



Новопавлловскому ДК – 35 лет

Торжественное открытие городского Дворца культуры состоялось в 1985 году. Строительство нового ДК было организовано по инициативе первого секретаря райкома партии Сергея Ромашко. В финансировании процесса принимали участие все колхозы района, но большую часть вложил колхоз имени 20 съезда КПСС города Новопаоловска под председательством Павла Година.

Торжественность момента подчеркнули театральными представлениями с участием греческих муз искусств – Мелпомена, Евтерпа, Терпсихора.

Ато. При открытии первому директору нового Дворца культуры Николаю Кравченко был вручен символический ключ от здания ДК. Этот ключ по сей день хранится как символ начала новой жизни, новой эпохи.

С августа 2000 года Дворец культуры носит имя основателя Кировского района Серафима Михайловича Романько. Теперь в здании располагаются две библиотеки, историко-краеведческий музей, дом детского творчества, кинозал «Центр» и спортзал.

Конечно, об этом вспоминали на праздничном концерте, посвященном 35-летию юбилею. В программе юбилейного концерта, прошедшего в онлайн-формате, звучали песни в исполнении коллективов и отдельных исполнителей Дворца культуры. По традиции, начало концерта торжественно открыл эстрадно-духовой оркестр, который уже на протяжении многих лет радует и встречает наших зрителей. Также концертную программу укра-



► На фоне эстрадно-духового оркестра под управлением Александра Чеботова - начальник отдела культуры Елизавета Овчаренко и директор ДК Артём Руденко. Они поздравляют коллег и всех новопаоловцев с юбилеем.

шили своим выступлением участники народного-сценического хора «Русское раздолье» и вокальной студии «Соло». Всем зрителям, которые смотрели концерт в социальной сети Инстаграм, рассказали об истории создания и интересных фактах из жизни Дворца культуры, представили и

клубные формирования, которые в полной мере создают условия для реализации творческих потребностей горожан.

Работников ДК поздравил с юбилеем начальник отдела культуры Елизавета Овчаренко. Она вручила коллективу благодарственное письмо за большой

вклад в развитие культуры в Кировском городском округе. А ведущие концерта поблагодарили всех кировчан, которые в это нелёгкое время остаются неизменными зрителями нашего Дворца культуры.

Сергей ПОНОМАРЕНКО.
Фото А. ДАШЕВСКОГО.

С 1 января 2021 года отменяется ЕНВД

Напомним: с первого января 2021 года согласно федеральному закону отменяется применение единого налога на вменённый доход.

Организации и индивидуальные предприниматели, подпадающие под действие данных изменений, в качестве альтернативы могут выбрать любой из специальных налоговых режимов: упрощённую или патентную системы налогообложения, налог на профессиональный доход или единый налог на сельскохозяйственный налог. Налогоплательщик, не уведомивший о выборе иного режима налогообложения, будет автоматически переведён на общую систему налогообложения.

Чтобы помочь определиться с выбором, нало-

говая служба разработала сервис «Какой режим подходит моему бизнесу?». Сервисом можно воспользоваться на сайте ФНС России (группа сервисов «Налоговые калькуляторы»). Определиться с налоговым режимом, необходимо либо подать заявление о переходе, либо зарегистрироваться в качестве плательщика налога на профессиональный доход.

Напомним, что срок подачи заявления на упрощённую или патентную системы налогообложения истек 31 декабря!

М. МУРЗАКАНОВ, заместитель начальника межрайонной ИФНС России № 1 по Ставропольскому краю.

Молодые против коррупции

Церемония награждения победителей конкурса «Молодые против коррупции» прошла в администрации КГО.

На протяжении месяца ребята присылали жюри свои работы по трём номинациям в рамках этого конкурса. Юноши и девушки выражали свою гражданскую позицию в отношении коррупции в обществе. Приятно, что в этом году, в отличие от предыдущих лет, участие в конкурсе принимали абсолютно все учебные заведения округа, а всего поступило 53 работы. Самой популярной оказалась номинация «Лучший план по борьбе с коррупцией», почти половина всех работ поступила именно по ней.

Конкурсная комиссия, возглавляемая заместителем главы администрации округа Еленой Тупиченко, подвела итоги. В номинации «Лучший



► Призёры получили дипломы и призы.

платил со спонсором» среди участников в возрасте от восьми до 14 лет первое место заняла Светлана Тютюник из станицы Старопавловской. А в возрастной группе от 15 до 30 лет победу одержал ученик 13-й школы Владислав Кредалин.

В номинации «Лучшее эссе» лучшую работу представила ученица гимназии города Новопаоловска Елизавета Комарова. А гимназистка Алла Догузова победила в номинации «Лучший видеоролик». В церемонии награждения принял участие помощник прокурора Алексей Чечель.

Ольга МАЛАХОВА.
Фото Т. Гордишню.

Цифры по-прежнему растут. Берегите себя

По данным заместителя начальника территориального отдела Роспотребнадзора Ольги Поповой, за 24 декабря Covid-19 диагностирован у 14 жителей нашего района.

Шестеро из них живут в Новопаоловске, пятеро – в Завьялов, по одному – в Старопавловской, Комсомольске и Крулско-Ульяновском.

Двое являются медицинскими работниками, в том числе из так называемой ковидной бригады. Семь имели контакты с заболевшими родными.

Самым молодым из вновь заболевших 31 год, самому старшему 80.

Один из вновь выявленных госпитализирован. Всего в Кировской районной больнице от коронавируса лечится 21 житель района.

За весь период коронавирусом заболел 551 кировчанин. Пандемия унесла жизни 18 жителей района. Победили болельщики, 392.

На Ставрополье число выздоровевших за сутки увеличилось на 291 человека. За всё время пандемии победить болезнь смогли уже 30217 человек.

В регионе ежедневно делаются до семи тысяч тестов. В общей сложности проведено уже миллион 50 тысяч исследований. Всем пациентам, у которых выявлен Covid-19, оказывается медицинская помощь. Кроме того, продолжается работа по созданию специальных зараженных коек в лечебных учреждениях.

К сожалению, в отдельных случаях заболевших оказывается невозможно спасти. За прошедший день скончались семь жителей края. Всего вирус унёс жизни 692 наших земляков.

Радых заболевших за сутки пополнили 243 ставропольца. В общей сложности Covid-19 был диагностирован у 33615 жителей региона.

Как видно, ситуация остаётся серьёзной. Соблюдайте меры профилактики, берегите себя, оставайтесь по возможности дома и не болейте!

Уважаемые кировчане! Сделайте новогодний подарок своим близким: оформите для них подписку на «Голос времени»!

Поддержку местных инициатив в 2021 году расширят

ОДНОЙ ИЗ ТЕМ РАБОЧЕЙ ВСТРЕЧИ ГУБЕРНАТОРА ВЛАДИМИРА ВЛАДИМИРОВА И ЗАМЕСТИТЕЛЯ ПРЕДСЕДАТЕЛЯ ПРАВИТЕЛЬСТВА КРАЯ – МИНИСТРА ФИНАНСОВ ЛАРИСЫ КАЛИНЧЕНКО СТАЛО ИСПОЛНЕНИЕ КРАЕВОГО БЮДЖЕТА



► Губернатор обсудил с зампредом правительства – министром финансов региона Ларисой Калининченко исполнение краевого бюджета.

Как отметила Лариса Калининченко, ожидается поступление в краевую казну ещё более 3 миллиардов рублей – это планы по собственным доходам краевой казны на 2020 год исполнены в полном объёме.

Налоговые и неналоговые поступления на сегодняшний день составляют 61,6 миллиарда рублей. До конца

года ожидается поступление 279 проектов, практически все они уже выполнены.

В 2021 году планируется реализовать ещё 237 проектов.

Они предложены жителями сёл и городов Ставрополя. Среди этих проектов благоустройство общественных территорий, ремонт социаль-

Медучреждения должны стабильно работать в новогодние каникулы

Губернатор Владимир Владимиров провёл в режиме видеоконференцсвязи заседание краевого координационного совета по противодействию коронавирусной инфекции. Одним из главных вопросов повестки стало проведение в регионе вакцинации от COVID-19.

Как подчеркнул глава края, на Ставрополье уже привито более 1 тысячи человек. На очереди – поступление новых партий вакцины.

До конца этого месяца в край должны прийти ещё 10 тысяч доз вакцины. В январе ожидается, как минимум 20 тысяч доз, – отметил Владимир Владимиров.

Губернатор дал установку главам муниципальных образований, где расположены пункты

вакцинации, обеспечить их стабильную и безопасную работу.

В том числе, в части предотвращения скопления большого количества людей на прививочных пунктах и организации подвоза жителей из отдалённых посёлков.

Обсуждены вопросы расширения медицинской инфраструктуры для помощи пациентам с инфекционными заболеваниями. Глава Ставрополя поручил краевому министерству строительства и архитектуры начать проектирование нового отделения краевой инфекционной больницы на 500 коек.

Прошу начать все необходимые процедуры уже в этом году, чтобы уже к середине будущего года была возможность начать строительство, – подчеркнул Владимир Владимиров.

Ещё одной темой заседания координационного совета стала готовность системы профилактики и лечения коронавирусной

инфекции к работе в новогодние праздники.

Губернатор нацелил профильные министерства и органы местного самоуправления обеспечить стабильную работу медицинских учреждений, прививочных пунктов, колл-центров в период январских каникул.

Наличие свободных коек, обеспечение запаса лекарств, медицинского кислорода, дозировки медикаментов амбулаторным пациентам – отработайте все эти вопросы, чтобы войти в праздничные дни полностью подготовленными, – поставил задачу Владимир Владимиров.

По информации краевого министерства здравоохранения, в настоящее время в медицинских организациях, оказывающих помощь пациентам с коронавірусом, создан и подерживается запас необходимых препаратов. Доставка медикаментов на дом осуществлена уже 8,2 тысячи пациентов.

Новое оборудование для детских поликлиник

Оснащение медучреждений ведётся в рамках регионального проекта «Развитие детского здравоохранения Ставропольского края, включая создание современной инфраструктуры оказания медицинской помощи детям» нацпроекта «Здравоохранение».

Региональный проект стартовал на Ставрополье в 2019-м. В текущем году благодаря ему обновляют свою материально-техническую базу 32 медучреждения, оказывающих медицинскую помощь детям. Всего они получат порядка 120 единиц оборудования. Затраты составят более 238 млн. рублей, из которых свыше 14 млн. – из казны края.

В 17 медучреждений уже поступило 19 современных диагностических аппаратов для ультразвуковых исследований. Помимо этого 4 ЛОР-комбайна, 7 рентгеновских аппаратов, 12 электрокардиографов, аппараты для измерения глазного давления, дефибриляторы, оборудование для лабораторий, диагностических отделений, офтальмологическое, гастроэнтерическое и другое. Медицинское оборудование получили и продолжают получать в этом году медорганизации.

Ведутся работы по улучшению организационно-планировочных решений внутренних пространств детских поликлиник. В них оборудуют крытые колясочные зоны для комфортного пребывания пациентов, игровые зоны. До конца текущего года каждое медучреждение должно выполнить задачу.

«Региональный проект развития детского здравоохранения рассчитан до 2024 года. Он направлен, прежде всего, на снижение младенческой и детской смертности, а также на улучшение состояния здоровья всего детского населения Ставрополья», – отметила замминистра здравоохранения региона Елена Кузьмина.

Постоянный мониторинг цен

На очередном заседании краевого правительства был заслушан доклад об итогах мониторинга цен на ряд социально-значимых продуктов питания в рамках выполнения поручений президента РФ.

Как сообщил председатель комитета края по пищевой и перерабатывающей промышленности, торговле и лицензированию Денис Полюбин, рост цен на продовольственные товары в крае в этом году ниже среднероссийских показателей.

Кроме того, установлены предельные цены на килограмм сахара и литр подсолнечного масла. Они должны соблюдаться до 31 марта 2021 года.

Эти обязательства закреплены в соглашении между Мининтерством промышленности и торговли РФ, торговыми организациями и производителями сахара и подсолнечного масла. Участниками соглашения в

Ставропольском крае являются Невинномысский маслоэкстракционный завод и ОАО «Ставропольсахар». Они уже реализуют свою продукцию по фиксированным ценам.

Часть затрат будет компенсирована хлебопёкам края, что позволит стабилизировать ценообразование на «социально» виды хлебобулочной продукции.

Кроме того, сегодня крупные федеральные сети на территории края уже работают по фиксированным ценам на ряд социально-значимых продуктов.

Комитетом проводится работа по подключению к соглашению по стабилизации цен местных производителей и региональных сетей торговли.

Губернатор Владимир Владимиров поручил вести постоянный мониторинг за ценообразованием на социально-значимые продукты на всей территории Ставропольского края.



Новопопавловская «художка».

Новые интерьеры и новые достижения

Лето в художественной школе города Новопопавловска прошло напряженно, но очень плодотворно. И начало нового учебного года здесь встретили, во-первых, в обновлённом здании.

Ремонт вели, что называется, всем миром. Трудились, засучив рукава, и преподаватели, и родители. Последние, собственно, и стали главной движущей силой: дело длилось их средствами, их желанием и их силами, причём не только в переносном, но и в прямом смысле. Впрочем, обо всём по порядку.

С идеей на общем собрании выступила родительский комитет. Инициативу одобрили и поддержали. И взяли за дело.

Сделали немало. Прежде всего, в двух классах и коридоре сняли старый — со всеми прилегающими прочими эпитетами — рваный, обшарпанный и так далее, — линолеум. В одном месте под него и вовсе годами затекла вода, в результате чего развился грибок. Всё это зачистили, выровняли и постелили красивую современную керамическую плитку. Стало ровнее, и удобно. В одном классе убрали старые панели, выровняли и заново оштукатурили стены, побелили потолок. В другом заново поклеили обои.

Что и говорить, хлопот было много. Это только сказать легко да быстро. А что значит выдержать эпопею с ремонтом на практике, многие читтели. Думаю, знают на собственном житейском мозолистом опыте. Чего стоило один только мусор утилизировать!

Но никто не жаловался. Основную нагрузку взяли на себя несколько семей. Это Наталья и Владимир Кредилины (им помогали и сыновья: выпускник «художки» Владислав и пошедший по стопам старшего брата Назар), Ольга и Андрей Серовы, а также Илона Раевская и Виктор Барев. Плитку укладывал папа новоявленной пераокалассницы Роман Фельдкин.

В июне начали, 26 августа с чувством выполненного долга и глубокого удовлетворения завершили. Чувством, надо сказать, вполне законным: в доме — красота!

Во-вторых, немало и творческих достижений. Так, этим летом школу окончили восемь выпускников. Двое пошли учиться дальше. Серафим Калашников стал учеником бюджетного отделения Ставропольского художественного училища, где будет изучать дизайн костюма.

Алёна Волосач поступила в Санкт-Петербургскую художественно-промышленную академию имени Штиглица, на факультет станковой графики, и тоже на бюджет. Это большая удача и успех. К своей мечте она шла 11 лет — восемь лет училась по программе, затем ещё три года занималась дополнительно, уже после окончания основного курса художественной школы. Вот уж поистине целеустремлённость!

«Принято считать, что для того, чтобы спортсмен установил рекорд или стал чемпионом, должны сойтись десятки, если не сотни факторов. Это всё можно отнести и к Алёне,

— говорит Александр Сабинин. — Открытая, любознательная и общительная, она постоянно участвовала во всевозможных конкурсах и выставках. Только в минувшем году она заработала четыре всероссийских диплома, и два из них — за первые места. В результате и сформировала солидное портфолио, и приобрела опыт участия в разного рода творческих соревнованиях».

И опыт, и знания очень ей пригодились при сдаче вступительных испытаний. Как многие абитуриенты в этом году, Алёна делала это дистанционно.

«С одной стороны, удобнее: не надо ехать в другой город, а дома, как известно, и стены помогают, — признаёт Светлана Сабинина. Кстати, что помогают исключительно стены, а никак не преподаватели, дотошно фиксировала видеокамера, подтверждающая, что девушка находится в классе одна. — С другой — возникают самые разные сложности. Так, рисовать приходится не с натуры, а с фотографии; техника может искажать цвета, наконец, может просто подвести. На одном из экзаменов так и случилось, благо, был ещё резервный день, которым Алёна и воспользовалась».

Так же дистанционно ученики художественной школы приняли участие в семи всероссийских конкурсах, заработали два десятка дипломов уровня Северо-Кавказского федерального округа и 22 диплома Ставропольского края. Есть и награды федерального масштаба. Ученица второго класса Виктория Форова заняла третье место в России в конкурсе «Волшебница-зима», а Алёна Троицкая стала серебряным призёром всероссийского конкурса «На природе».

Заслужили награды и педагоги, причём все трос. Так, преподаватель основ декоративно-прикладного творчества Галина Макарова получила бронзовую, Александр Сабинин — серебряную, а Светлана Сабинина — золотую сертификаты соответствия по системе добровольной сертификации информационных технологий.

Проходит сертификация по результатам тестирования на основе международных и всероссийских конкурсов детского творческого творчества. За каждую работу начисляются баллы. Чем больше удачных работ, тем выше баллы. А по сумме баллов формируются рейтинги. В этой системе педагоги нашей художественной школы участвуют не первый год, конкурируя с сотнями и даже тысячами своих коллег по всей России. И стабильно — с хорошими и даже растущими результатами. Так, Александр Иванович от бронзового сертификата дорос до серебряного, а Светлана Николаевна пошла в число всего 52 обладателей золотого сертификата и заняла среди них 11 место.

Участвует в рейтинге и художественная школа в целом, и тоже успешно. Два последних месяца она занимает второе место во всероссийском рейтинге, где есть Московская, Мурманская, Брянская, Пензенская, Смоленская области, Якутия, Татарстан, Алтайский край и десятки других уголков нашей огромной страны.

Понятно, что успехи не пада-



► Светлана и Александр Сабинины с новыми работами.



► С ремонтом знакомит директор Елена Макурина.

ют с неба. Они — результат ежедневной совместной работы преподавателей и учеников. И первые ненавязчиво ведут за собой, собственным примером показывая, что в живописи нет «низких» и «высоких» тем — в любой теме чуткий взгляд художника способен увидеть нечто особенное, найти изюминку и даже подняться до высот философских обобщений.

Именно это наглядно демонстрирует и свежая выставка. Посвящена она преимущественно натюрморту. Выбор объясняется просто: все мы в условиях коронавируса оказались так или иначе заперты в четырёх стенах, а что проще и доступнее всего рисовать дома? Конечно, натюрморты.

Выставка доказывает: разнообразить их можно бесконечно. Стекланные вазы и стаканы, пустые и наполненные водой или чаем, со множеством цветов, начиная от весенних ирисов, сирени и тюльпанов, до поздних маков, диких и садовых, роз, подсолнухов и кукурузных початков. Посуда металлическая, сверкающая глянцем, и тускло отслаивающаяся, словно пропитанная светом изнутри керамика. Плюс множество драпировок разных цветов и фактур, и не меньшее разнообразие плодов, имеющихся в каждом сельском доме: лук, яблоки, тыквы, груши, баклажаны, перец, виноград... Словом, всё, что клалый из нас видел бесчисленное множество раз и перестал замечать. А внимательные к деталям художники словно показывают их заново, давая возможность увидеть эти вещи как в первый раз, и снова удивиться их красоте и завершённости.

Каждый нюанс имеет значение. Насыщенная пастель настолько ярко передаёт промасленную копчёность шкуры,



► Алёна Волосач.

что кажется: даже запах — и тот чувствуется. Совершенная изюмная материальность.

Отличение палитры всего двумя-тремя цветами позволяет сосредоточиться на объёмности и пространстве. А отсюда, как подсказывает Светлана Николаевна, остаётся один шаг к пониманию: натюрморт не только показывает материальные предметы, но и наводит на размышления, передаёт идеи, которые хотел выразить художник. Например, о том, что не только кушины и тарелки созданы из глины, но и все мы — плоть от плоти земли, рождены ею и в неё вернёмся. Но пока нам отпущен миг жизни, надо прожить его радостно, вкушая плоды и вино, наслаждаясь солнцем.

Саму Светлану Сабинину идёт ещё дальше, рисуя циклами всего одной краской, но разных тонов. И эта чёрно-белая монохромность делает некий цветочек настолько эримым и обильным, что кажется: он ожил на бумаге.

Оксана МЕДЯНИК.
Фото Алексея Остроухова.

♦ Хорошие новости

Зону прошли, поехали в край

Подведены итоги зонального этапа краевой конкурсной выставки «Ставропольские таланты юных художников», состоявшейся в Пятигорске. В этом году зональный этап проходил в дистанционном формате. Было прислано 382 работы из 19 школ искусств региона Кавказских Минеральных Вод.

В ходе просмотра и обсуждения жюри приняло решение присудить звания победителей зонального этапа и рекомендовать для дальнейшего участия 157 работ. В их число вошли и 12 работ юных киривчан, подготовленных в таких номинациях, как «Графика», «Живопись» и «Декоративно-прикладное искусство». Их авторы участвуют в детских школах искусств станции Маринской и Советской, а также в детской художественной школе города Новопопавловска.

Новогодние игрушки для инспектора

Школьники Кировского городского округа в традиционном участвуют в конкурсе региональной Гостиницы на самую креативную праздничную ёлочную поделку по дорожной безопасности. В последний месяц года ученики начальных классов вместе с родителями мастерят и представляют на суд жюри одну или несколько поделок. Игрушки авторы передают педагогам либо инспекторам направили пропаганды безопасности дорожного движения.

Победителей определит комиссия, в состав которой вошли учителя, сотрудники ГИБДД, представители креативных авторов ёлочных игрушек награждает полицией Дед Мороз.

На сегодняшний день большое количество работ представлено для осмотра подписчикам аккаунта Гостиницы инспекции округа в сети Инстаграм. Завершить сразу видно, что активнее всего мастерят ёлочные украшения на тему правил дорожного движения в станции Зольской, посёлке Комсомольск, сёлах Орловке и Горнозаводском.

Чаще всего школьники делают тематические ёлочные шары, фигурки автомобилей, инспекторов, а некоторые даже украшают по теме дорожной безопасности целую ёлку. Есть и редкие работы: вязаные игрушки, расписные принты, светодинамические украшения.

После подведения итогов поделок тоже пригласят: их наверху также используют для украшения новогодних ёлок.

Ольга МАЛАХОВА.

Что должно быть на столе в год Быка-2021

В этом году на смену Белой Металлической Крысы приходит Белый Металлический Бык. Это животное не привередливое в отношении еды. Оно питается в основном растительной пищей. Бык любит не только различные злаковые, но и овощи и фрукты. Все это говорит о том, что при встрече 2021 года на новогоднем столе должно быть много блюд, включающих крупы и зелень. Поэтому будут уместны всевозможные виды мяса с начинкой из каш, овощей

и фруктов. Можно приготовить, например, утку с яблоками или гуся с гречкой. Подойдет и плов или овощное рагу. В качестве гарнира можно использовать не только эти продукты, но и картофель, бобовые и даже ассорти из овощей и фруктов.

Белый Металлический Бык — это консервативное животное. Можно приготовить обычный картофель с мясом или рыбой. Они также должны готовиться самым простым способом: с помощью

варки, жарки, тушения, обработки на гриле или микроволновой печи.

Особенности новогоднего меню.

Покровитель любит покушать, поэтому на столе должно присутствовать большое количество всевозможных блюд: салаты, закуски, горячие блюда, всевозможное мясо, рыба, разнообразная выпечка, десерт, различные напитки, включая алкоголь. Понравятся ему и всевозможные ассорти: сырное, колбасное, рыбное, овощное, фруктовое. Блюда

должны быть из обычных продуктов. Быку не понравятся морские продукты, поэтому можно не трагиться на них.

Также на праздничном столе должно присутствовать несколько видов хлеба, всевозможная выпечка и сладкий десерт. Как не странно, но Бык очень любит сладости. Хозяйки могут не сдерживать свои фантазии относительно сладких блюд. Покровителю года придется по душе разнообразные торты, пирожное, кексы и пироги.



Овощной салат

с ореховой заправкой

Ингредиенты: помидоры — 2 шт., огурец — 3 шт., болгарский перец — 1 шт., листья салата — 50 гр., зеленый лук, чеснок — 2 зубка, растительное масло, петрушка, сок лимона, перец и соль по вкусу.

Приготовление: нарезаем кубиками болгарский перец, помидоры и огурцы. Шинкуем лук из мелких кусочки. Рвем салат и измельчаем петрушку. Смешиваем все ингредиенты и немного соли смесь. Измельчаем орехи на небольшие кусочки. Смешиваем их с соком половины лимона. Пропускаем через пресс чеснок и соединяем с орехами. Добавляем к ореховой смеси растительное масло и перец. Этой заправкой поливаем овощи и тщательно перемешиваем. Добавляем по вкусу соль и перец.

Салат с мясом, маринованными опятами и сладким перцем

Ингредиенты: свиное мясо — 300 гр., сладкий перец — 1 шт., маринованные опята — 200 гр., красный лук — 1 шт., растительное масло — 3 ст. л., сок лимона — 1 ст. л., соль и перец по вкусу.

Приготовление: отвариваем мясо, охлаждаем и нарезаем соломкой. Нарезаем перец также соломкой. Сливаем рассол с грибов и тщательно их промываем. Нарезаем лук на полукольца. Смешиваем все ингредиенты и заправляем лимонным соком и маслом. Перед подачей салат украшаем зеленью.

Новогодний салат с корейской морковью и копченой курицей

Ингредиенты: куриная копченая груда — 300 гр., корейская морковь — 150 гр., твердый сыр — 100 гр., помидоры — 2 шт., растительное масло, морковь по-корейски — 150 гр., сыр твердых сортов — 100 гр., помидоры — 2 шт.,

укроп, соль и перец по вкусу.

Приготовление:

нарезаем: нарезаем груду на небольшие кусочки. Нарезаем сыр на крупную терку. Нарезаем помидоры на кубики. Смешиваем все ингредиенты и добавляем корейскую морковь. Салат солим и заправляем маслом. Перед подачей украшаем салат укропом.

Новогодний салат «Часы»

Ингредиенты (на 8 порций): куриное филе — 300 гр., сыр твердый — 150 гр., морковь по-корейски — 150 гр., яйца — 3 шт., майонез — 3-4 ст. ложки (по вкусу).

Приготовление: куриную грудку вымыть, выложить в кастрюльку, залить холодной водой. Поставить на огонь, довести до кипения. Варить на небольшом огне до готовности (около 30-40 минут). Филе охладить. Нарезать кубиками.

Яйца выложить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить. Довести до кипения. Варить на небольшом огне 10 минут. Слить горячую воду, залить яйца холодной водой. Охладить, очистить яйца. Отделить желтки от белков. Натереть белки на средней терке. Натереть желтки на средней терке. Сыр натереть на крупной терке. Корейскую морковь нарезать. Собрать салат на блюде.

1 слой — курица + сетка майонеза. 2 слой — корейская морковь + сетка майонеза. 3 слой — желтки + сетка майонеза. 4 слой — твердый сыр + сетка майонеза. 5 слой — куриные белки + сетка майонеза. Майонез тщательно разровнять. Вырезать из моркови шиферблат и стрелки. Украсить ими салат. Дать настояться 2-3 часа в холодильнике. Новогодний салат «Часы» готов.

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»

Всеми любимым и самый новогодний салат «Оливье» можно оформить в виде Быка — символа 2021 года.

Ингредиенты (на 8 порций): картофель — 350 г, колбаса ва-

шеная — 300 г, морковь — 100 г, огурцы маринованные — 120 г, горошек зеленый консервированный — 100 г, яйца — 2 шт., лук зеленый — 10 г, майонез — 100-120 г, соль — по вкусу, перец черный молотый — по вкусу.

Для украшения салата:

маслина без косточек — 2 шт., хлеб — 1-2 кусочка, колбаса сы-

рокопеченная — 1-2 кружочка.

Для оформления салата

«Оливье» в виде быка до-

полнительно понадобятся 1-2

кусочка хлеба, парочка мас-

лин и 1-2 кружочка копченой

или парено-копченой колбасы

более темного цвета, чем ва-

шеная. Отварите яйца вкрутую

(8-10 минут), затем остудите

в холодной воде. Тщательно

вымойте картофель и морковь.

Не очищая от кожуры, поме-

стите картофель и морковь в

холодную воду, доведите до

кипения и отварите на неболь-

шом огне до готовности (при-

мерно 30-35 минут). Обдайте

вареные овощи холодной во-

дой и полностью остудите. От-

варной картофель и морковь

очистите и нарежьте мелкими

кубиками. Вареные яйца очи-

стите. Для украшения блюда

отрежьте 2 кружочка белка

с верхушек яиц и отложите.

Нарежьте яйца мелкими ку-

биками. Отрежьте 2 кружочка

вареной колбасы (примерно

70-80 г) и сохраните для укра-

шения новогоднего салата.

Оставшуюся вареную колбасу

нарежьте мелкими кубиками.

Также мелко нарежьте мари-

нованные огурцы и зеленый

лук. Один кружок вареной

колбасы сохраните целиком —

он станет «носом» быка. Из

второго кружка вареной кол-

басы вырежьте продолговатые

«уши». Из копченой колбасы

вырежьте «брови». Разрежьте

сердинку «ушей». Разрежьте

1 маслину вдоль пополам — по-

лучается «зрачки». От второй

маслины отрежьте кружочек.

Разрежьте пополам — это будут

«ноздри». Из хлеба вырежьте 2

треугольника — «рожки». Если

хлеб белый или серый — под-

румяньте «рожки» 2-3 минуты

на сухой сковородке, чтобы они

стали золотистыми. Кусочкам

яичного белка придайте форму

небольших полуколец — что-

бы получились детали для

«глаз». В салатнике соедини-

те нарезанные компоненты

салата: картофель, морковь,

колбасу, яйца, огурцы и зеле-

ный лук. Добавьте консерви-

рованный зеленый горошек

без жидкости, майонез, не-

много соли и перца. Хорошо

все перемешайте. Выложите

оливье на тарелку, придав

салату круглую форму с по-

мощью формовочного кольца.

Аккуратно утрамбуйте салат лопаткой или ложкой. Можно также смазать поверхность оливье тонким слоем майонеза, чтобы она стала более нейтральной по цвету. Аккуратно снимите формовочное кольцо и выложите подготовленные элементы украшения салата, формируя мордочку быка.

Если готовите салат заранее, украшать его лучше всего непосредственно перед подачей на праздничный стол. Новогодний салат «Оливье» в виде Быка готов.

Жаркое с томатами

Ингредиенты: картофель — 5 шт., зеленый болгарский перец — 1 шт., смешанный фарш — 500 гр., растительное масло — 3 ст. л., чеснок — 2 зубчика, лук репчатый — 1 шт., томатная паста — 2 ст. л., помидоры без кожицы — 400 г, соль, перец — по вкусу, петрушка — для украшения.

Перец вымыть, очистить от семян и нарезать полосками. Картофель очистить, вымыть и крупно нарезать. Выложить подготовленные овощи на сковороду с разогретым маслом (2 ст. л.) и жарить 10 минут.

Лук и чеснок очистить. Лук измельчить, чеснок пропустить через пресс, положить на другую сковороду с разогретым маслом (1 ст. л.), слегка обжарить (2 минуты), добавить фарш, томатную пасту, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Томаты измельчить и вместе с обжаренным картофелем и перцем положить в сковороду с фаршем, готовить 10 минут. При желании украсить готовое блюдо петрушкой.

Мясная горка

Ингредиенты: длинный рис — 1 стакан, чеснок — 1 зубчик, лук репчатый — 1 шт., белокочанная капуста — 400 гр., сливочное масло — 1 ст. л., плавленый сыр — 200 гр., смешанный фарш — 500 г, овощной бульон — 0,5 л, соль, перец — по вкусу, петрушка — для украшения.

Рис отварить в кипящей подсоленной воде (20 минут). Чеснок и лук очистить, чеснок пропустить через пресс, лук — измельчить. Капусту вымыть, обсушить и шинковать. Сыр нарезать маленькими кусочками.

В глубокую сковороду с разогретым маслом выложить лук и чеснок, слегка обжарить (2 минуты), добавить фарш, готовить еще 5-7 минут. Положить капусту, посолить, поперчить, влить бульон, добавить сыр и готовить на слабом огне еще 5 минут.

Мясной гарнир вместе с рисом выложить на тарелки. При желании готовое блюдо украсить петрушкой.

Маринад для курицы:

Ингредиенты: томатный кетчуп — 40 гр., растительное масло — 70 мл, репчатый лук — 1/2 шт., чеснок — 1 зубчик, острый перец — 1 шт., сахарный песок — 1 ст. л., соль — 1/4 ч. л., копченая паприка — 1 ч. л., порошок горчицы — 1/2 ч. л., сок лимона — 1-2 ст. л., кинза — 5 веточек.

Приготовление:

1. Репчатый лук нарезать крупными ломтиками, кинзу крупно нарезать, чеснок очистить, у перца удалить семена.

2. Выложить лук, чеснок, кинзу и перец в чашу блендера. Влить кетчуп.

3. Высыпать порошок горчицы. Добавить сахарный песок. Посолить. Влить сок лимона. Добавить растительное масло. Всыпать паприку, измельчить в однородную массу.

Пикантный и слегка острый, сладковато-соленый, маринад готов. Используйте его в качестве маринада для курицы или мяса, а также в качестве соуса.

Мясо в горшочке

с картофелем и сыром

Ингредиенты: свинина — 400 г, лук — 2 шт., сыр — 100 гр., грибы (шампиньоны) — примерно 15-16 средних шт., картофель — 3-4 средних клубня, сливочное масло — 50 гр., подсолнечное масло, майонез, соль по вкусу.

Приготовление:

1. Свинину порежьте на кусочки среднего размера. Обжаривайте их на растительном масле на сильном огне 5-6 минут, и еще 10 минут на медленном огне.

2. Лук порежьте на средние кусочки. Грибы — вдоль на кусочки. Тушить в сковороде на растительном масле с луком и сливочным маслом 10 минут.

3. Сыр натереть на крупной терке.

4. Картофель помыть, почистить, отварить в подсоленной воде. Порезать на кусочки среднего размера.

5. В горшочки укладываем продукты в следующем порядке: картофель, свинина, майонез, грибы с луком, сыр.

6. Накрыв крышкой горшочки ставим в холодный духовой шкаф (духовку предварительно не разогреваем). Готовить 20 минут при температуре 180°C.

Приятного аппетита!

Светлана ШАРОВА.

Успехи наших борцов

В Лермонтове прошёл открытый кубок города по греко-римской борьбе. В турнире приняли участие более 150 борцов со всего Ставропольского края. Возраст участников колебался от семи до 17 лет, а вес — от 22-х до ста килограммов.

Число зрителей по понятным причинам было сокращено до минимума. Как положено, проводилась термометрия, соблюдались прочие меры безопасности.

Вышли на ювер и воспитанники тренеров детско-юношеской спортивной школы нашего района Николай Хлюнов и Артём Асатурян.

Самая трудная и драматичная борьба развернулась в весовой категории в 62 килограмма: так вышло, что именно здесь сошлись сильные и даже титулованные соперники, сражающиеся изю всех сил. Тем ценнее дости-

нутые результаты.

Наиболее успешным он оказался у 14-летнего Мусы Аликаева. В эту весовую категорию он перешёл недавно, но набрал хорошую физическую форму и сразу вошёл в число лидеров. Даже в финале он повёл сквадку, но не смог справиться с психологическим напряжением, уступил и занял второе место.

А вот Назар Братчиков, пройдя два круга без поражений, сначала уступил в схватке за первое, а затем и за третье место. В итоге бронза досталась нашему же борцу, 15-летнему Николаю Газарьянцу. Впрочем, впереди их ждёт ещё не один

поединок, и всегда есть шанс взять реванш.

► На 2-й ступени пьедестала почёта — серебряный призёр Муса Аликаев, на 3-й (первый) Николай Газарьянец.

Ксения ЕВГЕНЬЕВА.
Фото Рубена ГАЗАРЬЯНЦА.



Книги и фильмы, которые учат добру

В рамках реализации межведомственного культурно-образовательного проекта «Культура для школьников» сотрудниками Комсомольской сельской библиотеки подготовили литературный экскурс по страницам творчества Гавриила Троепольского, посвященный 115-летию со дня рождения писателя.

Библиотекари рассказали, что самым популярным произведением Троепольского стала повесть «Белый Бым — Черное ухо». Главный герой бел Бым за свою короткую жизнь прожил через многое. При этом не утратил способности любить, не ожесточился. Отвергнул людей, и сам учил доброте. По повести режиссёр Станислав Ростоцкий снял замечательный двухсерийный фильм.

Литературный экскурс не оставил равнодушным никого из ребят и вызвал большой эмоциональный отклик.

Татьяна КАРМАЗОВА.

О реализации губернаторской программы поддержки местных инициатив в Кировском городском округе

В этом году из бюджета Ставропольского края на реализацию губернаторской программы поддержки местных инициатив было выделено 437 миллионов рублей, реализовано 279 проектов. О том, какое воплощение программа получила на Ставрополье в целом и в Кировском городском округе в частности, мы поговорили с заместителем директора учебного центра министерства финансов Ставропольского края Сергеем Аристовым.

— Сергей Юрьевич, расскажите, сколько всего в этом году на территории края было подано заявок?

— В сентябре этого года прошёл конкурсный отбор инициативных проектов, которые будут реализованы на территории Ставропольского края в 2021 году. В этом году на конкурсный отбор было подано 299 проектов, из них конкурсный отбор прошли 237 проектов или 79,3 процента. Общий объём финансирования проектов в 2021 году составит 400 миллионов рублей. Необходимые для реализации проектов средства учтены в краевом бюджете 2021 года.

Более подробно с условиями участия в конкурсном отборе и региональными проектами можно ознакомиться на сайте программы mipisk.ru. Там же будут размещаться все новости о ходе реализации программы в 2021 году.

— Как в целом реализуется программа в крае?

— В 2020 году реализовано 279 проектов, практически все они уже завершены. В 60 процентах случаев это благоустройство территорий и обустройство мест массового отдыха: благоустройство скверов и парков, обустройство детских площадок, пешеходных дорожек. Также большой популярностью пользуются спортивные объекты, ремонт Домов культуры. И немало проектов по ремонту автомобильных дорог. В разных территориях

края жители выбирали решение разных вопросов. Всего в конкурсе участвовало 326 заявок от муниципальных образований края. Общий вклад в реализацию всех проектов составил 741,55 миллиона рублей. Это средства крышевой казны, муниципальных, складов предприятий и местных жителей.

— Сколько проектов и на какие суммы с начала года в рамках программы поддержки местных инициатив было реализовано на территории Кировского городского округа?

— На территории округа таких проектов было на общую сумму 7,5 миллиона рублей. Из них 5,2 миллиона составила субсидия из бюджета Ставропольского края; местные бюджеты вложили 1,7 миллиона рублей. Софинансирование от индивидуальных предпринимателей и юридических лиц составило 419 тысяч рублей; 81480 рублей внесли жители на селённых пунктов. Кроме того, на 415449 рублей было оказано работ и услуг. Наюнец, 264 человека непосредственно приняли участие в реализации проектов и оказали помощь своим безвозмездным трудом.

— Расскажите, что это за объекты и где они расположены.

— Речь идёт о проектах, которые по условиям программы были отобраны населением и в 2020 году реализованы в ряде населённых пунктов округа.

Так, в городе Новоавловске обустроена зона отдыха на территории, прилегающей к ДК имени С.М. Ромашко. Здесь установили шашлычный гриль, скейт-рампу, несколько конструкций для скейтеров и роллеров. Саму площадку заасфальтировали, установили скамейки, урны и уличные фонари. В итоге появился скейт-парк, где можно кататься на скейтборде, роликовых коньках, велосипеде и самокате, проводить соревнования по экстремальным видам спорта различного уровня.

Ещё в городе Новоавловске

обустроена комплексная спортивная площадка на перекрёстке улиц Ставропольской и Журавко. Саму площадку покрыли резиновой резиной, поставили корзины для футбола, баскетбола и волейбола, сетку. По периметру установили ограждение, появились также антиваздалные тренажёры и освещение.

В селе Орловка началось благоустройство парковой зоны. Здесь появились выложенные брусчаткой пешеходные дорожки, вдоль которых установили скамейки, урны и уличные фонари. Появился своего рода спортивный городок под открытым небом с уличными тренажёрами, приспособлениями для уличной гимнастики и специальным покрытием. Плюс скамейки возле памятника героям Великой Отечественной, скамейки-качели. Иными словами, созданы зоны отдыха для всех возрастных групп.

— Какие преобразования ждут наш городской округ в 2021 году?

— На территории Кировского городского округа будут реализованы четыре проекта, которые были отобраны населением. Так, горноавловская ждёт ремонт участка автомобильной дороги по улице Новой (от дома № 28).

В посёлке Комсомольск будет сделан ремонт асфальтового покрытия внутридворовой территории по улице Клубной, 21/1, 21/2, 21/3.

В станице Староавловской обустроят детскую площадку в старинном парке; площадка будет освещена.

В селе Орловка продолжится благоустройство парковой зоны. В частности, здесь поставят большой детский игровой комплекс с башенками, качелями, горками, мягким покрытием, а также освещением и скамейками для родителей, бабушек и дедушек.

— По условиям программы для получения субсидии из



► В Новоавловске скейт-парк — для катания на роликовых коньках, скейт-борде, велосипедах — никогда не пустует.

краевой казны на реализацию проекта необходим вклад местного населения. Сколько средств приходится собирать населению, посильные ли это деньги? И сколько дают краевой и местные бюджеты?

— Статистика последних трёх лет говорит о том, что вклад жителей края в среднем не превышает 3,5 процента от общей стоимости проекта, но некоторые проекты (как правило, имеющие высокий социальный потенциал) были поддержаны населением более активно, и в таких случаях софинансирование населения было выше.

В 2020 году доля средств бюджета края составила 58,6 процента или 435,03 миллиона рублей, доля бюджетов муниципальных образований края — 27,7 процента или 205,53 миллиона. В среднем на реализацию одного проекта в 2020 году было выделено 100 тысяч рублей.

Отвечая на вопрос, скажу, что вклад жителей — это, безусловно, всегда добровольная основа. Кто-то готов вложить 100 рублей, а кто-то и тысячу. Иногда проект обходится без сбора денег с жителей. Ведь есть возможность поучаствовать своим трудом.

Однако к этому не стоит от-

носиться однозначно. Нельзя недооценивать тот эффект, который достигается за счёт участия как в финансовой, так и в физической форме. Мы рассматриваем на взаимодействие между населением и муниципалитетом во всевозможных формах, так как именно оно позволит достичь взаимопонимания между гражданами и местной властью, привлечь к работе жителей населённых пунктов, неравнодушных к судьбе своей малой Родины. И как показывает практика, проекты, в реализации которых приняли участие жители населённых пунктов, имеют больший срок эксплуатации, даже несмотря на то, что они активнее используются. Ведь вложив в проект что-то своё, уже не хочется равнодушным и следить за ним, как за своим.

А для местных предприятий и жителей это ещё и возможность оставить о себе добрую память в лучших традициях русского мещанства. Многие муниципальные образования размещают рядом с благоустроенными объектами памятные доски, на которых указывают имена и фамилии тех, кто сделал достойный вклад в их реализацию.

Оксана МЕДЯНИК.
Фото Алексея ОСТРОУХОВА.

Пятница, 4

ПЕРВЫЙ

С НОВЫМ 2021 ГОДОМ!

06.00 «Новогодний календарь» (0+)
07.05 Х/ф «Золушка» (0+)
08.25 Х/ф «Девчата» (0+)
10.00, 15.00 Новости (16+)
10.15 Х/ф «Ирония судьбы, или С легким паром!» (0+)
13.20 Х/ф «Бриллиантовый рукав» (0+)
15.10 Х/ф «Дважды дважды» (0+)
16.35 Х/ф «Любовь и голубы» (12+)
18.20 «Лучшие все!» (0+)
21.00 «Клуб Веселых и Находчивых» (16+)
23.20 Х/ф «Викторина» (16+)
01.25 «Дискотека 80-х» (16+)

РОССИЯ 1
05.00 Муз/ф «Карнавальная ночь» (0+)
06.15 Х/ф «Москва слезам не верит» (12+)

Суббота, 2

ПЕРВЫЙ

05.30, 06.10 Х/ф «Финист-Ясный сокол» (0+)
06.00, 10.00, 15.00 Новости (16+)
07.00 Х/ф «Старик Хоттабыч» (0+)
08.30 М/ф «Ледниковый период: Континектальный дрейф» (0+)
10.10 Х/ф «Морозко» (0+)
11.45 Х/ф «Один дома» (0+)
13.40 Х/ф «Один дома 2» (0+)
15.10 «Один дома 3» (0+)
16.10 Х/ф «Щелкунчик и четыре королевства» (0+)
18.00 «Точка-в-точку» (16+)
21.00 «Время» (16+)
21.20 Премия «Золотой граммофон» (16+)
00.20 Х/ф «Анна и король» (0+)

РОССИЯ 1
05.00 Х/ф «Доярка из Хаца-

Воскресенье, 3

ПЕРВЫЙ

05.30, 06.10 Х/ф «Старик Хоттабыч» (0+)
06.00, 10.00 Новости (16+)
07.05 Х/ф «Марья-искусница» (0+)
08.25 Х/ф «Морозко» (0+)
10.10 Х/ф «Щелкунчик и четыре королевства» (0+)
12.00 Х/ф «Викторина» (16+)
14.30 «Кто хочет стать миллионером?» (12+)
15.40 Шоу «Ледниковый период» (0+)
18.25 «Лучшие все!» (0+)
21.00 «Время» (16+)
21.20 «Три аккорда» (16+)
23.50 Х/ф «Хороший доктор» (16+)

РОССИЯ 1
05.00 Т/с «Доярка из Хацапетовки. Вызов судьбы» (12+)
08.15 Х/ф «Золотая невеста» (12+)
10.10 «Сто к одному» (12+)
11.00, 20.00 Вести (16+)

не верит» (12+)
08.40 Х/ф «Служебный роман» (0+)
11.15 Х/ф «Кавказская пленница, или Новые приключения Шурика» (0+)
12.40 «Песни года» (12+)
14.50 Х/ф «Иван Васильевич меняет профессию» (0+)
16.30 Х/ф «Одесский пароход» (12+)
17.35 «Юмор года» (16+)
20.00 Вести (16+)
21.10 Вести. Местное время (16+)
21.20 Х/ф «Последний богатырь» (12+)
23.10 Х/ф «Заповедник» (16+)
01.05 Х/ф «СуперБобровы. Народные мстители» (12+)

РОССИЯ К
08.30, 01.55 «Песня не прощается... 1974» (12+)
07.25 Х/ф «Здравствуй, я ваша тетя!» (0+)
10.05 Х/ф «Тайна снежной королевы (сказка про сказку)» (16+)

петовых» (12+)
08.10 Х/ф «Свадьба не бундет» (12+)
10.10 «Сто к одному» (12+)
11.00, 20.00 Вести (16+)
11.15 Х/ф «Развода не будет» (12+)
13.05 «Песня года» (12+)
15.30 Х/ф «Последний богатырь» (12+)
17.40 «Юмор года» (16+)
21.05 Вести. Местное время (16+)
21.20 Т/с «Анна Каренина» (12+)
00.50 Т/с «Ликвидация» (16+)

РОССИЯ К
06.30, 02.30 М/фильмы (6+)
08.30 Х/ф «Минимый больной» (16+)
10.30 «Обыкновенный концерт» (12+)
11.00 Х/ф «Маленькая принцесса» (0+)
12.30, 00.00 Д/ф «Большой

12.20, 01.00 Д/ф «Путешествие к спасительным берегам Мексика» (12+)
13.15 Мирован новостной канал Венского филармонического оркестра - 2021 (12+)
15.50 Красивая планета (12+)
16.05 Д/ф «Человек в шляпе» (12+)
18.50 Международный фестиваль циркового искусства в Монте-Карло (12+)
18.50 «Песня не прощается...». Избранные странички «Песни года» (12+)
20.45 Х/ф «Претель Дюже» (16+)
22.30 Балет Александра Эзмана «Эскадрилья» (12+)
00.00 Чучо Вальдез. Концерт на малом (12+)

НТВ
05.25, 09.30 Т/с «Пес» (16+)
08.20 «У нас в гостях...» (12+)
15.30 «Новогодний миллион» (12+)
17.15 Х/ф «Новогодний лес» (16+)

барьерный риф» (12+)
13.25 Д/ф «Под звуки нестерпящего вальса» (12+)
14.05 Х/ф «Розыгрыш» (16+)
15.45 Большие и маленькие. Избранное (12+)
16.45 «Пешком...» (12+)
17.15, 00.50 «Сказочная ночь». Гала-концерт Берлинского филармонического оркестра в Вальдбоне (12+)
18.55 Т/с «Шерлок Холмс» (12+)
21.50 Д/ф «Наука Шерлока Холмса» (12+)
22.20 Х/ф «Сисси» (16+)

НТВ
06.05, 01.35 Х/ф «Гаражный папа» (12+)
08.00, 10.00, 16.00, 19.00 Сегодня (16+)
08.20, 10.20 Т/с «Паутина» (16+)
12.40, 16.20, 19.25, 03.10 Т/с «Пес» (16+)

19.00 «Суперстар! Возвращение» (16+)
21.25 Х/ф «Дельфин» (16+)
01.15 Х/ф «Как встретить праздник не по-детски» (16+)
02.40 Х/ф «В зоне доступа любви» (16+)
04.15 «Все звезды в Новый год» (12+)

ТВЦ
06.20 Х/ф «Сестра его двоюродного» (12+)
07.55 Х/ф «Ученица чародея» (12+)
09.25 Х/ф «Золушка» (0+)
10.45 Д/ф «Фабрика Раневских. Королевство магов» (12+)
11.25 Х/ф «Хрустальная лошадка» (12+)
14.30 События (16+)
14.45 Как встретились, так и проводились! (12+)
15.25 Х/ф «Полосатый рейс» (12+)
18.55 Д/ф «Жан Марс. Игры в любовь и смерть» (12+)

23.00 «Маска» (12+)

ТВЦ
05.35 Х/ф «Артистка» (12+)
07.30 Д/ф «Чарующий акцент» (12+)
08.25 Х/ф «Дедушка» (12+)
10.35 Д/ф «Слушай, Ленинград, я тебе спою...» (12+)
11.40, 02.35 Х/ф «Агата и правда об убийствах» (12+)
13.35 «Мой герой» (12+)
14.30 События (16+)
14.45 «Особенности женского юмора» (12+)
15.50 Т/с «Женская логика» (12+)
17.55 Х/ф «Когда-нибудь наступит завтра» (12+)
21.30 Х/ф «Девушка с косой» (16+)
23.15 Лиги Измайлов. Курам на смех (12+)
00.20 Д/ф «Актрисе драмы». Вероника Мавриковна и Авдотья Никитична» (12+)

17.35 Х/ф «Граф Монте-Кристо» (12+)
20.40 Х/ф «Артистка» (12+)
22.20 «Принят комедиантов» (12+)
23.55 Д/ф «Шериндот и Дерма-вин. Король и капуста» (12+)
00.40 Д/ф «Чарующий акцент» (12+)

ДОМАШНИЙ
06.30, 06.10 «6 кадров» (16+)
06.35 М/ф «Королекство криных зеркала» (0+)
08.05, 02.10 Х/ф «Ангелика - маркиза ангелов» (16+)
10.30 Х/ф «Великолепная Асселика» (16+)
12.45 Х/ф «Ангелика и король» (16+)
15.00 Х/ф «Неукротимая Ангелика» (16+)
16.55 Х/ф «Ангелика и Суртан» (16+)
19.00 Х/ф «Елка на миллион» (16+)
23.15 Х/ф «В двух километрах от Нового Года» (16+)
01.10 Д/с «Предсказания»

ДОМАШНИЙ
06.30 «Пять ужинов» (16+)
07.05, 01.10 Д/с «Предсказания: 2021» (16+)
08.05 Т/с «Гордость и предубеждение» (16+)
14.55 Т/с «Ты только мой» (16+)
19.00 Т/с «Любовь против судьбы» (16+)
22.55 Х/ф «Зимний сон» (16+)

МАТЧ!
06.00 Шоу олимпийских чемпионов «Лед и Пламень» (0+)
07.15 «Аленин улеточный» (0+)
08.55 М/ф «Снежные дорожки» (0+)
09.05 М/ф «Шайбу! Шайбу!» (0+)
09.25 М/ф «Матч-реванш» (0+)
09.45 Победы 2020 (0+)

08.45 Т/с «Возвращение в Эдем» (16+)
14.40 Т/с «Сестра по наследству» (16+)
19.00 Т/с «Любовь против судьбы» (16+)
23.00 Х/ф «Снежная любовь, или Сон в зимнюю ночь» (16+)

МАТЧ!
06.00 «Одержимые. Ирина Слуцкая» (12+)
06.30 Хоккей. ЧМ. Молодежные сборные (12+)
09.00 М/ф «Метеор на ринге» (0+)
09.20 М/ф «Необыкновенный матч» (0+)
09.40 Х/ф «Большой белый обман» (0+)
11.30 Фестиваль экстремальных видов спорта «Прорыв-2020» (12+)
12.00, 16.30, 22.00 Новости (16+)
12.05 Смешанные единоборства. ASCA Grand Power. Александр Емельяненко

08.15 Д/ф «Любовь на съемочной площадке» (12+)
09.00 Х/ф «Высокий блондин в черном ботинке» (0+)
10.50 Д/ф «Людмила Целиковская. Муза трех королей» (12+)
11.40 Х/ф «Агата и проклятие Иштара» (12+)
13.35 «Мой герой» (12+)
14.30 События (16+)
14.45 «Юмор с мужским хакером» (16+)
15.50 Т/с «Женская логика-2» (12+)
17.55 Х/ф «Когда-нибудь наступит завтра-2» (12+)
21.35 Х/ф «Путь сквозь снег» (12+)
23.35 Д/ф «Польские крашавицы. Кино с акцентом» (12+)
00.25 Д/ф «Личные маги советских вождей» (12+)

ДОМАШНИЙ
06.30 «Пять ужинов» (16+)
07.05 Х/ф «Тариф на любовь» (16+)

16.45 «Пешком...» (12+)
17.15, 00.50 Концерт на сцене Борной площади Милана (12+)
18.40 Цвет времени (12+)
18.55 Т/с «Шерлок Холмс» (12+)
21.50 Д/ф «Наука Шерлока Холмса» (12+)
22.20 Х/ф «Сисси - молодая императрица» (16+)

НТВ
06.15 Х/ф «Как встретить праздник не по-детски» (16+)
08.00, 10.00, 16.00, 19.00 Сегодня (16+)
08.20, 10.20 Т/с «Паутина» (16+)
12.40, 16.20, 19.25, 03.20 Т/с «Пес» (16+)
23.00 «Маска» (12+)
01.30 Х/ф «Дед Мороз. Битва магов» (0+)

ТВЦ
06.05 Т/с «Женская логика» (12+)

11.15 «Смотреть до конца» (12+)
12.15 Х/ф «Теория неверности» (12+)
15.50 Т/с «Тайны следствия» (18+)
21.05 Вести. Местное время (16+)
21.20 Т/с «Анна Каренина» (12+)
01.05 Т/с «Ликвидация» (16+)

РОССИЯ К
06.30, 02.15 М/фильмы (6+)
08.35 Х/ф «Адам женится на Еве» (12+)
10.50 «Обыкновенный концерт» (12+)
11.15 Х/ф «Приключения Тома Сойера и Гекльберри Финна» (0+)
12.30, 00.00 Д/ф «Большой барьерный риф - живое сокровище» (12+)
13.20 Большие, чем любовь (12+)
14.00 Х/ф «Сисси» (16+)
15.45 Большие и маленькие. Избранное (12+)

Редакция за изменения в программе ответственности не несёт.

ДУМА КИРОВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

первого созыва

РЕШЕНИЕ

г. Новопавловск

№ 306

22 декабря 2020 года

Опринятии к сведениям решения Кировского районного суда от 27 августа 2020 года о досрочном прекращении полномочий некоторых депутатов Думы Кировского городского округа Ставропольского края

В связи с вступлением в законную силу решения Кировского районного суда от 27 августа 2020 года, на основании апелляционного определения Ставропольского краевого суда от 01 декабря 2020 года, Думы Кировского городского округа Ставропольского края

РЕШИЛА:
1. Принять к сведению вступившее в законную силу решение Кировского районного

циональному избирательному округу избирательного объединения «Региональное отделение Политической партии СПРАВЕДЛИВАЯ РОССИЯ в Ставропольском крае»;
Рогового Владимира Павловича - по единому пропорциональному избирательному округу избирательного объединения «Кировское местное отделение Ставропольского регионального отделения Всероссийской

политической партии «ЕДИНАЯ РОССИЯ»;
Гриценко Сергея Николаевича - по одномандатному избирательному округу № 17; Шевченко Владимира Владимировича - по одномандатному избирательному округу № 9; Шилина Вадима Вячеславовича - по одномандатному избирательному округу № 8.

3. Направить настоящее решение в территориальную избирательную комиссию Кировского района.
4. Настоящее решение вступает в силу со дня его принятия и подлежит официальному опубликованию (обнародованию).
Председатель Думы Кировского городского округа Ставропольского края С.В. ВИННИКОВ.
Глава Кировского городского округа Ставропольского края -Ф.Ф. ЛУКИНОВ.

(№ 623)

ДУМА КИРОВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ первого созыва РЕШЕНИЕ

22 декабря 2020 года

г. Новопавловск

№ 313

Об отмене решения Думы Кировского городского округа Ставропольского края от 10 ноября 2017 года

№ 28 «О введении системы налогообложения в виде единого налога на вмененный доход для отдельных видов деятельности на территории Кировского городского округа Ставропольского края»

В соответствии с пунктом 8 статьи 5 Федерального закона от 29 июня 2012 года № 97-ФЗ (в редакции от 02 июля 2016 года) «О внесении изменений в часть первую и часть вторую Налогового кодекса Российской Федерации и статьи 26 Федерального закона «О банках и банковской деятельности», Дума Кировского городского округа Ставропольского края

РЕШИЛА:

1. Признать утратившим

силу решение Думы Кировского городского округа Ставропольского края от 10 ноября 2017 года № 28 «О введении системы налогообложения в виде единого налога на вмененный доход для отдельных видов деятельности на территории Кировского городского округа Ставропольского края».

3. Настоящее решение вступает в силу с 1 января 2021 года и подлежит официальному опубликованию.

Председатель Думы Кировского городского округа Ставропольского края

С.В. ВИННИКОВ.
Глава Кировского городского округа Ставропольского края
В.Ф. ЛУКИНОВ.
(№ 621)

Извещение

о необходимости согласования проекта межевания земельного участка с кадастровым номером 26:35:000000:215

в связи с намерением участников долевого участия выделить земельные участки в счет своих земельных долей в праве общей долевой собственности.

1. С проектом межевания земельных участков можно ознакомиться по адресу: Ставропольский край, Кировский район, с. Новопавловск, город Новопавловск, улица Пролетарская, 142 А, кадастровый инженер Лябин П.С., в течение 30 дней со дня опубликования настоящего извещения в газете.

2. Заказчиком работ по подготовке проекта межевания земельных участков является: Грицков Светлана Ивановна, почтовый адрес: 357300, Ставропольский край, Кировский район, город Новопавловск, улица Колхозная, дом 8, тел.: 8-918-806-35-88.

3. Кадастровым инженером, подготовившим проект межевания земельных участков, является Лябин Павел Сергеевич, почтовый адрес: 357300, Ставропольский край, Кировский район, с. Горнозаводское, в границах СХП «Горнозаводское».

5. Обоснованные возражения относительно размера и местоположения границ выделяемого участка, предложения по вопросам доработки проекта межевания земельного участка направлять по адресу: 357300, Ставропольский край, Кировский район, город Новопавловск, улица Пролетарская, 142 А, кадастровый инженер Лябин П.С., в течение 30 дней со дня опубликования настоящего извещения в газете.

♦ К новогоднему столу

Домашний Мармелад

Яблоки – 3шт., апельсиновый сок – 3 ст. л., сахар – 100 г, груши – 2 шт., крахмал – 1,5 ст. л., желатин – 15 г, сахарная пудра.

Фрукты очистить от кожицы и семян, крупно натереть и выложить в сотейник. Добавить сахар, апельсиновый сок, довести до кипения. Убавить огонь, тушить около 30 минут. Влить разведенный в теплой воде крахмал, перемешать, дать закипеть. Осушить, пюреировать блендером. Желатин растворить в воде, соединить с яблочной смесью, распределить по силиконовой форме с низкими бортиками, брать на ночь в холодильник, нарезать квадратиками, обвалять в сахарной пудре.

Пряные груши в шоколаде

Груши – 4 шт., сахар – 3 ст. л., гвоздика – 3 бутона, бадьян – 1 звездочка, корица – 1 палочка, сливочное масло – 25 г, яичный желток – 1 шт., ванильный шоколад – 150 г, ванилин – 1 г, листики мяты.

Гвоздику, корицу и бадьян залить 1,5 л воды, довести до кипения. Засыпать сахар, положить очищенные от шкурки груши. Варить до готовности. Остудить в кастрюльке. Распустить шоколад, добавить 1 ст. л. сиропа, размягченное сливочное масло, взбитый в пену желток и ванилин. Размешать до однородности. Груши разложить по десертным тарелкам, полить горячим соусом, украсить листиками мяты.

«Голос времени» ТРЕБУЕТСЯ

КОРРЕСПОНДЕНТ.
Тел.: 8-(87938) 2-04-20, 2-27-94.
г. Новопавловск, ул. Октябрьская, 4.

Здесь вы можете разместить свою РЕКЛАМУ и ПОЗДРАВЛЕНИЯ.
г. Новопавловск, ул. Октябрьская, 4.
Тел.: 2-03-94; 2-04-20.

Городской Совет ветеранов глубоко скорбит по поводу смерти

ПОГОРЕЛОВОЙ
Татьяны Ивановны

и выражает искренние соболезнования её родным и близким.

Извещение

о необходимости согласования проекта межевания земельного участка с кадастровым номером 26:35:100802:8

в связи с намерением участника долевого участия выделить земельный участок в счет своих земельных долей в праве общей долевой собственности.

1. С проектом межевания земельных участков можно ознакомиться по адресу: Ставропольский край, Кировский район, город Новопавловск, улица Пролетарская, 142 А, кадастровый инженер Лябин П.С., в течение 30 дней со дня опубликования настоящего извещения в газете.

2. Заказчиком работ по подготовке проекта межевания земельных участков является Яковлева Наталья Викторовна, почтовый адрес: 357312, Ставропольский край, Кировский район, с. Горнозаводское, в границах СХП «Горнозаводское».

5. Обоснованные возражения относительно размера и местоположения границ выделяемого участка, предложения по вопросам доработки проекта межевания земельного участка направлять по адресу: 357300, Ставропольский край, Кировский район, город Новопавловск, улица Пролетарская, 142 А, кадастровый инженер Лябин П.С., в течение 30 дней со дня опубликования настоящего извещения в газете.

3. Кадастровым инженером, подготовившим проект межевания земельных участков, является Лябин Павел Сергеевич, почтовый адрес: 357312, Ставропольский край, Кировский район, с. Горнозаводское, в границах СХП «Горнозаводское».

5. Обоснованные возражения относительно размера и местоположения границ выделяемого участка, предложения по вопросам доработки проекта межевания земельного участка направлять по адресу: 357300, Ставропольский край, Кировский район, город Новопавловск, улица Пролетарская, 142 А, кадастровый инженер Лябин П.С., в течение 30 дней со дня опубликования настоящего извещения в газете.

3. Кадастровым инженером, подготовившим проект межевания земельных участков, является Лябин Павел Сергеевич, почтовый адрес: 357312, Ставропольский край, Кировский район, с. Горнозаводское, в границах СХП «Горнозаводское».

5. Обоснованные возражения относительно размера и местоположения границ выделяемого участка, предложения по вопросам доработки проекта межевания земельного участка направлять по адресу: 357300, Ставропольский край, Кировский район, город Новопавловск, улица Пролетарская, 142 А, кадастровый инженер Лябин П.С., в течение 30 дней со дня опубликования настоящего извещения в газете.

5. Обоснованные возражения относительно размера и местоположения границ выделяемого участка, предложения по вопросам доработки проекта межевания земельного участка направлять по адресу: 357300, Ставропольский край, Кировский район, город Новопавловск, улица Пролетарская, 142 А, кадастровый инженер Лябин П.С., в течение 30 дней со дня опубликования настоящего извещения в газете.

ПОКУПАЮ

перья, подушки, утиные и гусиные перья, часы (производство СССР), бытовые колонки, греческий орех.

Тел.: 8-909-429-91-50, Александр.

ПРОДАЁТСЯ СТЕЛЬНАЯ ТЁЛКА.

Тел.: 8-905-461-30-63.

ПРОДАЁМ КУР ЯИЧНЫХ И МЯСОЯИЧНЫХ ПОРОД ПТИЦЫ ПРИВИТА. ДОСТАВКА БЕСПЛАТНАЯ. Тел.: 8-928-825-49-08.

Меняю дом 100 кв. м. + хата 60 кв. м. + участок 40 соток в Красnodарском крае Отраденском районе, х. Кубань, на 2-3 комнатную квартиру в Новопавловске. Тел.: 8-928-664-62-94.

КУПЛЮ земельный ПАЙ (сельхозземли). Тел.: 8-918-806-35-88.

На автомойку требуются мойщики (оплата высокая). Тел.: 8-962-499-03-54.

Спил деревьев (вывоз по городу). Вспашка. Тел.: 8-961-484-28-83. Павел.



Погода 27 декабря (воскресенье)
ночью -3°, днём +10°, малооблачно, атмосферное давление повышенное, ветер северо-западный, 1-3 м/с, порывы до 9 м/с.

28 декабря (понедельник) ночью -4°, днём -1°, пасмурно, атмосферное давление повышенное, ветер юго-восточный, 1-4 м/с, порывы до 7 м/с.

29 декабря (вторник) ночью -2°, днём 0°, облачно, атмосферное давление повышенное, ветер юго-восточный, 1-2 м/с, порывы до 5 м/с.

30 декабря (среда) ночью -1°, днём +1°, пасмурно, атмосферное давление пониженное, ветер юго-восточный, 1-2 м/с, порывы до 3 м/с.

Учредитель и издатель: ГАУ СК «Издательский дом «Периодика Ставрополья».
Печатно-полиграфический комплекс «Издательский дом «Периодика Ставрополья».
Печать офсетная. Объем 2 печатных листа. Индекс: ПР405.

Регистрационное свидетельство Управления федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по СКОЮ ГИИ № ТУ 26-000066 от 08 августа 2018 г.

Адрес редакции: г. Новопавловск, ул. Октябрьская, 4.
Телефоны: главный редактор - 2-04-20; отдел печати, рекламы, бухгалтер - 2-03-94; корреспондент - 2-27-94. E-mail: vozvremeni@mail.ru

Гл. редактор Г.П. АВАНЕСОВА

Оптическое изображение за достоверность сведений в публикации и расстановку дат: авторы. Их точка зрения не всегда совпадает с позицией редакции.