месить тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, тягучим и будет легко отставать от рук и стенок кастрюли. В конце добавить растительное масло и снова месить, пока масло не соединится с тестом.

Замешенное тесто снова поставить бродить на 1,5-2 часа. По мере увеличения теста в объёме его следует несколько раз обмять. Обминка ускоряет процесс созревания теста. Вообще же время приготовления опарного теста составляет в среднем 4-5 часов.

Безопарный способ приготовления теста: при этом способе все компоненты замешиваются сразу. Делается это так: в тёплой воде (30-35 градусов) растворить дрожжи, соль, сахар, добавить яйца, всыпать муку и замесить тесто. Далее поступить так же, как и при приготовлении опарного теста.

При приготовлении теста очень важно правильно определить момент, когда оно готово к разделке. Однако какие-нибудь советы здесь дать трудно, так как навык этот приобретается только с практикой.

Пирог "ПРОЩЕ НЕКУДА"

1 стакан любого варенья без косточек, 1 ч. ложка соды, 1 стакан кефира, 0,5 стакана сахара, 2 яйца, 2,5 стакана муки.

Соединить варенье с содой, перемешать, дать постоять 5 минут. Добавить кефир, сахар, яйца, муку. Перемешать, выложить на противень, смазанный растительным маслом, выпекать 20 минут.

Все делается очень быстро. Полчаса - и ваш пирог готов.

Рыбный пирог "ОЖИДАНИЕ"

Тесто смешать: **1 стакан муки, 1 стакан сметаны, 1 стакан майонеза, 1 ч. ложку соды, гашеную уксусом, 3 взбитых яйца.**

Тесто будет жидким.

В сковороду средней величины, обмазанную маслом и обсыпанную манкой, вылить половину теста и запечь до розового цвета.

Вынув из духовки, подождать пока тесто осядет (оно как шапка) и выложить порезанную сырую (без костей) любую рыбу (минтай, морской язык, хек, треска). Посолить, поперчить, обсыпать репчатым луком, можно чуть-чуть и чесноком, зеленью.

ГОТОВИМ "МИМОЗУ"

Наступает замечательное время предвкушения праздника - хозяйки срочно освежают в памяти рецепты новогодних салатов. Одним из непременных украшений стола является конечно же "Мимоза". Ну что ж, вникаем в кулинарные тонкости и хитрости.

"Мимоза" представляет собой изобретение советского времени, отягощенного продуктовым дефицитом. Основная цель этого блюда - "растянуть" драгоценную банку лосося, входившего во многие праздничные заказы, чтобы хватило на всех приглашённых. Ведь помимо дефицитной рыбы в нем участвуют обычные продукты - сыр, яйца, майонез, лук, картошка, морковка. Однако сочетание оказалось настолько вкусным, что салат этот успешно пережил эпоху дефицита и остался в праздничном меню навсегда. И между прочим, помимо лосося для него можно взять практически любые рыбные консервы - подойдут сайра, сайда и даже шпроты. А также практически любая рыба горячего копчения - горбуша, скумбрия, треска... Главное, хорошенько освободить ее от костей и разобрать на тонкие волокна. Более того, можно попробовать даже шпроты, печень трески и крабовые палочки!

Лук лучше использовать красный, салатный. Но если его нет, то сойдет и обычный, только его желательно ошпарить кипятком, чтобы убрать горечь. Как вариант, можно обжарить его на растительном масле. А гурманы превыше всего ценят лук-шалот, который обладает особенно нежным вкусом. В любом случае лук должен быть тщательно измельчён. Смешивать его с рыбным филе или укладывать поверх него - вопрос личных предпочтений, но слишком много лука быть не должно, ибо будет плохо "слышно" рыбу.

Все ингредиенты, включая вареную картошку, морковку и яйца, трут на мелкой тёрке, причём у яиц отделяют желток от белка.

Сыр годится как твердых сортов, так и плавленый. В серединку салата можно натереть слой замороженного сливочного масла или добавить взбитые миксером сливки, смешанные с майонезом.

Вместо картошки некоторые хозяйки предпочитают использовать рис. А в качестве необязательной составляющей отправляют тёртое кислое яблоко.

По поводу укладывания слоёв единого мнения не существует - кто-то придерживается строгого порядка, кто-то действует по вдохновению. Однако разумно нижний слой делать рисовым или картофельным и укладывать на него рыбу, чтобы она пропитала "подложку".

Не стоит злоупотреблять майонезом при промазывании слоёв, иначе он не даст ингредиентам поделиться друг с другом вкусовыми нюансами.

Поскольку основное сходство с мимозой салату придают накрошенные сверху желтки, то стоит позаботиться о том, чтобы они были как можно более яркого цвета. Оттенить их можно, если разложить по краям блюда что-нибудь зелёненькое: листья салата, веточки укропа и петрушки, перья зелёного лука.

Лучше всего "Мимоза" смотрится в прозрачном салатнике, который дает возможность любоваться её многослойностью.

Торт "УГАДАЙКА"

5 яиц, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка соды, 2 ст. ложки какао, 1 стакан муки.

Яйца взбить в пену с сахаром и гашеной содой, добавить какао и муку, вымешать. Выпечь в высокой форме.

Когда тесто остынет, срезать верхушку, вынуть сердцевину. Приготовить крем.

В вырезанную сердцевину, как в коробочку, положить изюм, измельченные орехи, чернослив, варенье (можно сгущенку), перемешать. Закрыть крышкой. Верх украсить глазурью.

Глазурь: 3 ст. ложки сухого молока, 2 ст. ложки какао, 1 ст. ложка сливочного масла. Влить 1 ст. ложку воды, довести до кипения. Огонь выключить, в глазурь добавить 1 ч. ложку водки и залить торт.

РЫБА С ОВОЩАМИ

0,5 кг лука, по 1 кг моркови и рыбы, соль, перец, 250 г майонеза или сметаны, зелень, дольки лимона.

Натереть на крупной тёрке морковь, нарезать соломкой лук и тушить вместе до полуготовности. Добавить соль, перец, майонез или сметану. Получившийся овощной соус, перемешать и остудить.

Нарезать порционными кусочками рыбу, выложить на противень, сверху залить тонким слоем овощного соуса и запекать в духовке до готовности.

Украсить блюдо свежей зеленью и дольками лимона. Подавать рыбу с овощами, горчицей и любым пряным соусом.

Пряный соус: растереть 2 варёных желтка с 50 г сливочного масла. Смешать с измельчённым солёным огурцом, зеленью и белками яиц. Добавить 2 ст. ложки сметаны, мускатный орех и специи.

БАКЛАЖАНЫ С ГРИБАМИ ПО-КОРОЛЕВСКИ

1 кг баклажанов, 0,5 кг грибов, 1 луковица, 1 морковь, 1 стакан ядер грецких орехов, 1 банка майонеза, 100 г сыра (можно плавленый), 1-2 бульонных кубика со вкусом грибов.

Баклажаны разрезать пополам в длину, вынуть мякоть, посолить. Грибы, лук, морковь мелко порезать. Грибы пожарить с луком. Морковь и мякоть баклажанов чуть припустить на сковороде. Орехи потолочь. Затем соединить всё вместе и вместо соли посыпать грибными кубиками. Начинить фаршем баклажаны, посыпать орехами, тёртым сыром, залить майонезом и запечь в духовке.

ТВОРОЖНЫЕ КОЛОБКИ

Творог (150-200 г) растираем, добавляем яйца (2 шт.), сахар (30 г), крахмал (10-15 г), муку (30 г).

Хорошо перемешиваем. Скатываем маленькие шарики, внутрь каждого кладём изюминку, панируем в муке и обжариваем во фритюре. Сверху готовые колобки посыпаем сахарной пудрой.

Фасоль "ЗОЛОТОЙ ЗАКАТ"

Чтобы фасоль быстро сварилась, при её кипении и через каждые 15 минут добавлять по 1 ст. ложке очень холодной воды. Как только фасоль опустилась на дно, она готова.

Прямо в кастрюле (вместе с оставшейся жидкостью) толчём фасоль, затем добавляем поджаренные тёртую морковь и лук, чеснок, кладём чёрный перец горошком, сельдерей, кинзу и лавровый лист. Варить еще минут 15. Блюдо получается вкусное, сытное и дешёвое.

На 1 стакан фасоли 4 стакана воды, 2 средние моркови, 2 луковицы, 1 головка чеснока, сельдерей, кинза, 4 горошинки чёрного перца, лавровый лист.

Печенье "ТРЕУГОЛЬНИЧКИ"

200 г маргарина измельчить ножом, добавить 2 яйца, по щепотке соли и соды, перемешать, добавить 200-250 г творога. Перемешать всё и добавить 1,5-2 стакана муки.

Раскатать готовое тесто (толщиной 0,5-0,7 см). Нарезать стаканом кружочки и в середину положить сахарный песок. Сложить пополам и опять посыпать сахаром.

Немного смазать противень, положить печенье и выпекать 15-20 минут.

АКТУАЛЬНО

Электронные карты начнут действовать с января

Совсем скоро всем жителям области станет доступно очередное ноу-хау - универсальная электронная карта. Как обещают в областном правительстве, она значительно упростит людям жизнь.

ПОЛУЧАТЬ ГОСУСЛУГИ СТАНЕТ ПРОЩЕ

На пластиковой карте будет помещена фотография ее владельца, его фамилия и имя, номер карты и срок ее действия, а также номер индивидуального лицевого счета в Пенсионном фонде. "Универсальная электронная карта - очередной этап реализации проекта *"Электронное правительство"*, - рассказывает начальник управления по информатизации Ивановской области Антон Колмогоров. - *Это инструмент электронной идентификации гражданина"*.

С помощью универсальной электронной карты можно будет получать доступ к государственным, муниципальным и другим видам услуг и оплачивать их.

Получить госусгугу с помощью карты можно будет тремя способами. Первый - так называемый способ "оффлайн", когда вы приходите в орган власти, там стоит специальный терминал, через который с помощью электронной карты вы авторизуетесь. (Так, например, можно будет записываться на прием к врачу, что значительно сократит очереди за талонами.) Второй способ - "онлайн"-авторизация на федеральном портале госуслуг. Сделать это с помощью электронной карты также станет значительно легче. *"Включаете компьютер, подключаете специальный ридер, прикладываете к нему карту и получаете госуслугу"*, - объясняет Антон Колмогоров. (Пока же, чтобы зарегистрироваться на портале, нужно потратить достаточно много времени.) И третий способ - использование так называемых информатов, созданных специально для предоставления госуслуг в электронном виде. Приложили карту - заказали услугу. Установка первых информатов в госучреждениях и, возможно, крупных торговых центрах Иванова начнется в 2013 году.

ЭЛЕКТРОННОЙ КАРТОЙ МОЖНО РАСПЛАЧИВАТЬСЯ В МАГАЗИНАХ

Проект начнет работать с 1 января 2013 года. И уже в первый рабочий день после новогодних каникул любой житель области сможет прийти в пункт подачи заявлений и попросить о предоставлении универсальной электронной карты. "*Она будет предоставляться бесплатно*", - говорит Антон Колмогоров.

У электронной карты два приложения - идентификационое и банковское. Идентификационное приложение представляет собой чип, на котором будет храниться индивидуальный набор цифр - код доступа к электронным базам данных, в которых хранится информация о гражданине. Банковское приложение позволит с помощью универсальной электронной карты оплачивать, например, покупки в магазинах или коммунальные услуги. С помощью карты также можно будет оплачивать штрафы. "*При подаче заявления гражданин должен выбрать, какой банк будет обслуживать это приложение на карте*", - добавляет Антон Колмогоров.

Кстати, если оформление самой карты производится бесплатно, то за пользование банковским приложением, скорее всего, придется платить. Сколько именно, зависит от условий выбранного вами банка.

ЭЛЕКТРОННАЯ КАРТА МОЖЕТ ЗАМЕНИТЬ СТУДЕНЧЕСКИЕ БИЛЕТЫ

Карту можно получить через 30 дней после подачи заявления. В дальнейшем, уверены в управлении информатизации, оформление будет занимать гораздо меньше времени. Пока с помощью электронной карты вы можете заказать какую-либо госуслугу. Но в будущем у нее будет гораздо больше возможностей. *"Она может заменить большинство документов, в том числе студенческие и проездные билеты, а также социальную карту жителя Ивановской области. По замыслу разработчиков проекта, универсальная электронная карта станет документом, удостоверяющим личность"*, - сообщил первый заместитель председателя правительства области Павел Коньков.

Посмотрим, как это будет происходить, на примере студенческого билета. Если вуз захочет использовать в своей работе электронную карту, то идентификационное приложение карты будет идентифицировать студента, как студенческий билет. В вузе может быть создана база данных, содержащая информацию обо всех студентах. *"Это даст вузу некоторые преимущества. Например, если студенческий билет кто-то не сдает и еще некоторое время ходит с ним, выдавая себя за студента, то с электронной картой этот номер не пройдет,* - объясняет Антон Колмогоров. - *Как только студент окончит вуз, его исключат из вузовской базы данных и использовать электронную карту, чтобы выдать себя за студента, он уже не сможет"*.

Точный прогноз количества желающих получить универсальную электронную карту в 2013 году пока сделать сложно. *"Я сам обязательно попробую ее оформить"*, - уверяет Антон Колмогоров. Но если гражданин области решит, что электронная карта ему не нужна, он может ее не оформлять. Это процедура добровольная.

Кстати

Подробная информация об универсальной электронной карте размещена на портале ivuecard.ru. Все интересующие вопросы можно также задать, позвонив по номеру 8-800-10008-37 (звонок бесплатный).

А.КНЯЗЕВА

Хочу сказать

Тридцать лет назад кончилась эпоха…

Помню день, когда это было - 10 ноября 1982 года, тридцать лет назад кончилась в СССР эпоха относительного благополучия, спокойствия и стабильности. Умер генеральный секретарь ЦК КПСС Леонид Ильич Брежнев. Только что махал рукой демонстрантам с мавзолея на Красной площади - и вот его уже нет.

Во всех военных частях, на фабриках и заводах, в колхозах и совхозах - траурные митинги. Вечером этого дня моя жена со слезами на глазах сказала: "Витя, как же мы теперь будем жить?" Я промолчал. Что я мог ей ответить... Женская интуиция подсказала жене, что так, как было, уже не будет никогда. Потом был Андропов, что-то хотел изменить, навести строгий порядок. Потом пришел Черненко, он почти весь свой недолгий срок правления пролежал в больнице.

А время побежало неудержимо. Даже в армии ощущалось какое-то предчувствие перемен, что уж говорить о гражданке. Всё потихоньку рассыпалось - и грянул гром: перестройка! Только вчера мы жили в СССР, а на завтра проснулись совсем в другой стране, в другом мире. Никому ни до кого уже нет дела: хочешь - работай, хочешь - гуляй, читай что хочешь, носи что хочешь, верь во что хочешь. Я не ретроград, но кое с чем в новой жизни до сих пор не согласен.

Ликвидировали КПСС, а что, какой жизненный стержень дали взамен? Никакого, никакой идеологии! Вот нас, в отличие от "умного и разумного" Китая и шатает из стороны в сторону. Все народное достояние, недра и предприятия отдали за копейки вороватым людям. Село запустили и ограбили: в Швеции, например, крестьяне объединяются, а у нас сказали - фермерствуйте! Но никакой фактически помощи. Знаю это по собственному опыту. Квартиры разрешили приватизировать, но жилой фонд отдали людям в ужасном состоянии. Да много чего понаделали. А Путин теперь разгребай завалы!

Конечно, хорошо, что предприимчивые люди могут сейчас проявить свои возможности, но что-то малому бизнесу тоже особой поддержки не видать.

...Я с любовью вспоминаю брежневское время. Всё-таки у нас была великая эпоха! Но что ушло, то ушло. Не ругайте советское время. Не надо делать из него идеал, однако нужно брать в пример то, что было хорошего: социальную защиту, заботу о рабочем человеке и о простых людях, строгость в недопущении порнографии, наркомании, преступности.

А нам всем, живущим в новую эпоху, и стране нашей великой - процветания, движения, развития, благополучия и силы!

В. НОВИКОВ,
военный пенсионер.

Наши руки не для скуки

Создай себе настроение!

На носу Новый год, а вы его приближения ещё не чувствуете? Может, стоит создать себе праздничное настроение, так сказать, своими руками, как это сделала наша землячка Жанна Альбова. Взяла и сделала вот эту прекрасную новогоднюю парочку - Деда Мороза и Снегурочку. А еще немало красивых кукол, сувениров и стильных вещей - шапок, носков, варежек и т. п. В общем, мастерица на все руки Жанна! Вот, что говорит она сама: "*Дед Мороз и Снегурочка и мне самой настроение поднимают, и моих домочадцев радуют. А тех, кто в гости заходит, мои поделки очень удивляют - сразу спрашивают, из чего да как сшила. Наверно, говорят, очень кропотливая работа. Да, конечно, пришлось повозиться - четыре дня на две куколки ушло. Усидчивость нужна, терпение и, конечно, вдохновение - счастливое предвкушение праздника и огромное желание сотворить что-то этакое"*.

Ну что, дорогие друзья, вам захотелось последовать примеру Жанны? Тогда - вперёд, за иголку с ниткой, за бумагу и ножницы. А может, вы придумаете что-то оригинальное из бросового материала? И не забудьте привлечь к изготовлению красивых новогодних поделок детей. Заодно можно сочинить весёлый новогодний сценарий семейного праздника. Помните, когда-то давно все ёлочные игрушки и большую часть подарков и нарядов на праздник делали сами.

О. СТУПИНА

Координаты зимы

О приметах и не только

Декабрь... Начало зимы. А какой она будет? Говорят, суровой. И еще говорят, что про зиму можно узнать по количеству шишек на елях: мало шишек - зима будет мягкой, много шишек - суровой. Это - одна из немногих примет, когда растения правильно предсказывают погоду.

Оказывается, если весна была засушливая, то шишек (урожая) закладывается мало. И по закону природы, после засушливой весны следует мягкая зима, с осадками. Если весна влажная, то шишек будет много и, к тому же, после влажной весны обычно следует морозная зима. Вот такой порядок. Проверьте сами, уважаемые читатели.

Теперь о такой важной зимней примете, как лёд.

В наших местах настоящая зима обычно наступает как раз сейчас, в конце декабря. В этом году погода характеризуется неустойчивыми температурами, а это значит, что, когда в средней полосе на водоёмах появляется первый лёд, его прочность может часто меняться. Если температура повышается даже на несколько градусов, плотность льда сразу же уменьшается. Это опасно. Чтобы лёд выдержал человека, необходимо, чтобы его толщина достигала хотя бы 10-15 сантиметров. Безопасным лёд считается при толщине 25 сантиметров.

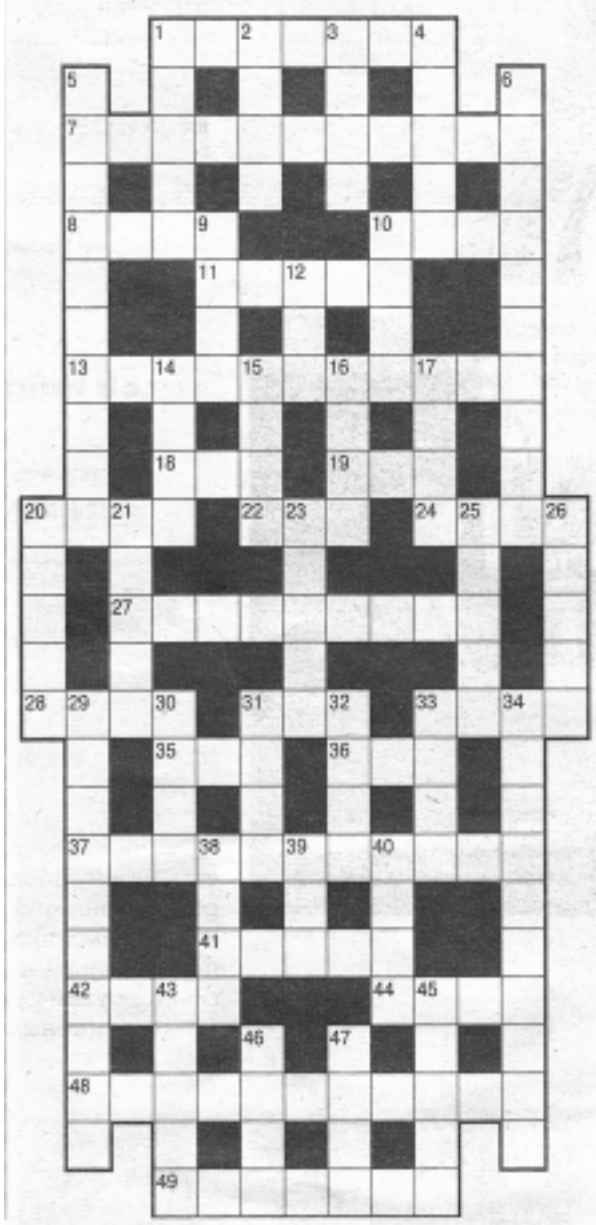
Можно ли проверить, каков лёд на озере или реке, не опасно ли на него вступать? Прежде всего любой человек, совершающий даже короткий переход по замерзшему водоёму, должен иметь при себе палку. Ни в коем случае не проверяйте плотность льда ударами ногой - это может привести к моментальному провалу! Постучите по льду палкой: если под ней образовалась лужица воды, значит, лёд недостаточно крепок. При появлении влаги сразу же покиньте место, на котором стоите, соблюдая меры предосторожности: скользя, не отрывая ступни ног от поверхности.

Прочность льда можно определить по его цвету. Если он имеет синеватый или зеленоватый оттенок, то это хороший, крепкий лед. Самый прочный лёд - прозрачный. Если же он матово-белый или желтоватый, такой лёд крайне ненадёжен. Если подо льдом яма, то он будет казаться синим, прогибаться, но рушиться не будет.

ЗВЕРОБОЙНОЕ МАСЛО

Взять 40 граммов цветков зверобоя и 30 граммов его листьев, 100 граммов оливкового масла и 30 граммов миндального масла. Измельченную траву залить маслом, довести до кипения и варить на слабом огне 10 минут. Затем оставить для охлаждения при комнатной температуре, процедить и принимать при воспалении легких по одной чайной ложке восемь раз в день, заедая мёдом (используется 50-60 граммов пчелиного мёда в сутки). Кроме этого можно пить зверобойный чай (заваривать из расчета одна чайная ложка сухой измельченной травы на один стакан кипятка).

КРОССВОРД



ПО ГОРИЗОНТАЛИ:

1. На нем сидит тот, кто уже готов в дорогу. 7. «Золотарь». 8. Маленький буйвол. 10. Литературный отец Шерлока Холмса. 11. Предвестница огня. 13. Товар, минующий зоркое око пограничника. 18. Первое из трех. 19. Шалаш с милым. 20. Упрямая вещь. 22. Рейский плодовый лес. 24. Объект ловли наркомана. 27. «Отмычка» и железной решетке. 28. Окрыленный этапом надоедливости. 31. Астрологи считают, что это 2017 лет. 33. «И он мощною рукою обнял персиянки ...». 35. В бизнесе он бывает и белым, и черным. 36. Майское насекомое. 37. Художник-восстановитель. 41. Вещь о двух концах. 42. Шахматист, сыгравший с В. Высоцким ряд партий: «в преферанс, в очко и на бильярде». 44. До округлости набитый живот. 48. Языкастая наука. 49. Полярная шапка Земли.

ПО ВЕРТИКАЛИ:

1. Одна из двух ипостасей «Пи». 2. Взрывоопасное лицо. 3. Одноразовая порция. 4. Чистый вес. 5. Группа всадников на прогулке. 6. Наемный рабочий, лишенный средств производства. 9. Любимая птица молдавских виноделов. 10. Партнерша кавалера в танце. 12. «Дандевой червяк» из «Книги джунглей». 14. Затвердевшее дитя оттепели с морозом. 15. Огородный родственник капусты. 16. Творец авторской песни. 17. Всемирно известная фирма спортивных принадлежностей. 20. И кино-..., и диа-... . 21. Рядовой штапмейстер. 23. Трехкрестовая лошадиная походка. 25. Для него благо — полное его отсутствие. 26. Дикий брат петуха. 29. Слово «организатор» по-старорусски. 30. Прямость, обозвавшая водку. 31. Имя «королевы диаза». 32. «Вся класс» у бухгалтера. 33. Оскорбленные домашние животные. 34. Научный людоед. 38. Вязкое место. 39. Крутая волна по Айвазовскому. 40. Темная личность при Великом Петре. 43. В баскетболе — корзина, в гольфе — ... . 45. Аргумент, с которым считается следователь. 46. Сигнал для ушей. 47. Казенный дом между роддомом и детским садом.

Ответы на кроссворд на 7 странице.

В Новый год откажитесь от газировки

- Исключите из праздничного рациона сладкие газированные напитки, скоро их назовут "сигаретами будущего" - такой же наркотик в привлекательной обёртке. Пейте воду! Она выводит из организма вредные токсины и помогает сохранить острый ум.

Совет от Юлии Высоцкой.

СЛУЖБА 01 ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Смерть инвалида

8 декабря в 10 часов в пожарную часть позвонила женщина и сообщила, что горит дом на ул. 3-я Октябрьская. По прибытии пожарного подразделения было обнаружено, что горит строение дома, огонь вырывался сквозь кровлю дома и окна. Внутрь помещений дома сразу попасть не удалось в связи с тем, что внутри все было объято пламенем, но уже через десять с небольшим минут пламя удалось сбить и примерно в тоже время на диване в комнате было найдено обгоревшее тело хозяина дома. Им оказался пенсионер 1942 года рождения, инвалид 2 группы (по зрению). Это третий пожар в данном доме. Первый произошел в 80-х годах, а второй пожар произошел в 2010 году. Причина пожара, который произошел в 2010 году, явилась эксплуатация неисправной электрической плитки. После пожара электроэнергия в доме отсутствовала. В начале 2012 года с данным гражданином сотрудники ОНД проводили беседу и инструктаж о мерах пожарной безопасности в быту. После осмотра дома 8 декабря в помещении кухни была найдена самодельная металлическая печь, с металлической трубой, которая служила в качестве дымохода. В топке печи имелись угольные остатки твердого топлива. Меры предосторожности до пожара погибший не соблюдал, предтопочный лист отсутствовал, самодельная печь установлена не в соответствии с нормативными документами.

Ранее 2 и 3 декабря в Родниковском районе в д. Юдинка и в д. Ушаково произошли пожары в помещениях бань, причиной одного из пожаров стала эксплуатация печи с нарушениями Правил противопожарного режима.

Чтобы обезопасить себя и свой дом от пожара вам необходимо соблюдать требования пожарной безопасности и нормативных документов по устройству и оборудованию печного отопления, соблюдать правила противопожарного режима при эксплуатации печного обрудования.

В настоящее время Отделом надзорной деятельности г. Родники, МОВД Родниковского района, Следственным комитетом в г. Родники, проводится проверка по факту пожара.

ОНД г. Родники и Родниковского района предупреждает!

Будьте бдительны и осторожны! Соблюдайте меры предосторожности при эксплуатации нагревательных электроприборов, газового оборудования!

И ПОМНИТЕ: ПОЖАР ЛЕГЧЕ ПРЕДУПРЕДИТЬ, ЧЕМ ПОТУШИТЬ!

Д. ЕРЕМИН, дознаватель ОНД г. Родники и Родниковского района.

ГИБДД сообщает

За 11 месяцев 2012 года на территории Ивановской области зарегистрировано 1871 ДТП, в результате которых погибло 174 и получили ранения 2551 человек. В 2012 году наблюдается рост погибших в ДТП с участием водителей, находящихся в состоянии алкогольного опьянения.

В целях профилактики ДТП с участием нетрезвых водителей, 28 декабря 2012 года и 8 января 2013 года на территории Родниковского района сотрудниками ОГИБДД будут проведены мероприятия по массовой проверке водителей на предмет выявления признаков состояния опьянения.

ПОПРАВКА

В статье "Наших "строек громадё - его заслуга" ("Родниковский рабочий" № 97 от 14 декабря 2012 года, стр. 2) по техническим причинам допущена опечатка. Пятое предложение второго абзаца следует читать так: "И можно только представить, сколько сил нужно было приложить, чтоб снабдить стройку всем необходимым, начиная с фундаментных блоков и кончая обоями и краской". Приносим извинения герою публикации, его родственникам и знакомым, автору статьи.

ОТВЕТЫ НА КРОССВОРД

По горизонтали: 1.Чемодан. 7. Ассенизатор. 8. Аноэ. 10. Дойл. 11. Искра. 13. Контрабанда. 18. Суп. 19. Рай. 20. Факт. 22. Сад. 24. Кайф. 27. Напильник. 28. Муха. 31. Эра. 33. Стан. 35. Нал. 36. Жук. 37. Реставратор. 41. Палка. 42. Таль. 44. Пузо. 48. Лингвистика. 49. Арктика.

По вертикали: 1. Число. 2. Мина. 3. Доза. 4. Нетто. 5. Кавалькада. 6. Пролетарий. 9. Аист. 10. Дама. 12. Каа. 14. Наст. 15. Рапс. 16. Бард. 17. Найк. 20. Фильм. 21. Конюх. 23. Аллюр. 25. Аскет. 26. Фазан. 29. Устроитель. 30. Анис. 31. Элла. 32. Ажур. 33. Скот. 34. Антропофаг. 38. Топь. 39. Вал. 40. Арап. 43. Лунка. 45. Улика. 46. Звук. 47. Ясли.

Криминальная хроника
СКОЛЬКО ВЕРЁВОЧКЕ НИ ВИТЬСЯ, А КОНЧИКУ БЫТЬ

Сразу несколько воришек накануне Нового года написали явку с повинной, признавшись в совершении различных противоправных деяний. Женщина 1964 г. р. призналась, что, узнав, где находится ключ от дома на ул. 1-й Шуйской, не устояла - проникла внутрь в отсутствие хозяйки и украла деньги. Мужчина 1975 г. р. повинился в том, что на пару с другой гражданкой 1964 г. р. похитил из подъезда дома № 18 мкр. "Южный" три металлические решётки, металлическую дверь и обрезок трубы, а потом продал всё это за 150 рублей. Житель с. Болотново не только признался в краже из сарая возле дома на 1-м Рабочем поселке двух велосипедных рам, но и добровольно выдал их полицейским. Жительница с. Михайловское рассказала, что в ходе совместной пьянки на дому у своей знакомой стащила у последней 1500 рублей.

Отдельно отметим чистосердечное признание жителя с. Межи в том, что в ночь на 9 декабря он у себя дома угрожал убийством жене, замахиваясь на неё металлическим прутом.

18 декабря из съемной квартиры на ул. М. Ульяновой, подобрав ключ ко входной двери, унесли 6000 рублей наличными и золотые украшения более, чем на 100 000 рублей. 21 декабря из подсобки в магазине «Магнит-Юкша» на пл. Ленина похитили кошелёк с 10 долларами, 1500 рублями и пластиковую карту Сбербанка.

Около 11 вечера 16 декабря в мкр. 60-летия Октября один знакомый и трое неизвестных парней избили мужчину 1970 г. р.

Около четырех часов утра 23 декабря загорелся дом на ул. 2-я Текстильная. Огнём уничтожены кровля на доме и на дворе, обуглились стены. Пострадали жильцы дома: мужчина 35 лет и женщина 26 лет отправлены в ЦРБ с ожогами первой и второй степени, девочка 7 лет с отравлением продуктами горения помещена в детское отделение больницы. Причина пожара, по предварительным данным, - нарушение правил пожарной безопасности при эксплуатации электроприборов.

Материал подготовлен на основании сводки Родниковского ОВД о зарегистрированных преступлениях и заявлениях.

ПАТЕНТНАЯ СИСТЕМА НАЛОГООБЛОЖЕНИЯ - ВАЖНЕЙШЕЕ НАПРАВЛЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ РАЗВИТИЯ МАЛОГО БИЗНЕСА!

Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы № 1 по Ивановской области сообщает о введении в действие **с 01 января 2013 года новой Главы 26.5 Налогового кодекса Российской Федерации "Патентная система налогообложения" и принятия в связи с этим Закона Ивановской области № 99-03 от 29.11.2012 "О введении в действие на территории Ивановской области патентной системы налогообложения".**

До сих пор патент был разновидностью Упрощенной системы налогообложения, а теперь приобрел статус самостоятельного специального режима.

Право на получение патента имеют только индивидуальные предприниматели.

Преимущество этого режима состоит в том, что предприниматель, приобретая патент на определенный срок, освобождается от сдачи налоговой декларации, ведения бухгалтерского учета, стоимость патента известна заранее - 6% от суммы потенциально возможного к получению предпринимателем годового дохода, патент заменяет уплату НДФЛ, налог на имущество и НДС. Но обращаем внимание, что налогоплательщики обязаны вести учет доходов от реализации в книге учета доходов индивидуального предпринимателя, применяющего патентную систему налогообложения.

В региональном законе указаны размеры потенциально возможного к получению предпринимателем годового дохода по каждому из видов предпринимательской деятельности, который может колебаться в зависимости, например, от вида предпринимательской деятельности, от площади торгового зала (при осуществлении розничной торговли в объектах стационарной торговой сети с площадью торгового зала по каждому объекту торговли не более 50 квадратных метров), от количества обособленных объектов (при осуществлении розничной торговли в объектах стационарной торговой сети, не имеющих торговых залов или объектов нестационарной торговой сети), количества транспортных средств (при оказании автотранспортных услуг по перевозке грузов или пассажиров, при осуществлении деятельности такси) и т.п. Он устанавливается на один календарный год.

Налог, уплачиваемый в связи с применением патентной системы налогообложения, рассчитывается от налоговой базы, которая, в свою очередь, определяется путем деления размера потенциально возможного к получению годового дохода на двенадцать месяцев и умножения полученного результата на количество месяцев срока, на который выдан патент.

Для того, чтобы использовать патентную систему налогообложения предпринимателю необходимо соблюсти некоторые условия:

- средняя численность наемных работников по всем видам деятельности за налоговый период (включая работников по договорам гражданско-правового характера) не должна превышать 15 человек,
- объем выручки - не более 60 млн руб. в течение календарного года;
- вид предпринимательской деятельности должен соответствовать одному из видов, перечисленных в Законе № 99-03.

Произошли изменения в правилах оплаты патента: если патент получен на срок до 6 месяцев, оплата его производится в размере полной суммы стоимости патента в срок не позднее 25 календарных дней после начала его действия; если патент получен на срок от 6 месяцев до календарного года, оплата его производится в два этапа: 1/3 в срок не позднее 25 календарных дней после начала действия патента, остальные 2/3 в срок не позднее 30 календарных дней до дня окончания действия патента.

Немаловажным отличием от действующего патента является то, что новый спецрежим не предусматривает уменьшение налога на сумму страховых взносов.

Для получения патента необходимо подать заявление в налоговый орган по месту постановки индивидуального предпринимателя на учет не позднее чем за 10 дней до начала применения патента. Патент действует только на территории того региона, в котором он выдан. Если предприниматель хочет работать на патенте в регионе, где он не состоит на учете по месту жительства, он может подать заявление о выдаче патента в любую налоговую инспекцию данного региона.

Заявление на получение патента может быть подано лично, направлено по почте (ценным письмом с описью вложения) или в электронной форме по телекоммуникационным каналам связи.

Учитывая, что Федеральным законодательством утверждение формы заявления на получение патента не предусмотрено, индивидуальные предприниматели вправе подать заявление на получение патента в произвольной форме. **Управление Федеральной налоговой службы по Ивановской области рекомендовало использовать форму заявления на получение патента по КНД 1150010, которую Вы можете получить в налоговой инспекции.**

Налоговый орган выдает патент в течение 5-ти рабочих дней с даты получения заявления. Если принято решение об отказе в выдаче патента, об этом индивидуального предпринимателя будет уведомлен в течение так же 5-ти рабочих дней.

Обращаем внимание предпринимателей, которые хотят получить патент с начала 2013 года. Для этого им необходимо подать соответствующее заявление в налоговую инспекцию не позднее 20 декабря 2012 года.

НА ПРИЕМ В НАЛОГОВУЮ ИНСПЕКЦИЮ - по ЗАПИСИ через ИНТЕРНЕТ!

Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы № 1 по Ивановской области сообщает, что на **официальном сайте ФНС России www.nalog.ru и на сайте УФНС России по Ивановской области www.r37.nalog.ru** создан интерактивный сервис, позволяющий налогоплательщику записаться на прием в налоговую инспекцию в режиме онлайн.

Сервис позволяет гражданам спланировать визит в налоговую инспекцию заранее и свести к минимуму время ожидания в очереди.

Запись на прием в Межрайонную ИФНС России №1 по Ивановской области осуществляется в соответствии с графиком работы инспекции (при наличии свободных интервалов времени для записи):

понедельник - четверг: с 09-00 до 18-00
пятница: с 09-00 до 16-45
(ежедневный перерыв на обед: с 12-15 до 13-00).

Запись начинается за 14 календарных дней и заканчивается в 24.00 предшествующего календарного дня.

Налогоплательщику предоставляется возможность записаться на прием в рамках одной услуги не более, чем 3 раза в течение 14 дней.

Допускается запись одного налогоплательщика с одним комплектом документов на две и более различных услуг в один и тот же день, но в различные интервалы времени.

Чтобы записаться на прием к инспектору, необходимо выбрать тип налогоплательщика (юридическое лицо, индивидуальный предприниматель или физическое лицо), ввести в соответствующих полях идентификационные сведения, указать инспекцию или (ТОРМ) и вид услуги. После чего программа позволит выбрать день и время приема и сформирует талон записи на посещение инспекции. В талоне будет содержаться информация об идентификационных сведениях, наименование услуги и время записи на прием, способ проезда и контактная информация инспекции. Талон записи на посещение инспекции дублируется на адрес электронной почты, если он был указан при онлайн записи.

В случае занятости сотрудника, осуществляющего прием по выбранной услуге, допускается начало приема позже выбранного времени, при этом налогоплательщику гарантируется прием в течение получаса.

В случае опоздания налогоплательщика более, чем на 10 минут, налогоплательщик утрачивает право на приоритетное обслуживание и обслуживается в порядке общей очереди.

Приоритетное обслуживание по предварительной записи осуществляется при условии:

- соответствия данных предъявленного документа, удостоверяющего личность, данным, указанным при записи в режиме онлайн;
- обращения за получением услуги, выбранной при записи в режиме онлайн.

РЕЖИМ РАБОТЫ ИНСПЕКЦИИ

Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы № 1 по Ивановской области в соответствии с п. 9 Административного регламента Федеральной налоговой службы по предоставлению государственной услуги по бесплатному информированию (в том числе в письменной форме) налогоплательщиков, плательщиков сборов и налоговых агентов о действующих налогах и сборах, законодательстве о налогах и сборах и принятых в соответствии с ним нормативных правовых актах, порядке исчисления и уплаты налогов и сборов, правах и обязанностях налогоплательщиков, плательщиков сборов и налоговых агентов, полномочиях налоговых органов и их должностных лиц, а также по приему налоговых деклараций (расчетов) от 02.07.2012 года № 99н доводит до налогоплательщиков режим работы Межрайонной ИФНС России № 1 по Ивановской области по предоставлению государственных услуг:

Ежедневно в течение всего рабочего дня во все рабочие дни недели, кроме пятницы с 9 часов 00 минут до 18 часов 00 минут, в пятницу - с 9 часов 00 минут до 16 часов 45 минут,

два раза в неделю - каждый вторник и четверг до 20.00 часов, в выходной день - каждую вторую и четвертую субботу месяца с 10 часов 00 до 15 часов 00 минут (без перерыва на отдых и питание).

В соответствии с Распоряжением начальника Межрайонной ИФНС России № 1 по Ивановской области от 17.12.2012 № 02-08/08, прием налогоплательщиков в территориальном обособленном рабочем месте (г.Родники) Межрайонной ИФНС России № 1 по Ивановской области (ТОРМ) с 09 января 2013 года будет осуществляться еженедельно:

- во вторник и четверг с 10-00 до 17-00 (с перерывом на обед с 12 -15 до 13 -00).

ПРОДАМ

Предновогодняя распродажа. Скидка на весь товар 20%. Магазин "Все для бани" ТЦ Невский, 2 этаж.

Профлист для крыши, заборов. Режем в размер. Металлопрокат в ассортименте: профтрубы, арматура, лист плоский, сетка рабица, уголок, квадрат, ворота, калитки, секции из сетки рабицы, столбы, заглушки. Работаем с организациями нал., безнал. Адрес: г. Родники, ул. М. Ульяновой, 8В. Тел. 8(49336) 2-06-41, 89065141769.

Дрова березовые колотые с док. для субсидии. Тел. 89158200066.

1-комн. кв-ру мкр. 60 лет Октября, 5 эт., недорого, торг уместен. Тел. 89203711004, Наталья.

2-комн. кв-ру в хор. сост. Тел. 89051091860.

3-комн. кв-ру в р-не сельхозтехники. Тел. 89621638579.

3-комн. кв-ру мкр. Маш-ль. Тел. 2-66-59, 89611173225.

3-комн. кв-ру в р-не сельхозтехники. Тел. 89605108404.

Дом с г/о р-н Рябикова. Тел. 89644901263.

Дом с г/о, ц. 800 т. р. Тел. 89065102477.

ВАЗ 21114 2008 г. в. Тел. 89611151663.

Opel Vektra 1989 г. в., цв. черный, 2 компл. рез. на дисках. Тел. 89644932121.

Чери Амулет 2006 г. в. Тел. 89605111859.

Ружье охотничье ИЖ-58 МАЕ. Тел. 89605124628.

Брус, брусок, тес обрезной, европол, евровагонка, штакетник, доска заборная, горбыль, дрова дешево, жерди. Тел. 89203476620,89203402591.

Дрова. Тел. 89612449440.

Эл. рубанок в отл. сост. Тел. 89605032793.

Картофель круп. сем. с доставкой. Тел. 89303461895.

М-н "Анжела Девис".Колготки и чулки. Все цвета, все размеры. Всегда в наличии. Тел. 89065124916.

Кроликов, мясо кролика. Тел. 89605124628.

КУПЛЮ

ЛОМ ЦВЕТНЫХ МЕТАЛЛОВ И АККУМУЛЯТОРЫ Б/У. Тел. 89038795960, 89106891541.

СНИМУ

1-2-комн. кв-ру ближе к центру. Тел. 89611189764, Денис.

Молодая семья снимет дом с г/о на длительный срок с послед. выкупом. Тел. 89158448138, 89109886997.

УСЛУГИ

СЕРВИС - ЦЕНТР
Ремонт: насосные станции, водонагреватели, мойки высокого давления, бензопилы STIHL. Ул. Ильинская,1.Тел. 89158343239, Александр.

Насосные станции. Установка. Ремонт. Запчасти. Тел. 89158343239.

Все виды рем/отделочных работ любой сложности: сантехника, электрика. Гарантия качества. Тел. 89605120959, 2-66-60, Александр.

Ремонт холодильников и авт. стир. машин. Запчасти. в наличии и на заказ. Гарантия. Тел. 2-46-98, 89051065369.

"СВОЁ ТАКСИ". Тел. 2-62-62, 89203536882, 89066184811, 89158137396.

Грузоперевозки Газель-тент. Тел. 89051088603.

ТАКСИ РОДНИКИ
2-22-22,89612456940, 89158418165, 89303562858.
Круглосуточно.

Грузоперевозки Газель 18 куб. м. Тел. 89605004083.

Выполню быстро и качественно любые работы по дому, мелкий ремонт, любая помощь по хозяйству. Тел. 89051576878.

Ремонт квартир, домов. Сантехника. Электрика. Тел. 89611198144.

МАСТЕР НА ЧАС. Тел. 8906101815.

САНТЕХНИК вып. замену труб, уст. счет., ванн, унит., смесит., стир. маш. Канализация. Тел. 89051569954.

Замена газ. котлов. Отопление. Тел. 89621602133.

Отопление. Водопровод. Тел. 89605060944.

Пайка радиаторов. Тел. 89050590708.

Ремонт: плотник, плитка. Тел. 89612497996.

Профессиональный электрик. Тел. 89092472025.

Электрика. Гарантия. Тел. 89621604923.

Ремонт телевизоров. Тел. 89605108642, 2-13-18.

Ремонт автом. стир. машин, з/части. Тел. 89066190371.

Настройка и оптимизация компьютеров. Тел. +79092470015.

Ремонт и настройка компьютеров. Решение проблем. Удаление банеров. Тел. 89203472238, 89158138038.

Ремонт, перетяжка мебели, а также работы по электричеству. Тел. 89051576878.

Уборка помещений жилых и служебных, после ремонта и другие работы. Тел. 89605096266.

Наращиваю ресницы. Тел. 89065102076.

РАБОТА

В ОПС Каминский на постоянную работу требуется начальник ОПС и почтальон. Обращаться по тел. 4-35-33.

Требуются охранники с лицензией. Трудоустройство, полный соцпакет. Тел. 89158359586, 89203680710.

ООО «АГМА» на конкурсной основе примет на работу помощника менеджера. Требования: аккуратность, коммуникабельность, исполнительность, умение работать в команде. Образование не ниже среднего профессионального, уверенный пользователь ПК, знание основных офисных программ в т. ч. 1 С предприятие 8.Трудоустройство в соотв. с ТК, з/плата достойная, по результатам собеседования. Справки по тел. 2-34-74.

Требуется механик по работе с сельхозтехникой и опытом работы. Тел. 89303491277, пн-пт с 8 до 17 часов.

ООО "Иртек" требуются на работу монтажники слаботочных сетей. Тел. 89605091999, 2-37-89, с 9-18.

ИЗВЕЩЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ СОБРАНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ ГРАНИЦЫ ЗЕМЕЛЬНОГО УЧАСТКА

Кадастровым инженером В.А. Васильевым, квалификационный аттестат №37-11-25 (ООО "Альтаир", г. Родники, ул. Советская, 10а, 8-49336-22459) в отношении земельного участка с обозначением :ЗУ1, расположенного по адресу Родниковский район, д. Курцево выполняются кадастровые работы по уточнению границ.

Заказчиком работ является администрация МО "Родниковский муниципальный район"; г. Родники, ул. Советская, дом 8; (49336) 2-17-57.

Собрание заинтересованных лиц по поводу согласования местоположения границ состоится в помещении ООО "Альтаир" 25.01.2013 в 9.00. Ознакомится с проектом межевого плана, представить возражения и требования о согласовании местоположения границ на местности можно в ООО "Альтаир" с 25.12.2012 по 24.01.2013.

Смежные земельные участки, с правообладателями которых требуется согласование местоположения границ: 37:15:021104:2, Родниковский район, д. Курцево.

Для согласования местоположения границы при себе необходимо иметь документ, удостоверяющий личность, и документы о правах на земельный участок.

Поздравляем
с 18-летием

САЧУГИНА Сергея.

Пусть каждый день твой будет интересным,
Друзей твоих пусть тесным будет круг!
Будь смелым, стойким, доблестным и честным,
Мы все тобой гордимся, милый внук!

Бабушка, папа, мама.

Поздравляем
с 55-летием

Коллеги поздравляют **НОВОЖИЛОВУ Татьяну Витальевну.**

Забудь все заботы, гляди веселей,
Сегодня справляем мы твой юбилей!
Пусть годы не старят тебя никогда,
Не тронет волос как снега седина.
Здоровья и счастья желаем тебе,
В любви и согласии живи на Земле!

Шайкина М. С., Суркова Н. Н.
и зоотехники Родниковского района.

Поздравляем
с юбилеем

НОВОЖИЛОВУ Татьяну Витальевну.

Кипит работа повседневно,
Но вот среди обычных дней
Вдруг наступает день рожденья,
Чудесный праздник - юбилей!
Хотим Вам пожелать удачи,
Успеха в жизни, ярких дел,
Чтоб Вы с улыбкой, не иначе,
Встречали каждый новый день.

Коллектив контрольного двора
СПК им. Фрунзе.

КНИЖНАЯ ЛАВКА "КОЛЕНКОР"
Знают взрослые, знают и дети: Книга - лучший подарок на свете! г. Родники, ул. Советская, 10 а.
Тел. 89050581510.

Салон "ШПИЛЬКА"переехал из центра на ул. Рябикова, д. 6.Парикмахерские услуги, маникюр (наращивание ногтей), массаж. Ежедневно с 9 до 19 часов, суб. с 9 до 17, воскр. с 9 до 15. Выход на дом. Вход со стороны подъезда. Тел. 89644924349.

Администрация муниципального образования "Родниковское городское поселение Родниковского муниципального района Ивановской области" сообщает о предстоящем строительстве линий уличного освещения по адресам: г. Родники, ул. Майская; ул. Национальная-ул. 3-я Железнодорожная-ул. 4-я Железнодорожная; ул. Кинешемская-ул. Вокзальная.

Администрация муниципального образования "Родниковское городское поселение Родниковского муниципального района Ивановской области" сообщает о предстоящем строительстве надземного газопровода по адресу Ивановская область, Родниковский район, с. Пригородное, Вичугский проезд, д. 52.

Поздравляем
с 85-летием

КИРИСТАЕВУ Нину Сергеевну.

Пусть радует день замечательный этот
Теплом и любовью, весельем и светом!
Желаем удачи, успехов блестящих,
Здоровья, надежды, улыбок и счастья.

Дети, внуки, подруга Роза.

Поздравляем
с юбилеем

Любимую жену, маму, бабушку **НОВОЖИЛОВУ Татьяну Витальевну**.

Спасибо, родная, что есть ты у нас,
Что видим и слышим тебя каждый час,
За добрую душу и теплое слово,
За то, что не видели в жизни плохого!
Спасибо тебе, наш родной человек,
Желаем здоровья на долгий твой век!

Муж, сыновья, снохи, внучка, внук.

Кафе "Изабелла"
принимает заказы на Новогоднюю ночь,
а также Новогодние корпоративы.

AVIVA ТЕПЕРЬ И НА ПОЧТЕ!

Aviva - группа с самой долгой и непрерывной страховой историей в мире, является одним из лидеров в области предоставления услуг по страхованию и пенсионному обеспечению.

На почте Aviva внедрила самую необходимую социальную программу - страховая защита в непредвиденных ситуациях для семьи.

В программе могут участвовать:
- взрослые от 21 до 60 лет;
- родители с детьми (возраст родителя от 21 до 60 лет, возраст детей от 3 до 16 лет).

Программа позволяет:
- при потере кормильца (застрахованного родителя) в результате несчастного случая получить материальную поддержку семьи в трудную минуту (до 50 000 руб.);
- При получении ребенком травмы в результате несчастного случая получить материальную поддержку и воспользоваться ей для:
- получения платных медицинских услуг;
- покупки качественных лекарств;
- компенсации потерь з/п взрослого, пока он вынужден находиться на больничном;
- компенсации затрат на пребывании ребенка в стационаре.

Стоимость участия в программе: - только взрослый 150 руб. - взрослый +1 ребенок 300 руб. - взрослый +2 ребенка 450 руб.

Воспользоваться социальной программой страхования AVIVA можно в: ОПС Родники 0 по адресу 155250 г. Родники ул. Советская д.1 .Тел. 8(49336)2-33-72.

Поздравляем
с юбилеем

ПЕТУХОВА Геннадия Ивановича.

Желаем счастья в юбилей,
И долгих лет, и добрых дней.
Любви родных, всех лучших благ,
Удачи в планах и делах.

Жена, дочери, зятья,
внуки Даша, Маша, Андрей.

Поздравляем
с юбилеем

Коллектив ОПС Тайманиха от всей души поздравляет **КРАСНОГОРОВУ Любовь Павловну.**

Тебя поздравить очень рады
И с восхищеньем говорим:
С тобою встречи, как награда,
Мы все тебя боготворим.
Не преклоняйся пред печалью,
И не грусти в ночной тиши.
Тебя сегодня поздравляем,
Желаем, счастья от души.

Поздравляем
с коралловой свадьбой

Дорогих и любимых родителей **ХОХЛОВЫХ Галину Борисовну** и **Николая Валентиновича** с 35-летием совместной жизни.

Примите поздравления от детей,
Любимые родители вы наши,
Пусть ждёт немало вас счастливых дней,
Ведь лучшее, конечно, впереди.
Мы вам хотим удачи пожелать,
Пусть с вами радость и любовь идет,
А впрочем, пару раз по 35 -
И счастья точно вас не обойдёт!

Сын Сергей и дочь Настя.

МЕБЕЛЬНЫЙ МАГАЗИН
пн.-пт: с 9:00 до 18:00
сб,вс: с 9:00 до 14:00.
"МЕБЕЛЬ ПОВОЛЖЬЯ"
Мебель на любой вкус в наличии и на заказ
ПО ВАШИМ РАЗМЕРАМ, В КОРОТКИЕ СРОКИ
ЗАМЕР, ДОСТАВКА - БЕСПЛАТНО!
СБОРКА, УСТАНОВКА 10%
Адрес: мкр. Гагарина, 9а. Тел.:8-962-156-63-70.

И.о. главного редактора О.В.САХАРОВА
Газета выходит 2 раза в неделю

УЧРЕДИТЕЛЬ:
Департамент внутренней политики Ивановской области, http://dvp.ivanovoobl.ru/. 153000, г. Иваново, ул. Пушкина, д.9, лит. Б.

Адрес редакции: 155250, г. Родники, ул. Советская, 6.

ТЕЛЕФОНЫ: редактор – 2-23-45, зам. редактора, отдел рекламы и объявлений – 2-05-58.
E-MAIL: <037-rr@mail.ru> **САЙТ**: www.rodnikovskij-rabochij.ru
Мнение редакции не всегда совпадает с мнением авторов публикаций. Письма и рукописи не рецензируются и не возвращаются. За содержание рекламных материалов и платных объявлений ответственность несут рекламодатели. **Компьютерная верстка: О. Баженова.**

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору в сфере связи и массовых коммуникаций. Свидетельство ПИ № ТУ 37 – 00056 от 04.06.2009 г. (г. Иваново).
Ивановская типография ООО «Гранат Плюс», 153043, г.Иваново, ул. Калашникова, 26Г.Индекс 51421. Заказ 9-100, 9-101. Тираж 5627. Номер подписан в 13.00 (по графику в 14.00).