



Голос времени

11 СЕНТЯБРЯ
СРЕДА 2013

ИЗДАЕТСЯ С 16 МАРТА 1971 ГОДА

№ 70 (7457)

ИНДЕКС 54022

16+

Общественно-политическая газета Кировского района Ставропольского края

Ай да Бражинские!



Недавно наши велосипедисты приняли участие сразу в двух красных соревнованиях.

В красной столице прошли открытый чемпионат и первенство Ставропольского края по маунтинбайку в дисциплине кросс-кантри. Это был уже четвертый тур из пяти, последний и решающий должен пройти уже в сентябре.

У младших юношей Лёва Красин показал четвертый результат, а «новобранец» Данил Григорьев пришёл вторым. У младших девушек лидировала Злата Бражинская.

На дистанции в 20 километров наши велогонщики финишировали буквально один за другим. Третьим закончил гонку Давид Багуши (он с братом Самсоном, который показал шестой результат, дебютировали на этих соревнованиях). А за ним, что называется, нос в нос пришли Витя Пышный, Владислав Тен, ещё один новичок Руслан Раекита и Борис Семенченко. Для новичка хорошо уже просто до конца пройти эту очень тяжёлую дистанцию. Трасса идёт прямо через лес. И, помимо сложных крутых подъёмов и рек, преодолевать приходится ещё и искусственные препятствия – такис, например, как завалы из брёвен, по которым едешь, как по ребристой стиральной доске.

А среди элиты, в которую входят наиболее опытные юноши, на дистанции в 50 километров вторым финишировал Никита Бражинский.

Довольно успешно выступили наши

ребята и в четырёхдневном открытом чемпионате и первенстве Ставропольского края по велосипедному спорту-шоссе. Открылись соревнования в Пятигорске раздельным стартом или прологом. Это была индивидуальная гонка на время – подъём по горе Машук до самой телевышки, на тысячу метров над уровнем моря. У младших девушек победу одержала Злата Бражинская. Кстати, она в течение всех трёх дней сохранила своё лидерство, выиграв все гонки.

Среди младших юношей лучшим результатом на этой дистанции был у Вити Пышнова. А для таких малышей, как Лёва Красин или Данил Григорьев, у которых на шоссейных велосипедах и ноги-то до педалей не достают, настоящим достижением стало уже то, что они преодолели всю дистанцию. А Никита Бражинский стал вторым среди элиты.

Второй и третий дни прошли в Георгиевске. Здесь ребята два дня подряд преодолевали групповую гонку на 50 и 80 километров. Злата оба дня снова была первой, Никита – вторым, а Витя Пышный оба раза финишировал седьмым.

Завершились соревнования в Пятигорске. Здесь велогонщики трижды объехали вокруг Машука (а это 30 километров), а потом через туман совершили подъём на гору. И тут уже оба Бражинских завоевали «золото».

Ребята награждены медалями и грамотами.

Алексей ЛАВРЕНОВ, тренер.

◆ Сообщение ТИК

Результаты выборов главы МО Советский сельсовет

Территориальная избирательная комиссия Кировского района сообщает, что выборы главы МО Советский сельсовет признаны состоявшимися и действительными.

Избранным главой МО Советский сельсовет является Старцев Сергей Львович как кандидат, получивший наибольшее относительно других зарегистрированных кандидатов количество голосов избирателей, принявших участие в голосовании.

(Протокол ТИК читайте на 2-й странице.)

Задержан мошенник

Кировские полицейские задержали похитителя средств с банковских карт.

В ходе оперативно-технических мероприятий, направленных на установление лиц, причастных к совершению различного рода мошеннических действий, а также незаконного списания денежных средств с банковских карт, оперативниками района задержан подозреваемый в совершении данных деяний. Молодой и «продвинутый» – ему всего 25 лет.

Сотрудники уголовного розыска Отдела МВД России по Кировскому району установили, что в одной из квартир многоэтажного дома в городе Новопаоловске молодой человек незаконно переводил денежные средства с банковских карт граждан России. Делал он это, используя два персональных компьютера с выходом в глобальную сеть Интернет, при помощи мобильных телефонов и многочисленных сим-карт.

В настоящее время в квартире подозреваемого проведён обыск, изъяты все технические и электронные средства, подозреваемый задержан, сумма ущерба устанавливается.

По факту хищения денежных средств возбуждены уголовные дела. Максимальная мера наказания, которая грозит похитителю, – лишение свободы на срок до пяти лет.

Отдел МВД России по Кировскому району.

Сельхозработы продолжают

Жатва зерновых успешно завершилась, но на этом жизнь в сельском хозяйстве не замерла. Хлебоборы района начали сеять рапс. Уже посеяно две тысячи сто гектаров, а всего планируется засеять этой культурой пять тысяч гектаров.

Приступили и к уборке пропашных. Пока убирают ранние гибриды подсолнечника. Урожайность в разных хозяйствах составляет от 15 до 25 центнеров с гектара. В общей же сложности труженикам села предстоит убрать 14 с половиной тысяч гектаров подсолнечника и около восьми тысяч гектаров кукурузы.

Сергей ПОДПЛЕТНЕВ.

С новосельем!

Сначала этого года в районе по подпрограмме «Обеспечение жильём молодых семей» своё жильё приобрели 11 семей. Ещё шестеро обеспечены собственным жильём по программе «Социальное развитие села».

И пять домов куплено для ветеранов Великой Отечественной, признанных нуждающимися в жилье.

По два ветерана справили новоселье в станицах Марьинской и Зольской и один – в городе Новопаоловске.

(Соб. инф.)

◆ Энергосбережение

Экономим электроэнергию

С 2010 года в районе действует целевая программа энергосбережения и развития возобновляемых источников энергии. За четыре года на выполнение программы предусмотрено свыше 20 миллионов 890 тысяч рублей из краевого, районного и местного бюджетов, а также внебюджетных источников.

Энергетические обследования и разработка энергетических паспортов объектов бюджетной сферы практически полностью проведены в прошлом году.

Только в этом году на реализацию программы предусмотрено потратить свыше пяти миллионов рублей. Миллион 355 тысяч должны пойти на повышение энергетической эффективности административных зданий и установку приборов учёта.

В Новопаоловске установлены два прибора учёта горячей и пять – холодной воды в многоквартирных домах. ОАО «Ставропольэнерго» установило в районе 14 общедомовых приборов учёта.

Более трёх миллионов

должно быть потрачено на реконструкцию систем уличного освещения. В Горнозаводском приобретено 32 светильника и кронштейна, подана заявка в центр энергосбережения на приобретение энергосберегающих ламп. Аналогичную заявку подал и Фазанский. Сохранение на приобретение срока энергосберегающих ламп и двух блоков управления заключила с центром администрация Новопаоловского сельсовета. Комсомольским сельсоветом куплено пять приборов учёта на уличное освещение. А в Новосреднем – 55 ламп. В Советской выполнена реконструкция уличного освещения по переулку Тракторному: заменён кабель, установлено восемь светильников и два щита управления.

Кроме того, программа предусматривает перевод транспорта бюджетных учреждений с бензина на природный газ. На эти цели планируется израсходовать 190 тысяч рублей. Но пока не потрачено ни рубля.

Лидия ЛЕХКАЯ.



«Параллельное время»

В издательстве М. и В. Котляровых в городе Нальчике вышла новая книга нашего земляка, члена Союза писателей России Олега Воронаева. Отпечатана она в типографии Александра Нестеренко в Новопаоловске, а оформил книгу художник из Калининграда Андрей Тоник. Кстати, на обложке можно увидеть настоящий почерк автора.

Тираж небольшой – 500 экземпляров. Да и на те удалось «наскрести» благодаря такому старинному способу,

как подписка. Иначе говоря – благодаря добровольным пожертвованиям будущих читателей.

Книга представляет собой сборник прозы. Сюда вошли рассказы и миниатюры разных лет; ранее издававшиеся «Форт» и «Записки «контрабаса» (почти документальные впечатления о милицейской службе по контракту в полувоенном Грозном), а также «свежая» повесть «Параллельное время», давшая название всему сборнику.

(Соб. инф.)

◆ Льготы

Есть право выбора

Когда предложили так называемую монетизацию, было много шума. Сегодня свыше шести тысяч кировчан получают единую денежную выплату. Выплата эта составляет около 800 рублей в месяц. Право пользоваться пакетом набора социальных услуг на начало этого года оставили за собой 750 человек. К 20-му августа количество льготников увеличилось до 1096 человек. Во-первых, сюда добавились те, кому группа инвалидности установлена впервые. Во-вторых, 18 человек вернули себе право на льготное лекарственное обеспечение. Кстати, право сделать выбор заново остаётся за каждым. Ежегодный срок этого выбора – первое октября. Чтобы вернуть себе набор социальных услуг, достаточно подать соответствующее заявление в районное отделение Пенсионного фонда.

В этом году для обеспечения льготными лекарственными средствами лиц, имеющих инвалидность, заявлено препаратов на общую сумму в шесть миллионов почти 760 тысяч рублей. С начала года по 20-е августа врачами центральной районной больницы выписано 4860 рецептов. И уже отпущено лекарственных препаратов на сумму, превышающую три миллиона 700 тысяч рублей.

Что предпочесть – каждый выбирает для себя. Если самочувствие не доставляет особого беспокойства, кажется более выгодным заменить натуральные льготы ежемесячной денежной выплатой. Но когда болезнь обостряется, требует длительного лечения и множества лекарственных препаратов, становится актуальным то, что денежной компенсации явно недостаточно. И тут главное – помнить: всё в ваших руках, выбор за вами.

Людмила ГРЕЧКО.

Выборы главы муниципального образования Советский сельсовет Кировского района Ставропольского края
08 сентября 2013 года

ПРОТОКОЛ

территориальной избирательной комиссии об итогах голосования
Кировский район, ст. Советская

(адрес помещения для голосования избирательного участка - район, город, район в городе, поселок, село, улочка, дом)

Территориальная избирательная комиссия установила:

1	Число избирателей, внесенных в список избирателей на момент окончания голосования	5	5	4	8
2	Число избирательных бюллетеней, полученных участковой избирательной комиссией	4	2	0	0
3	Число избирательных бюллетеней, выданных избирателям в помещении для голосования в день голосования	2	1	1	2
4	Число избирательных бюллетеней, выданных избирателям, проголосовавшим вне помещения для голосования в день голосования	0	2	3	5
5	Число погашенных избирательных бюллетеней	1	8	5	3
6	Число избирательных бюллетеней, содержащихся в переносных ящиках для голосования	0	2	3	5
7	Число избирательных бюллетеней, содержащихся в стационарных ящиках для голосования	2	1	1	2
8	Число недействительных избирательных бюллетеней	0	0	4	0
9	Число действительных избирательных бюллетеней	2	3	0	7
10	Число утраченных избирательных бюллетеней	0	0	0	0
11	Число избирательных бюллетеней, не учтенных при получении	0	0	0	0

Фамилии, имена, отчества внесенных в избирательный бюллетень зарегистрированных кандидатов	Число голосов избирателей, поданных за каждого зарегистрированного кандидата
12 Журавлёва Марина Анатольевна	0 1 5 4
13 Старцев Сергей Львович	1 9 3 5
14 Ульянова Инна Александровна	0 0 1 2
15 Шукин Сергей Яковлевич	0 2 0 6

Председатель территориальной избирательной комиссии Г.П. АВАНЕСОВА
Секретарь комиссии М.Т.З. МАГОМЕДОВ

Предпринимателям выйдут послабления

Не так давно принят и подписан новый федеральный закон, вносящий изменения в статью 22 закона об обязательном пенсионном страховании и статьи 14 и 16 закона о страховых взносах. Их задача - исправить ситуацию, сложившуюся в этом году, когда после увеличения страховых взносов определенное количество индивидуальных предпринимателей, особенно мелких, закрыли предпринимательство и ушли из бизнеса. Вернуть ушедших и привлечь новых, похоже, и призваны поправки. Но не будем строить прожекты и загадывать. Наш разговор с начальником отдела персонифицированного учёта, администрирования страховых взносов, взаимодействия со страхователями и взыскания задолженности управления Пенсионного фонда по Кировскому району Ольгой Алимовой о вещах вполне конкретных - о порядке расчёта страховых взносов.

- Ольга Александровна, таких же перемен ждать бизнесменам? Как будет рассчитываться размер взносов на обязательное пенсионное страхование?

- Внешне как будто мы вернёмся к прежней схеме. Минимальный размер оплаты труда умножается на тариф страховых взносов и на 12 месяцев. Формула простая: МРОТх26%х12. Подставляем сегодняшний размер минимальной оплаты труда и получаем чуть больше 16 тысяч рублей вместо нынешних почти 32 с половиной. Впрочем, не надо забывать, что каждый год размер «минималки» немного увеличивается. На этом сходство заканчивается и начинается существенное отличие. А именно - появляется индивидуальный подход. Его краеугольным камнем становится годовой доход предпринимателя меньше этой суммы или равен ей, размер взноса рассчитывается по уже приведённой схеме. Если больше, в схему добавляется ещё одна величина - плюсуется один процент от суммы дохода свыше 300 тысяч рублей.

- То есть вводится принцип: богатый платит дороже?

- Да. Но богатых тоже не разорят. Максимально возможный размер страховых взносов на обязательное пенсионное страхование (опять-таки оговорюсь: при сегодняшнем минимальном размере оплаты труда) составит приблизительно около 130 тысяч за год.

- А как же вы узнаете о размере доходов предпринимателей? Неужели им придётся отчитываться ещё и перед Пенсионным фондом?

- Могу успокоить: не придётся. Все необходимые сведения нам предоставят налоговые инспекторы. Просто если в установленные сроки предприниматели

не сделают декларации о полученных доходах, то размер страховых взносов будет рассчитываться по максимальной ставке: исходя не из одного, а из восьми минимальных размеров оплаты труда. Так что гораздо выгоднее вовремя отчитаться.

- А по какой схеме будут платить страховые взносы в Пенсионный фонд фермеры?

- По наиболее простой, той, что мы назвали в самом начале. Платить будут исходя из одного (а не двух, как сейчас) минимального размера оплаты труда за каждого члена фермерского хозяйства. При этом не надо забывать: наёмные работники числами фермерского хозяйства не считаются. Ещё один существенный момент: у фермеров не учитывается размер дохода.

- И когда же наступит эти благословенные перемены?

- По закону - с первого января будущего года. В этом же году придётся заплатить исходя из двойного МРОТ. Причём сделать это надо до конца года, в противном случае с первого января станет начисляться пеня. Кстати, в сроках уплаты взносов в новом году предпринимателей тоже ждут небольшие изменения. Сами взносы, как и прежде, надо будет платить до 31 декабря отчётного года. А вот доплаты с суммы дохода, превышающей 300 тысяч, - до первого апреля.

- Меняется ли размер страхового взноса в фонд обязательного медицинского страхования?

- Нет. Он будет рассчитываться так же, как и в этом году: исходя из одного минимального размера оплаты труда, тарифа страховых взносов и количества месяцев пребывания в статусе индивидуального предпринимателя.

Беседовала Ксения ЕВГЕНЬЕВА.

◆ Суд идёт

Лучше б не пили

Спиртное никого ещё до добра не довело. Даже друзей и приятелей. Не привело оно к добру и двух собутыльников из посёлка Комсомолец. Как частенько бывает за рюмкой - поскандалили. Один схватился за нож и нанёс другому несколько ранений в правое и левое бедро. От полученных ран

потерпевший умер в больнице.

Убийший вину свою признал, но человека, к сожалению, уже не вернуть. Суд приговорил виновного к трём с половиной годам лишения свободы с отбыванием наказания в колонии строгого режима.

Геннадий ЛЕБЕДЬКО.

◆ На книжной полке

В Кировской мини-типографии вышла книга нашей землячки, жительницы горда Новонавловска Валентины Кравченко. Тираж книги небольшой - 300 экземпляров. Сама книга - в симпатичной ярко-синей ламинационной обложке, в твёрдом переплёте. В оформлении использованы иллюстрации члена Союза писателей России Ивана Акеёнова, выступившего также и в роли редактора.

Кстати, многие из этих рассказов публиковались на страницах нашей газеты. Среди них и тот, по которому названа книга - «Галопы на жизнь». Он, «Маленькая гренница» и другие несут в себе пронзительный эмоциональный заряд, переворачивающий душу. Но ценность их не только в этом. Они не только заставляют читателя переживать вместе с автором,

помогают понять и принять жизнь, «вписать» себя в неё.

Краешек неба синий,
Луч солнца упал к ногам.
А за окном - Россия
Берёзовый ураган.

Берёза - символ России,
Наша любовь и мечта.
А небо - синее-синее,
И снежных гор красота.

попало и при этом ставила многочисленные клочки.

Иногда учительница садилась рядом со мной и следила за тем, как я пишу, но результат всегда получался один и тот же. Дома мне говорили, что у меня сумбур в голове, мысли насканивают одна на другую, поэтому и пишу я так безобразно. А как эти мысли привести в порядок, никто не знал.

рвала уголок промокашки, слегка намочила его и прилепила на «четвёрку» так, что получилась большущая «единица». Потом я слегка потёрла её, будто пыталась стереть плохую оценку. Мама уже привыкла к моим плохим оценкам по чистописанию, она слегка поругает меня, а потом, когда я отлеплю промокашку, она увидит «четвёрку» и очень обрадуется.

Домой я пришла с сияющим лицом победителя. Когда же мама проверила мои оценки, гневу её не было предела.

- Надо же, получила «единицу» и сияет от радости!

Получив пару шлепков полотенцем за нахальство, я решила, что пришло время сделать маме сюрприз. И что же? За обман я получила более серьёзное наказание, чем за «единицу».

Было совсем не больно, но очень обидно: я ведь хотела сделать маме приятный сюрприз, она ведь так долго ждала хорошую оценку.

Потом у нас с мамой был серьёзный разговор. Она прижала меня к себе, как воробышка, и сказала:

- Знай, дочка: любой поступок можно понять и простить, и только вранью нет никакого прощения. Запомни это, пожалуйста.

Книгу читала
Оксана МЕДЯНИК.

Ненавязчивые уроки

но и рисуют яркую - потому как пережитую и выстраданную - картинку послевоенных лет. Удивительно и то, что человек, на долю которого выпало столько невзгод и подлинно большого горя, не утратил способности замечать красоту и доброту, ценить их и искренне радоваться.

И летит душа мечте навстречу.
Радуется солнцу и теплу.
Как живу я, спросите, - отвечу:
«Раз тревожусь, значит, я живу».

И не просто живёт, а в гармонии с природой. Собственно, она-то и есть самый первый источник простых человеческих радостей. Солнце и звёзды, «пылящий дурман на лугах» и «серебристый ручей» врачуют душу. Но не только. Ещё они учат мудрости,

И всё это - совсем рядом, буквально «за окном» - так и называется стихотворение.

Ну что подделаешь - учитель. А учительство неистребимо. И в книге много уроков - явных и скрытых, но всегда - добрых.

И в заключение - небольшой рассказик из уже упомянутого цикла «Родом из детства». Называется он

ХОРОШАЯ ОЦЕНКА

Моя учительница никак не могла понять: почему я хорошо справляюсь со всеми устными предметами, а пишу так безобразно. Тогда в школе были не только уроки правописания, но и уроки чистописания, самые мучительные для меня. Я не замечала ни строчек, ни полей, а писала как

«Валентина Кравченко из тех, кого жизнь не балует. Отец её погиб в 1941 году под Москвой в день, когда его дочери исполнилось два года. Потом умерла мать, оставив её круглой сиротой.

Окончив сельскохозяйственный техникум, Валентина Васильевна поступила в педагогический институт. 37 лет преподавала она немецкий язык в школах Кабардино-Балкарии, затем работала завучем и преподавателем в профессиональном училище в Новонавловске. Много лет является членом литературного объединения «Лира».

В книгу вошли стихотворения и рассказы, написанные в разные годы. В рассказах из цикла «Родом из детства» подкупают грустное и юмористическое изображение сцен из детских лет автора, - сказано в аннотации.

◆ Сообщает пресс-служба губернатора СК

Утверждён размер субсидий на ипотечное кредитование молодых учителей

Губернатор Валерий ЗЕРЕНКОВ провёл еженедельное рабочее совещание руководителей органов исполнительной власти Ставропольского края.

Глава края дал высокую оценку организации торжества в честь 210-летия Кавказских Минеральных Вод, которые прошли в минувшие выходные в курортном регионе.

Как рассказал заместитель председателя краевого Правительства Андрей Бурзак, кульминация праздника на главной площади г. Песчанки собрала около 18 тыс. человек – рекордное для города-курорта количество. С учётом этого опыта

день в Амурскую область от Ставрополя перечислен 21 млн. рублей. Ставропольский край готов разместить у себя 400 человек из подтопленных районов. Принять пострадавших готовы как санатории, так и частные лица.

Кроме того, Ставрополье предложило дальневосточным переселенцам более 6,5 тыс. вакансий с перспективой предоставления жилья, – отметила краевой вице-премьер Галина Ткачёва.

По линии молодёжного правительства края формируются списки



медицинских услуг. Он обратил внимание членов краевого Правительства на жалобы граждан в связи со случаями невнимательного отношения медиков к пациентам.

«Из года в год в наших больницах улучшается материально-техническое оснащение, но этого недостаточно, надо душой, словами, настроением лечить, уважение должно быть к больным», – обратился губернатор к кураторам краевого здравоохранения.

«ЕДИНАЯ РОССИЯ», трое от ЛДПР, двое от КПРФ и шестеро – самовыдвиженцы) и 14 глав муниципальных образований (11 от «ЕДИНОЙ РОССИИ» и трое самовыдвиженцев). Явка в среднем составила 35%. Нарушений в ходе выборов не зарегистрировано.

Выборы прошли организованно, честно, люди пришли и проголосовали по совести, – прокомментировал Валерий Зеренков.

Обсуждены другие вопросы.

В тот же день губернатор Валерий Зеренков провёл внеплановое заседание Правительства Ставропольского края. Основным вопросом обсуждения стал проект корректировок к закону «О бюджете Ставропольского края на 2013 год и на плановый период 2014 и 2015 годов».

Как доложила министр финансов Ставропольского края Лариса Калиниченко, замедление экономического роста в стране, а также реализация «майских» Указов Президента РФ обусловили увеличение дефицита краевого бюджета в 2013 году примерно на 3,1 млрд. рублей. Предполагается, что он составит 11,9 млрд. рублей.

Лариса Калиниченко подчеркнула, что, несмотря на изменение баланса доходов и расходов краевого бюджета, все социальные обязательства перед населением будут выполнены в полном объёме. Кроме того, предусмотрено увеличение краевых расходов на субсидии по оплате услуг ЖКХ, на зарплату воспитателям детских дошкольных учреждений, а также по некоторым другим социальным статьям.

Законопроект утверждён решением Правительства, он будет направлен в Думу Ставропольского края для парламентского рассмотрения.

Управление пресс-службы губернатора Ставропольского края.



сейчас в министерстве курортов Ставрополья рассматривается вопрос о создании на КМВ постоянно действующих фестивальных площадок.

«Это позволит гостям Кавминвод в любое время года чувствовать, что они на отдыхе, на курорте», – отметил Андрей Бурзак.

Первый зампред Правительства края Виктор Шурупов доложил о помощи, которая оказывается пострадавшим от наводнения территориям Дальнего Востока. На сегодняшний

волонтеров, готовых выехать на Дальний Восток.

Виктор Шурупов подчеркнул, что на месяц раньше, чем в прошлом году принял своего миллионного пассажира аэропорт Минеральные Воды. В ближайшее время здесь появится рейс во Вьетнам. А рейс в Италию станет круглогодичным – с октября из Минеральных Вод можно будет улететь в Верону.

На совещании было объявлено, что Правительством РФ утверждён размер субсидии на возмещение части затрат в связи



с предоставлением ипотечных кредитов молодым учителям Ставропольского края. Сумма – 22,4 млн. рублей. Валерий Зеренков поручил кураторам отрасли обеспечить контроль за своевременным использованием выделяемых средств, а также уделить особое внимание предоставлению льготных ипотечных кредитов молодым учителям восточной зоны края.

В то же время глава Ставрополья поднял вопрос о качестве оказываемых на территории края

Валерий Зеренков рекомендовал членам кабинета чаще бывать в учреждениях, интересоваться у пациентов качеством медобслуживания, вести разъяснительную работу с персоналом.

Подведены итоги единого дня голосования, который прошёл в минувшие выходные. На Ставрополье прошли выборы в 24 муниципалитетах. Избрано 67 депутатов представительных органов местного самоуправления (56 от партии

◆ В Думе Ставропольского края

Спорт – в массы!

По инициативе депутатов комитета Думы Ставропольского края по культуре, молодёжной политике, физической культуре и средствам массовой информации в текущем году в городах и районах края ведётся работа по строительству комплексов спортивных площадок.

Можно с уверенностью говорить о том, что подобный масштабный проект, направленный на развитие на Ставрополье массового физкультурного движения, реализуется в крае впервые. Для этого из бюджета края в 2013 году были выделены

средства в сумме 65 миллионов рублей. В первом полугодии была проведена большая подготовительная работа – определены территории строительства, заключены контракты со строителями.

«Мы сделали упор именно на массовость спортивных площадок», – отметила председатель комитета Елена Бондаренко. «К сожалению, краю сегодня не по средствам строительство больших спорткомплексов, особенно в сельской местности. Однако жители Ставрополья должны иметь возможность заниматься физкультурой и спортом, вести здоровый образ жизни», – подчеркнула депутат.

На сегодняшний день спортивные площадки открылись в Советском, Левокумском, Крас-

ногвардейском, Шпаковском и Кировском районах. Всего их в этом году планируется открыть 29, причём большинство – в сельских районах.

При работе над бюджетом следующего года парламентарии будут настаивать на продолжении этой программы.

Также по инициативе депутатов из бюджета текущего года выделены дополнительные средства на строительство спортивного зала по тяжёлой атлетике в поселке Сепичнодольск Изобильненского района. На его базе спортсмены будут тренироваться под руководством нашего знаменитого земляка, олимпийского чемпиона Андрея Чемеркина.

Пресс-служба Думы Ставропольского края.



Извещение о формировании и предоставлении в аренду земельных участков

В соответствии со статьей 31 Земельного кодекса РФ администрация Кировского муниципального района информирует население о формировании земельных участков с предварительным согласованием места размещения объекта с целью дальнейшего предоставления его в аренду: в кадастровом квартале 26:35:010509 для размещения объектов торговли (объект капитального строительства – магазин), площадь формируемого участка 32 кв. м. Местоположение: Ставропольский край, Кировский район, ст. Зольская, ул. Хаустова, 95 А.

Граждане, общественные и религиозные организации, а также землепользователи, землевладельцы и арендаторы земельных участков, законные интересы которых могут быть затронуты в результате формирования указанных земельных участков, в месячный срок со дня публикации настоящего извещения могут направлять свои мотивированные возражения по адресу: г. Новопавловск, пл. Ленина, 1, администрация Кировского муниципального района.

Администрация Кировского муниципального района Ставропольского края информирует население о предоставлении в аренду земельного участка с кадастровым номером 26:35:061505-26, площадью 770 кв.м., категория земельного участка – «земли населенных пунктов», разрешенное использование – «для индивидуального жилищного строительства». Местоположение: Ставропольский край, Кировский район, г. Новопавловск, улица Лучистая, 41.

Заявки принимаются по адресу: администрация Кировского муниципального района Ставропольского края, г. Новопавловск, пл. Ленина, 1, телефон 5-17-95, в течение месяца после опубликования извещения.

Начальник отдела имущества и земельных отношений администрации Кировского муниципального района Ставропольского края **Е.А. ЕРМАКОВА.**

Поздравление

От всей души поздравляем нашу дорогую и любимую жену, маму, бабушку и прабабушку **Раису Максимовну МАСЛЕННИКОВУ** с 75-летием!

В твой юбилей хотим тебя поздравить,
Здоровья и удачи пожелать.
За доброту сказать спасибо
И за любовь, что нам спешим отдать.
Пусть этот день, как сказочная птица,
В дом теплоту и радость принесет.
И всё хорошее надолго сохранится,
А всё плохое - в прошлое уйдет.

Муж, дети, внуки, правнуки,
ст. Старопавловская.

ПРОДАЮТСЯ КУРЫ-НЕСУШКИ.

Телефон: 8-903-407-95-28.

ИП Мисимо А.В. ИНН 6107040000, ОГРН 5107040000000.

◆ К вашему столу

Слоёное печенье с тыквой и сыром

Тесто слоёное - 500 г; тыква мускатная (или любая другая) - 400 г; сыр твёрдый (любый) - 250 г; масло сливочное - 50 г; сахар - 3 ст. л.; тмин сухой - 1/2 ч. л.

Тыкву вымыть, очистить от кожуры, если есть семечки - удалить. Нарезать тыкву мелкими кубиками и слегка обжарить на разогретом сливочном масле. Добавить сахар, тмин и тушить, помешивая, до мягкости. Сыр натереть на крупной тёрке. Тесто раскатать на рабочем столе, нарезать на равные квадраты. На квадратах теста сделать небольшие надрезы, от угла к центру (но до середины квадрата не доходить!).

В середину подготовленных квадратов выложить по столовой ложке тушёной тыквы, присыпать тыкву сыром. Завернуть надрезанные уголки теста таким образом, чтобы начинка была закрыта. Противень застелить пергаментом. Духовку разогреть, на противень выложить конвертики с тыквой и отправить в духовку на 20-25 минут (до готовности теста).

Подавать готовое печенье с начинкой из тыквы и сыра можно как горячим, так и холодным.

Блины тыквенные заварные с куриным фаршем "Солнечные"

Пюре тыквенное, яблоки печёные, кефир - 150 г; мука пшеничная, вода (+ кипятки) - 1 стакан, яйцо куриное - 3 шт, сахар-песок (маринад - 2 ст.л., для запекания - 2 ст.л.) - 4 ст. л., сахар коричневый - 2 ст. л., соль, овощи (по 1 шт. лука, моркови, петрушки, кусочка сельдерея), масло растительное, грудка куриная - 3 шт, сливки - 250 мл, кубик бульонный, перец чёрный молотый.

Проводим подготовительные работы...

Мясо маринуем: для этого режем грудку кусочками и заливаем маринадом (1 стакан воды и 2 ст.л. сахара), маринуем минимум 2 часа; а лучше дольше. Мясо вынимаем, промокаем и обжариваем на раст. масле до готовности, но без корочки. Провернуть через мелкую решётку.

Овощи чистим и режем маленькими кубиками. Обжариваем на раст. масле вначале лук, затем морковь - до мягкости. Смешать с куриным мясом до однородной массы. Приправить по вкусу; фарш не должен быть пресным.

Печём тыкву и яблоки: тыкву режем на дольки, серединку вычищаем, а кожуру можно оставить. Натираем раст. маслом и посыпаем сахаром (2 ст.л.) на 600-700 г тыквы. Яблоки только моем и вынимаем серединку. Яблоки лучше кисло-сладкие. Всё кладем на противень и запекаем в духовке до мягкости. Когда остынет, то мякоть отделить от кожуры и взбить миксером.

Приступаем к блинам: тыквенное пюре, кефир, яйца, сахар коричневый, соль и муку смешиваем до однородной массы с консистенцией густой сметаны, затем, очень энергично размешивая тесто, вливаем постепенно кипятки.

Тесто будет, естественно, жидкое (как жидкая сметана) и начнет немного пузыриться. Готово! Пропорции продуктов трудно указать, так как тыквы бывают водянистые, а бывают с плотной мякотью. Возьмите вначале 1 стакан готового пюре, кефир, яйца и размешайте с мукой, чтоб тесто было, как на оладьи - затем добавьте кипятки...

Теперь очень важный момент жарки блинов. Скажете - эка премудрость! Не скажете! Эти блины необыкновенно нежные, обращения требуют особого... Большую сковородку лучше не брать, блины нежные, переворачивать будет трудно - будут рваться. Разогреваем сковородку хорошо, а жарим на среднем огне. Сковородочку только смазываем растительным маслом. Тоню наливаем из половинки теста и даём ему хорошо прожариться с одной стороны, а с другой поменьше. Блины кладем на тарелку.

Главное, не спешите переворачивать, с одной стороны блины должны быть шоколадного цвета, а с другой - золотистого.

На каждый блинчик - на тёмную "шоколадную" сторону кладем по 1 ст.л. фарша и сворачиваем блинчик трубочкой. Блинчики кладем на широкую сковородку или на противень, наливаем сливки и запекаем в духовке или на сковородке под крышкой на плите.

Блины такие вкусные, что больше ничего к ним и не требуется подавать. Но если хотите, то можно подать сметанку.

ВКУСНАЯ ЗАКУСКА ИЗ ОВОЩЕЙ

Ингредиенты на 5 литровых баночек: 4 шт больших баклажан, 4 шт кабачков; 3 шт морковки; 10 средних помидорок; 3 шт болгарского перца; 3 шт репчатого лука; 7 крупных зубчиков чеснока; 1 стакан подсолнечного масла; 3 ст. л. 9% уксусной кислоты; 2 ст. л. крупной соли (можно по вкусу); 5 горошин чёрного перца; молотый чёрный перец по вкусу.

Баклажаны вымыть, отрезать у них кончики, разрезать на две половинки и замочить в солёной воде на 2 часа. Затем воду слить. Пропустите через мясорубку (в общую миску) 3 кабачка, все помидоры и три баклажана. Оставшиеся один кабачок и один баклажан нарезать небольшими кубиками. Перец и лук очистить, промыть и также нарезать кубиками. Морковку почистить, вымыть и натереть на крупной тёрке. Чеснок лучше не выдавливать, а мелко нарубить ножом. В большом казане накалить половинку стакана растительного масла и поджарить в нём лук до золотистого цвета. Затем добавить морковь и обжарить 2 минуты. После добавить перец и готовить еще 2 минуты. Затем выложить в казан

нарезанный кабачок, баклажан, перекрученную массу, перец и соль. Перемешать и довести закуску до кипения. После того как она закипит - влить остатки растительного масла и, периодически помешивая, тушить 45 минут на тихом огне. После истечения времени добавить в закуску рубленый чеснок и уксусную кислоту. Перемешать, закипятить и проварить еще 10 минут. Горячую готовую закуску разложить в заранее вымытые и высушенные в духовке банки, закатать, перевернуть и замочить в одеяло. Оставить банки на 10 часов.

БАКАЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

Ингредиенты на 5-6 литровых банок: 3 кг синеньких (баклажан); 3 кг спелых помидор; 1 кг мисистого сладкого перца; 4 большие головки чеснока; 2 крупных стручка острого перца; 100 г крупной соли; 100 г 6% уксусной кислоты; 2 стакана сахарного песка; 1 стакан подсолнечного масла.

Все овощи вымыть и почистить. На мясорубке перекрутить помидоры, сладкий перец, чеснок и острый перец (от семян не чистить) - всё поместить в большую кастрюлю и поставить на огонь. В перемолотую массу

добавить соль, растительное масло, сахарный песок и закипятить. После того, как смесь закипит, влить уксусную кислоту и опять закипятить. После закипания всыпать нарезанные на кружочки (толщиной 1 см) баклажаны и варите на среднем огне 20 минут. Банки заранее хорошо промыть с содой и промыть уксусом. Крышки прокипятить. Горячие баклажаны с заливкой разложить по банкам, закатать, перевернуть и укутать.

БАКАЛАЖАНЫ, КАК ГРИБЫ

Ингредиенты: 5 кг баклажанов, 5 л воды, 400 мл столового уксуса, 200 г соли, 1-2 головки чеснока, 1 стакан растительного масла.

Приготовление: промытые баклажаны нарезать кубиками. Для маринада смешать воду, уксус, соль и вскипятить. Опустить в кипящий маринад баклажаны и варить 5 минут с момента закипания. Вынуть готовые баклажаны, сложить в марлевый мешок и подвесить для стекания жидкости на 12 часов. Сложить баклажаны в кастрюлю, смешать с толчёным чесноком и кипячёным растительным маслом. Разложить смесь по банкам, стерилизовать 15 минут, закатать.

◆ Хозяйке на заметку

* Следите за тем, чтобы в белок, который вы собирались взбивать, не попало ни одной капли желтка. Иначе у вас ничего не выйдет. Нельзя взбивать белки в эмалированной или алюминиевой посуде: от эмали может отколоться осколок и попасть в белок, а от алюминия белок сереет. Лучше всего пользоваться фарфоровой или фаянсовой посудой, и прежде чем взбивать, не забудьте охладить яйца на льду или в холодильнике.

* Яичные желтки долго сохраняются свежими, если их опустить в банку с холодной водой.

* Яичницу жарьте только на медленном огне. Она красивее, полезнее и вкуснее, если ее посыпать мелко порезанным луком.

* Омлет из яиц будет особенно вкусным и пышным, если в нём развести кусочек дрожжей.

* Если дать уже готовому пирогу постоять 15-20 минут, он поднимется, станет пышнее.

* Когда замешиваете тесто, молоко или воду вливайте в муку понемногу, тоненькой струйкой, помешивая деревянной лопаточкой. Тесто будет без комков.

* Никогда сразу не вынимайте готовый пирог из формы. Дайте ему остыть. За исключением тех пирогов, которые подаются к столу горячими. Однако, если оставить пирог слишком долго на противне, он становится влажным и отдаёт железом.

* Если готовый пирог прилип к листу, подержите лист над паром. А если не вынимаете из формы, оберните её на несколько минут мокрым полотенцем или поставьте на кастрюлю, наполненную холодной водой.

* Пирог не подгорит, если на лист под форму с тестом насыпать слой соли. Когда вы выпекаете пирог на листе, подложите ещё один лист.

* Если пирог в духовке начинает подгорать с одного угла, поставьте под него миску с водой.

* Чтобы молоко не «убежало» при кипячении, смажьте края посуды жиром.

* Кислый творог утратит кислоту, если завернуть его в марлю, сложенную 2-3 раза, сжать в комок, концы марли туго закрутить, положить на доску, сверху накрыть другой доской и под небольшим грузом оставить на 2-3 часа.

Утерянный аттестат А № 0482258 о среднем (полном) общем образовании, выданный муниципальной общеобразовательной школой №5 ст. Марьинской от 23.06.1997 г. на имя Ольги Николаевны КРАСНОВОЙ, считать НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНЫМ. (№ 512)

Утерянный аттестат А № 433352 о среднем (полном) общем образовании, выданный Новопавловской средней школой №1 от 24.06.1994 г. на имя Дмитрия Ивановича ГОЛОВИНА, считать НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНЫМ. (№ 514)

Соболезнование

Администрация Кировского муниципального района выражает искренние соболезнования специалисту Управления сельского хозяйства Сергею Александровичу Полютинену по поводу смерти его отца **Александра Ивановича ПОДЛЕТНЕВА.** (№ 513)

Погода

В среду +16 +22°C, облачно, возможен небольшой дождь. В четверг +16 +22°C, малооблачно, в пятницу +15 +23°C, ясно.

Продаётся КУРИЦА-МОЛОДКА
породы «Ломан-браун» мясо-яичного направления (незаменимая несушка на яйцо, 320 яиц в год, отборная курица без пуха, окрас красный).
Освободит вас от хлопот. Обращаться в любое время по телефонам:
8-928-633-35-73; 8-963-384-56-63; 8-879-511-36-19. (№ 542)

Срочно! Недорого!
Продаётся АВТОМОБИЛЬ
ВАЗ-2110 (2002 г.в.).
Телефон: 8-962-01-22-138. (№ 543)

Продаётся ДОМ
в п. Комсомолец.
Телефон: 8-918-824-76-06. (№ 545)

Учредитель и издатель: ГУП СК «Издательский дом «Периодика Ставрополь»
Подписано в печать по графику - в 14.00, фактически - в 14.00.
Печать офсетная. Объем 1 печатный лист. Индекс 54072

Регистрационное свидетельство Управления Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по СК ПИ №17 26-98309 от 23 декабря 2010 года.
Газета выходит по средам и субботам.

Адрес редакции: г. Новопавловск, ул. Октябрьская, 4.
Телефоны: главный редактор - 2-64-20; отдел приема, реклама - 2-63-94; корреспондент - 2-27-84; бухгалтер - 6-25-91. E-mail: gazvostok@mail.ru

Ответственность за достоверность сведений о лицах, упоминаемых в рекламных сообщениях, несет автор. Их точная запись не всегда совпадает с печатной редакцией.

Гл. редактор Г.П. АВАНЕСОВА