



Любимая профессия
предоставляет
неограниченные
ВОЗМОЖНОСТИ

стр. 2



Газета жителей Елецкого района
и города Ельца Липецкой области

Основана 1 января 1941 года

Цена в розницу свободная

Знак информационной продукции: 16+

В краю родном

№ 166 (9993)

СУББОТА

2 декабря 2017 года

■ Навстречу выборам

ДОЛЖЕН ЗНАТЬ КАЖДЫЙ

В среду на очередном заседании ЦИК РФ (в режиме видеотрансляции его посмотрели члены всех ТИК, а также журналисты тех изданий, которые будут участвовать в освещении избирательной кампании) была представлена презентация концепции информационно-разъяснительной деятельности по выборам Президента России в 2018 году.

Председатель ЦИК России Элла Памфилова отметила, что цель данной работы в том, чтобы каждый гражданин страны, где бы он ни находился, знал о выборах все.

Чья концепция лучше, определял творческий конкурс. Его победителем стала компания «ИМА-КОНСАЛТИНГ». На заседании комиссии были представлены логотип предстоящей федеральной кампании, а также варианты работы по информированию избирателей в сети Интернет. Шла речь и о реализации проекта информационно-справочного центра ЦИК России. В частности, отмечалось, что одновременно эксперты могут принимать до 1000 звонков со всех регионов страны и давать необходимую консультацию.

Заместитель Председателя ЦИК России Николай Булаев подробно остановился на вопросе видеонаблюдения, которое будет использоваться в день голосования 18 марта 2018 года.

(Соб. инф.)

■ Награды

ЗА ВЕРНОСТЬ СЛУЖЕБНОМУ ДОЛГУ

В Липецке прошел 16-й региональный съезд участковых полиции. В нем участвовали первый заместитель главы администрации Липецкой области Ю. Божко, председатель облсовета депутатов П. Путилин, главный федеральный инспектор по Липецкой области О. Снежков, начальник УМВД России по Липецкой области генерал-майор полиции М. Молоканов.

Победителем итоги конкурсов. Третье место в смотре на звание «Лучший участковый уполномоченный полиции Липецкой области» присуждено капитану полиции Руслану Рыбину. Он прошел ряд испытаний: знание законодательства, спецтехники, материальной части оружия; навыки оказания медицинской помощи и умение их применять при решении служебных задач. Результаты оперативно-служебной деятельности участковых уполномоченных полиции по итогам работы за 9 месяцев 2017 года также учитывались.

Победителем конкурса на звание «Народный участковый Липецкой области» стал старший лейтенант полиции Руслан Загрядских.

Благодарностью «За успехи в службе в ОВД» отметили майора полиции Александра Зуева.

■ В районе торжественно открыт Дом культуры в селе Лавы

СЕГОДНЯ — ДОМ КУЛЬТУРЫ, ЗАВТРА — ДЕТСКИЙ САД



Заместитель губернатора Липецкой области Юрий Таран, глава нашего района Олег Семенихин и глава Лавской территории Вадим Овсянников перерезали алую ленточку, символизирующую открытие ДК.

От села Лавы до Дома культуры в деревне Казинка — рукой подать. Молодежь пересекает оживленную федеральную трассу за десять минут. Но это — молодые! А каково пожилым? А детям, которые занимаются в различных кружках?

Жители много раз ставили перед депутатами, руководителями района вопрос о строительстве в селе Дома культуры. Считали себя обиженными, обделенными.

Помнится, как в заброшенном районном магазине оборудовали танцевальный класс с зеркалами и поручнями. То-то радости было у детворы, которая с профессиональным педагогом разучивала «па».

Клуб пожилых людей «Лавские сударушки» ютился рядом. Но и он жил полнокровно, давал концерты, проводил в селе праздники.

→ 2 стр.



«Лавские сударушки» и юные кружковцы встречают гостей хлебом-солью.

Международный день людей с ограниченными возможностями, который отмечается 3 декабря, — особенная дата. Она напоминает нам о том, что рядом живут люди, которые нуждаются в заботе, внимании, чутком отношении. Наша поддержка даст им силы выстоять и хоть на время забыть о трудностях, с которыми сталкиваются.

Они для нас пример жизненной стойкости и мужества. Спасибо тем, кто им помогает.

Желаем всем людям с ограниченными возможностями оптимизма, мужества, терпения, счастья и достижения намеченных целей.

Администрация,
Совет депутатов района,
районная организация ВОИ.

■ Русь православная

ВВЕДЕНИЕ ВО ХРАМ ПРЕСВЯТОЙ БОГОРОДИЦЫ

4 декабря православные верующие отмечают Введение во храм Пресвятой Богородицы.

В основе праздника лежит церковное предание о введении Девы Марии в Иерусалимский храм для посвящения Богу. Сохранились сведения, что там она воспитывалась в обществе благочестивых дев, прилежно читала Священное Писание, занималась рукоделием, постоянно молилась.

В воспоминание Введения Пресвятой Богородицы в Иерусалимский храм церковь с древних времен установила торжественное празднество. Окончательно в число великих двенадцатых праздников Введение вошло после XIV века.

2017



ЮНЫЕ ИССЛЕДОВАТЕЛИ ПРИРОДЫ

В Центре дополнительного образования Липецкой области «ЭкоМир» прошла конференция юных исследователей природы. В ней участвовало около 70 школьников 6 — 11 классов из районов области, г. Липецка и г. Ельца.

Компетентное жюри, состоящее из специалистов Управления экологии и природных ресурсов Липецкой области, Липецкого государственного педагогического университета, сотрудников заповедника «Галичья гора», оценивало исследовательские работы юных экологов в семи номинациях.

Елецкий район представляли воспитанники Центра дополнительного образования, учащиеся школ с. Талица, ООШ с. Казаки, п. Маяк под руководством педагогов Юрия Можарова и Александра Гусева.

По итогам конференции воспитанники центра Виктор Негробов, Кирилл Бурдин и Анастасия Скворцова стали победителями в своих номинациях, а Дарья Коротеева и Валерия Епифанова заняли вторые места.

Заметим, что подобная конференция проходила с целью выявления и поддержки одаренных детей, активизации деятельности образовательных учреждений области, привлечения обучающихся к изучению экологического состояния окружающей среды.

(Соб. инф.)

ПРОГНОЗ ПОГОДЫ

2 ДЕКАБРЯ,
СУББОТА

НОЧЬ		-3...+2°C
ДЕНЬ		0...+5°C
ВЕТЕР		Южный, 10 - 15 м/с

3 ДЕКАБРЯ,
ВОСКРЕСЕНЬЕ

НОЧЬ		-2...+3°C
ДЕНЬ		0...+5°C
ВЕТЕР		Южный, 7 - 12 м/с

Данные предоставлены
метеостанцией «Елец».

■ В районе торжественно открыт Дом культуры в селе Лавы

СЕГОДНЯ — ДОМ КУЛЬТУРЫ, ЗАВТРА — ДЕТСКИЙ САД

1 стр. ← Три года назад председатель Совета райпо Николай Уточкин принял решение капитально отремонтировать помещение и открыть современный «Универсам». «Сударушки» ушли в старенькое здание библиотеки, а дети — в никуда. Разве не обидно?

И жители, и власть района ускорили принятие решения в области о строительстве Дома культуры в Лавы. Он возведен в небывалые в истории района сроки. Весной стоял только фундамент, а на днях — торжественное открытие.

Лавы стремительно прирастают детьми. Их на празднике было больше всех. Сегодня Дом культуры на 100 мест, а завтра — детский сад на шестьдесят.

Поздравлял жителей села со столь значительным событием заместитель главы областной администрации Юрий Таран, заметив при этом, что местная школа, возведенная в прошлом столетии, вовсе не смотрится рядом со строящимся красавцем — детским садом. Значит, следует подумать и об этом.

— Что такое Дом культуры в селе? — заметил Юрий Таран. — Это, прежде всего, то место, где человек любого возраста, характера может не только отдохнуть, но и выразить себя в творчестве. И если таких желающих будет много, то придется думать и о пристройке к зданию.

Глава района Олег Семенихин, на долю

которого выпали заботы и проблемы, пока Дом культуры строился, проходили внутренние работы, не скрывал свою удовлетворенность от случившегося. Он пожелал, чтобы ДК был наполнен людьми, песнями, детскими голосами, чтобы он выполнял возложенную на него функцию.

Олег Николаевич поблагодарил за внимание и заботу главу областной администрации Олега Королева и председателя областного Совета депутатов Павла Путилина, куратора областного проекта «Сельский Дом культуры», начальника областного Управления культуры и туризма Вадима Волкова. Заметим, что по данной программе в ближайшие три года в сельских поселениях будут построены 35 Домов культуры.

Торжественная ленточка перерезана. Символический ключ вручен. Первыми на порог вступили дети. За ними — все остальные.

Здесь гостей ждали мастер-классы по кружевоплетению, изготовлению глиняной игрушки, рисованию.

В здании разместилась библиотека с читальным залом, помещения для занятий детским творчеством, концертный зал, на сцене которого выступали народные коллективы, участники детской студии танцев Лавского поселения. А оно год от года принимает современный облик, и качество жизни сельян, о котором много спорили, уже «заявило о себе».

М. БЫКОВА.



Двери распахнуты. Новый отсчет творческих лет начался.



Мастер-класс по лепке глиняных игрушек.



Открытие ДК — большая радость для детворы.

Новые возможности КУПИ-ПРОДАЙ ЧЕРЕЗ ИНТЕРНЕТ

В Липецкой области, где популярна кооперативная торговля, набирает обороты продажа сельхозпродукции из фермерских и личных подсобных хозяйств через интернет. Развивать торговлю через электронные площадки — одна из сегодняшних актуальных задач в развитии рынка услуг. Потому важно, как считает глава региона Олег Королев, «чтобы люди, ищущие качественную продукцию от частника, могли воспользоваться сайтом». И такая возможность есть. Сегодня усовершенствован сервис «Электронная торговля», где каждый может бесплатно разместить предложения о продаже или покупке с/х продукции с указанием объемов и условий сделки. Объявления можно подать и с помощью компьютера или мобильного телефона, либо просто по звонку на горячую линию.

Электронный сервис пользуется спросом не только у крупных кооператоров, но и у обычных граждан, которые выращивают сельхозпродукцию для своих нужд и реализуют излишки. Количество посетителей сайта в день — от 1500 до 3000.

— Интернет-площадка создана для взаимовыгодного сотрудничества продавца и покупателя, — отмечает начальник областного Управления потребительского рынка и ценовой политики Николай Киреев. — За качество продукции отвечаю оба.

Преимущества такой формы торговли очевидны. Это — продажа сельхозпродукции в любых количествах, причем без накруток перекупщиков, не обязательно открывать юридическое лицо и платить налоги и сборы, не надо платить за аренду места продажи и тратиться на доставку. К тому же все объявления бесплатны.

А для размещения объявления в интернете в строке поиска необходимо лишь набрать адрес кооп48.рф и подать свою заявку.

Владимир КУЛИК.

Сильные духом

Возможности есть у каждого. И даже если они по причине болезни ограничены, все равно использовать их можно, тем более когда окружающие всячески помогают в этом. Действительно, есть люди, которым поддержка нужнее, чем другим. Они зачастую стараются не привлекать к себе внимание, не казаться особенными. И всегда быть в гуще событий.

В спорте, творчестве, общественных делах они могут дать фору однопольщикам.

— Члены наших первичек участвуют практически во всех мероприятиях, — говорит председатель районного общества ВОИ Нина Александровна Дмитриева. — Всего таких организаций у нас 16, и с каждым годом они объединяют больше людей.

Действительно, причем и в прямом смысле слова тоже. Взять хотя бы недавнюю параспартакиаду в с. Каменское. Молодые и здоровые могли позавидовать спортивному азарту, с которым соревновались команды.

Радуют успехами и юные спортсмены с ограниченными возможностями здоровья. В различных соревнованиях занимают призовые места.

Поклонники здорового образа жизни объединяются в клубы,

ВМЕСТЕ ВСЕ ПРЕОДОЛЕЕМ

которых в районе шесть. Но это только пока. Ведь и хороший пример заразителен, потому и жители других поселений изъявляют желание открыть у себя такие же.

Клубов досуга для пожилых людей и инвалидов в районе — 25. Их участники живут активно: экскурсии, мероприятия. Маршруты и программу выбирают сами.

А сколько людей с ограниченными возможностями здоровья с удовольствием приезжали на фестивали, став участниками журналистского проекта «Ярмарка милосердия». Это порядка 50 человек. Улучшить материальное положение могут и те, кто вступил в кооперативы (более 200 человек). Но, конечно, не только деньги привлекают, но и моральное удовлетворение от того, что востребована их работа, да и они сами.

Активными слушателями компьютерных курсов стали именно люди с ограниченными возможностями здоровья. Они освоили все тонкости, и теперь могут оплатить коммунальные счета, зайти на портал Госуслуги, да и просто пообщаться с родными и знакомыми в социальных сетях.

Кстати, информировать обо всех нововведениях стараются своевременно. Так, на недавнем семинаре говорили о транспортных картах, о возможности оплатить коммуналку в библиотеке. Очень

важной оказалась консультация врача-кардиолога, как оказать первую помощь.

Но инвалиды не только нуждаются в помощи. Они сами хотят и могут быть полезными. Тому свидетельством стало мероприятие, которое подготовили члены клубов пожилых людей, инвалидов Колосовского поселения. Взрослые в игровой форме рассказали ребятам о правилах дорожного движения. Получилось весело, интересно и познавательно для всех.

Официально все это называется «реабилитация инвалидов», а по сути, это жизнь, которая не проходит мимо. Нина Александровна Дмитриева считает, что один в поле не воин, и благодарит всех, кто поддерживал и поддерживает ВОИ. Это администрация, Советы депутатов и ветеранов района, администрации сельских поселений, Центр социальной защиты населения, Центр дополнительного образования, предприниматели и те, кто неравнодушен к проблемам людей с ограниченными возможностями.

Такое единение придает силы не только тем, кто нуждается в поддержке, но и протянувшим руку помощи. Вместе мы сможем все преодолеть.

И. МЕШАЕВА.

ОЛИМПИЙСКАЯ ЗАКАЛКА

Александр Борисович Курбатов когда-то мечтал работать в сельском хозяйстве. Но уже много лет преподает технологию (раньше трудовое обучение) в школе с. Малая Боевка. А мог бы быть историком, так интересно и увлеченно он рассказывает о прошлом села, земляках.

Кажется, о школе он знает все. «Посмотрите, какой у нас спортзал», — приглашает Александр Борисович гостей из социальной службы. И с гордостью добавляет: «Он самый большой в районе. Скоро ремонт здесь закончится, будет еще лучше».

Преподавательский состав в школе — всего трое мужчин, а двое из них носят фамилию Курбатов. Сложилась целая учительская династия: педагогами были родители Александра Борисовича, его жена преподает в младших классах, а старший сын ведет информатику. Юношескую мечту отца воплотит в жизнь младший, он студент агрономического факультета ЕГУ им. Бунина.

Сам Александр Борисович окончил в свое время Липецкий пединститут, индустриально-педагогический факультет, где готовили учителей труда. Их тогда (в 1980 году) в школах не хватало. Тот выпуск называли «олимпийским» (год-то какой!). Название оказалось пророческим. Спорт с Александром Борисовичем в жизни рядом.

— Он от болезней уводит, не дает пасть духом, — считает А. Курбатов.

Вместе с супругой они состоят в оздоровительном клубе «120 на 80», участвуют в соревнованиях. И это позволяет забыть о недуге.

Еще помогает любимая работа. Когда-то Александр Борисович с нуля организовывал мастерские — слесарную и столярную. А сейчас там с удовольствием занимаются ребята. Их поделки хранятся тут же. А возле домов пенсионеров до сих пор стоят лавочки, сделанные руками А. Курбатова и его учеников.

Работы самого Александра Борисовича украшают пришкольный участок. Ему некогда думать о болезнях, пока он востребован. Такие учителя всегда нужны. «Олимпийская» закалка помогает быть в строю.

И. СТЕПАНОВА.



В слесарной мастерской Александр Борисович Курбатов и его ученик семиклассник Даниил Прокофьев.

ДОМАШНИЙ ОЧАГ

Декабрь — предновогодний месяц. Пусть на календаре только второе число, а задуматься о том, как будем встречать любимый праздник, нужно уже сейчас, если хотим все успеть.

«Домашний очаг» поможет правильно подготовиться к Новому году. Сегодня предлагаем вашему вниманию разнообразные рецепты праздничных блюд. Продукты вы можете приобрести заранее, как и составить меню.

В следующем выпуске «Домашнего очага» вы найдете полезные советы, как встретить праздник, чем украсить стол и елку и многое другое.

■ На горячее

ФАРШИРОВАННАЯ ГРУДКА ИНДЕЙКИ

Продукты на 6 порций: 1,5 кг грудки индейки, 600 г свиного-говяжьего фарша, 6 картофелин, 1 гранат, 1 луковица, 1 кусок батона, 1 пучок петрушки, 3 ст. л. молока, 2 ст. л. сливочного масла, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Хлеб замочите в молоке на 10 мин. Лук очистите, мелко порубите, обжарьте 2 мин. на смеси растительного и сливочного масла (1 ст. л.).

Петрушку вымойте, нарежьте, добавьте к луку, жарьте 1 мин. Выложите в фарш, перемешайте.

Добавьте в фарш замоченный батон, посолите, поперчите, перемешайте. Филе индейки вымойте, обсушите. Сделайте сбоку надрез, не прорезая до конца, чтобы получился карман. Поместите в него фарш. Перевяжите нитью.

Индейку смажьте сливочным маслом, посолите, поперчите. Картофель очистите, вымойте, крупно порежьте, выложите вместе с индейкой в форму для запекания.

Запекайте 30 мин. при 190 градусах. И еще 20 мин. при 160 градусах. Остудите 15 мин. Удалите нить. Нарежьте ломтями. Подавайте с зернами граната.

МЯСНЫЕ РУЛЕТКИ С ГРИБАМИ

Продукты на 12 порций: 1 кг свиного фарша, 4 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, 300 г соленых грибов, 100 г бекона в полосках, 2 яйца, 3/4 ст. молока, соль, черный молотый перец.

Картофель и морковь вымойте. Картофель отварите в подсоленной воде 20 мин., морковь — 10 мин. Остудите, очистите, нарежьте мелкими кубиками или натрите.

Лук очистите, вымойте, мелко нарубите. Грибы измельчите. Перемешайте картофель, морковь, грибы, лук.

Яйца взбейте вилкой, влейте вместе с молоком в фарш. Посолите, поперчите, вымешайте.

На разделочную доску выложите внахлест ломтики бекона. На бекон положите фарш. В середине поместите начинку. Сформируйте рулет. Переложите в форму для запекания. Запекайте 1 час при 180 градусах.

Подавайте с любым гарниром из свежих или запеченных овощей.

■ Новогодняя закуска

«СЫРНЫЕ МАНДАРИНЫ»

На 15 штук: 2 — 3 моркови, 2 яйца, 100 г твердого сыра, 2 плавленых сырка, 2 зубчика чеснока, 1/2 ч. ложки сахара, 2 веточки укропа, 15 лавровых листьев, майонез, растительное масло, черный молотый перец.

Морковь натрите на мелкой терке и слегка обжарьте на небольшом количестве растительного масла, посахарьте и поперчите. Можно не обжаривать, а отварить морковь и тоже натереть на мелкой терке. Яйца отварите, очистите.

Оба вида сыра натрите на средней терке, яйца — на мелкой, через пресс пропустите чеснок, покрошите укроп, все смешайте и заправьте майонезом. Масса должна быть густой.

Из сырно-яичной массы слепите одинаковые шарики по размеру с грецким орех. Обваляйте каждый сырный шарик в морковной смеси и руками прижмите ее, чтобы не было белых просветов.

Готовые рыжие шарики на 30 мин. уберите в холодильник. Перед подачей на стол воткните в каждый лавровый листик.

■ Вкусный совет

Наиболее распространенный вариант декорирования салатов для новогоднего застолья — это создание на них узоров, имитирующих елочки. Они формируются из веточек укропа и петрушки. Еще один оригинальный способ украсить салаты — сформировать на них циферблат или сделать новогоднюю надпись из нарезанного соломкой огурца, морковки, сыра.

■ К сладкому столу

Для теста: 1 стакан сметаны, 2 яйца, 1 стакан сахара, 1,5 стакана муки, 4 ч. ложки какао, 1/2 ч. ложки соды, щепотка ванилина, растительное масло. **Для крема:** 300 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока, 1 плитка шоколада. **Для начинки:** 1 стакан замороженной вишни, 1 стакан очищенных разных орехов. **Для пропитки:** 3/4 стакана воды, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка коньяка. **Для украшения:** 1/2 стакана грецких орехов, цукаты и вишни в сиропе, 1/2 плитки шоколада, красный пищевой фломастер, желтая мастика.

Для теста яйца разотрите с сахаром, добавьте сметану, какао, ванилин и соду, перемешайте. Затем всыпьте муку (предварительно просейте ее). Должно получиться тесто, как густая сметана.

Форму для выпечки смажьте растительным маслом, вылейте тесто и выпекайте в нагретой до 180 градусов духовке примерно 45 мин. Готовый корж выньте из формы и разрежьте вдоль на две или три части.

Для пропитки все продукты смешайте, чтобы сахар полностью растворился, и пропитайте коржи со стороны среза. Для крема взбейте мягкое масло с растопленным шоколадом и сгущенкой. На 30 мин. уберите в холодильник. Для начинки орехи измельчите, а вишню разморозьте и удалите косточки.

Собираем торт: корж смажьте кремом, выложите вишню и орехи, сверху вновь смажьте кремом и положите второй корж. На него вновь: крем, начинка, крем. Бока торта смажьте кремом и обсыпьте измельченными грецкими орехами. Из мастики вырежьте круг по диаметру торта. Выложите на торт.

■ Калейдоскоп салатов

«ГОД СОБАКИ»

На 4 — 5 порций: 200 г маринованных грибов; 140 г копченой куриной грудки; майонез; 2 картофелины; 2 моркови; 1 плавленый сырок; 4 яйца. **Для декора:** 6 гвоздичек; 2 горошины перца; кружок колбасы или сосиски.

1. Отварите картофель и морковь в мундире, очистите, натрите на крупной терке.

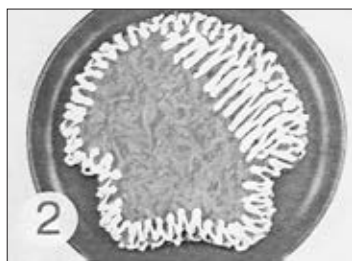
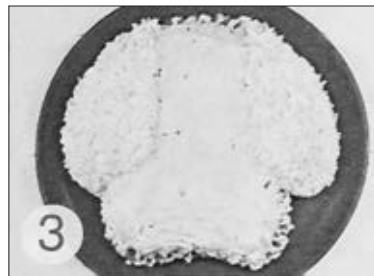
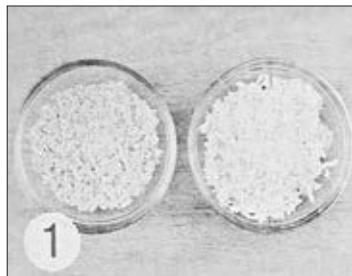
2. Отварите яйца, очистите, отделите белки от желтков. Белки натрите на крупной терке, а желтки — на мелкой (фото 1).

3. Куриное мясо и грибы нарежьте мелкими кубиками.

4. Майонезом нарисуйте контур собачьей мордочки, как на фото.

5. Выкладывайте салат слоями в такой очередности: картофель, грибы, морковь (фото 2), мясо, плавленый сырок. Каждый слой смазывайте майонезом.

6. Ножом на верхнем слое наметьте, где на голове будут ушки. Выложите их яичным белком (фото 3). Голову — желтком. Из белка сделайте мордочку и лоб (фото 4). Из грибов шляпок — нос и глаза. Вместо усов вставьте гвоздику. Язычок — из колбасы. Нарисуйте майонезом белки глаз и вставьте в центр горошины перца.



«АПЕЛЬСИН»

На 6 — 7 порций: 200 г отварного куриного филе, 1 редис (дайкон или белая редька), 2 вареные моркови, 2 апельсина, 4 яйца, 200 г белокочанной капусты, 2 плавленых сырка, 1/2 стакана очищенных кедровых орешков, соль, пучок петрушки, майонез.

Капусту нашинкуйте очень тонко, немного посолите и пожмите руками, чтобы дала сок. Яйца отварите, желтки и белки натрите по отдельности. Редис нарежьте кубиками. Апельсины разберите на дольки, каждую очистите от пленок и мелко нарежьте. Куриное филе нарежьте кубиками. Зелень покрошите. Выкладывайте салат полукругом слоями так: капуста, курица, апельсины, орехи, сыр, петрушка, редис, яйца, морковь. Майонезом смазывайте слои капусты, курицы, сыра, редиса и яйца. Солите по вкусу. На морковном слое нарисуйте майонезом прожилки апельсина. На 1 час уберите салат в холодильник.



«СНЕГОВИЧОК»

На 5 — 6 порций: 300 г куриного филе, 50 г чернослива, 1 картофелина, 1 огурец, 200 г шампиньонов, 1 ст. ложка репчатого лука, 100 г брынзы, майонез. **Для декора:** лист нори, 1 вареная морковь.

Отварите куриное филе, картофель. Натрите его на крупной терке, брынзу — на мелкой. Чернослив и лук нарежьте мелкими кубиками. Если чернослив жестковат, залейте его на 3 мин. горячей водой. Куриное мясо и огурцы нарежьте кубиками. Шампиньоны — пластинками, затем обжарьте грибы.

На тарелку салат выкладывайте круглыми слоями в такой очередности: курица, грибы с луком, картофель, чернослив, огурцы. Каждый слой смазывайте майонезом. Покройте салат брынзой. Уложите детали лица, вырезанные из моркови и листа нори.

«ОЛИВЬЕ» КОПЧЕНЫЙ»

Для приготовления еще одного варианта самого популярного новогоднего салата нам понадобится: 1 — 2 свежих огурца, 2 — 3 отварных картофелины, 200 г майонеза, 200 г консервированной кукурузы, 3 вареных яйца, 1 копченый куриный окорочок, соль по вкусу.

Мелко нарезать отварной картофель, вареные яйца и свежие огурцы. Добавить кукурузу, мясо от копченого окорочка, посолить и заправить майонезом.

ТОРТ «ПЯТЬ МИНУТ!»

По краю круга — часов — выложите цукаты и вишни, цифры нарисуйте пищевым фломастером. А стрелки делают так: шоколад растопите и вылейте на ровную поверхность, уберите на 15 минут в холодильник. Потом вырежьте стрелки и аккуратно переложите на торт.



■ Юбилей

КОМАР НОСА НЕ ПОДТОЧИТ

Минувшим летом организаторы межрегионального фестиваля традиционной казачьей культуры «Казачья застава» обратились к производителям ПАО «Елецгидроагрегат» с просьбой изготовить кольца для специальной свадебной композиции на площадке села. Сделанные точно в срок, брачные кольца диаметром более метра были установлены прямо к венчальному казачьему обряду, проводимому в рамках фестиваля. По итогам года туристический проект стал обладателем Гран-при национальной премии в области событийного туризма Russian Event Awards-2017. Вклад в это внесли бывший начальник ремонтного цеха, а ныне заместитель генерального директора по ремонту и производству АО работников НП «Квалитет» Виктор Александрович Комаров и его помощники, за что им вручены благодарственные письма от администрации Елецкого района во время празднования Дня машиностроителя. А в Казаки теперь специально приезжают свадебные кортежи, чтобы молодожены сфотографировались на фоне обрубальных колец «от агрегатчиков»...

19000 — приблизительно столько раз за свою жизнь прошел через заводскую проходную ПАО «Елецгидроагрегат» Виктор Александрович Комаров. «Надо же — полжизни на работе, полвека», — замечает он. А как по-другому, если работа для него и есть жизнь. Восемнадцатилетним паренком пришел он на Елецкий завод тракторных гидроагрегатов, слесарем по ремонту станочного оборудования в цех гидроцилиндров.

— Человек дела, ответственный, настоящий профессионал. По работе нам приходится много общаться, скажу одно: побольше бы таких тружеников, вникающих во все тонкости производства, — отмечает президент группы компаний «Строймашсервис», председатель совета директоров ПАО «Елецгидроагрегат» Виктор Ситников.

Виктор Александрович и вверенный ему коллектив ремонтного цеха в былые годы занимались реставрацией и восстановлением исторических и культурных мест Ельца, изготавливали декоративные решетки, ворота, детские площадки. Комаров всегда откликался на просьбы, при этом не выпячивал собственные заслуги. Уважение и признание коллег, руководства — самые дорогие, пожалуй, для него награды.

Поистине, звание «Заслуженный машиностроитель», присвоенное ему в канун предыдущего юбилея (кстати, одному из первых среди заводчан), вполне заслуженно. Оптимист и душа компании, ветеран старается и сегодня не терять бодрость духа.

— С возрастом, конечно, меняются взгляды на жизнь. От суеты города и будней с супругой Валентиной Ивановной спасаемся на даче в селе Крутое. Смена деятельности — это лучший отдых. После выходных возвращаюсь назад, будто переродился, — делится Виктор Александрович. — Внучкам на даче нравится, после города им тут приволье. Живешь и радуешься простым житейским мелочам, это придает сил. А как дышится на рассвете!

Особая гордость хозяина — сиреневая аллея, ведущая к дому. Аромат весной пьянит, плывет по всей округе. И так хочется жить!

Г. ГОРДЕЕВА.



Виктор Александрович Комаров. Фото из архива ПАО «Елецгидроагрегат».

■ Официально

Отдел строительства и архитектуры администрации Елецкого муниципального района приглашает граждан получить следующие муниципальные услуги в электронном виде:

1. Предоставление градостроительного плана земельного участка.
2. Выдача разрешения на строительство, реконструкцию объекта капитального строительства.
3. Выдача разрешений на ввод в эксплуатацию.

Получение муниципальных услуг в электронном виде значительно сокращает время на заполнение документов и посещение органа власти, а также сроки этой процедуры. На едином портале государственных и муниципальных услуг заявитель имеет возможность, не посещая отдел строительства и архитектуры получить полную информацию об интересующей услуге, скачать формы заявлений и иных документов, необходимых для получения услуг, отслеживать статус обработки заявления, получить результат оказания услуги.

Получение муниципальных услуг в электронном виде имеет большое количество преимуществ:

- в электронном виде доступна вся информация, связанная с получением услуг;
- возможна подача заявления о предоставлении муниципальных услуг с домашнего или рабочего компьютера;
- упрощение процедур получения муниципальной услуги;
- сокращение времени от подачи заявления до выдачи оформленного документа;
- информированность гражданина на каждом этапе работы по его заявлению.

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ Порядка отбора юридических лиц и индивидуальных предпринимателей для предоставления субсидий на возмещение части затрат, связанных с приобретением автомобильного топлива для доставки товаров

и заказов населению Елецкого муниципального района на 2018 год

Постановление администрации Елецкого муниципального района Липецкой области № 710 от 28.11.2017 года

В соответствии с подпрограммой «Повышение качества торгового и бытового обслуживания населения Елецкого муниципального района Липецкой области на 2014 — 2020 годы» муниципальной программы «Создание условий для экономического роста на территории Елецкого муниципального района на 2014 — 2020 годы», утвержденной постановлением администрации Елецкого муниципального района от 30.10.2013 № 448 (с учетом изменений и дополнений), на основании ст. 78 Бюджетного кодекса Российской Федерации администрация Елецкого муниципального района ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить Порядок отбора юридических лиц и индивидуальных предпринимателей для предоставления субсидий на возмещение части затрат, связанных с приобретением автомобильного топлива для доставки товаров и заказов населению Елецкого муниципального района на 2018 год (Приложение № 1).
2. Утвердить состав комиссии по проведению отбора претендентов на предмет предоставления субсидий (Приложение № 2).
3. Считать утратившим силу постановление администрации Елецкого муниципального района Липецкой области от 29.11.2016 № 419 «Об утверждении Порядка отбора юридических лиц и индивидуальных предпринимателей для предоставления субсидий на возмещение части затрат, связанных с приобретением автомобильного топлива для доставки товаров и заказов населению Елецкого муниципального района на 2017 год».
4. Настоящее постановление вступает в силу с момента опубликования в районной газете «В краю родном» и подлежит размещению на официальном сайте администрации муниципального района.

О. СЕМЕНИХИН,

глава администрации муниципального района.

Текст постановления и приложения к нему размещены на сайте администрации Елецкого муниципального района: www.elradm.ru.

■ Социальные гарантии

ТРАНСПОРТНАЯ КАРТА — ЭТО УДОБНО

С 1 сентября 2017 года проезд в общественном транспорте осуществляется с использованием электронного проездного билета — персонализированной транспортной карты.

Многие уже воспользовались этим правом и оценили нововведение, в том числе и льготные категории граждан. Напоминаем, дети из многодетных семей — учащиеся общеобразовательных учреждений имеют право на бесплатный проезд на автомобильном транспорте общего пользования.



Карта действует на период учебного года (с 1 сентября текущего года по 30 июня следующего). По окончании обучения в общеобразовательной организации карта блокируется. Ей нельзя воспользоваться и в период с июля по август. В это время ребенок совершает поездки на общих основаниях. Необходимо помнить, что срок действия транспортной карты напрямую зависит от срока действия удостоверения многодетной семьи! Специалисты Центра социальной защиты населения просят родителей (опекунов, попечителей) своевременно продлевать ее.

4-82-21

Реклама. Объявления.

4-82-21



ПОЗДРАВЛЯЕМ

с юбилейным днем рождения замечательного педагога МБОУ СОШ п. Солидарность **Светлану Николаевну КОНДРУСЬ!**

Пусть будет добрым каждый час,
Прекрасным — настроение.
Пусть повторяются много раз
Счастливые мгновения.
Пусть дарит жизнь любовь и свет,
Надежду и везение.
Желаем счастья, долгих лет,
Удач и вдохновения!



Выпускники 2017 года.

УСЛУГИ

* Ремонт холодильников. Тел.: 4-24-54, 89202417526.

Св-во № 001547287 от 25 августа 2011 г.

* Привезу: жом, песок, щебень, щеб. отходы, недорого. Тел. 89158587437.

ИНН 480702452909

* Привезу: песок, щебень, щеб. отходы, землю, глину. Тел. 89056812272.

* Ремонт холодильников, стиральных машин и другой бытовой техники. Гарантия, выезд на дом. Т. 89042827866. ОГРН 30848163600017

ПОКУПАЕМ

* лом цветных и черных металлов, порезу, вывозу. Тел. 89601475191 (Сергей).

ОБ ИЗБРАНИИ главы сельского поселения Голиковский сельсовет Елецкого муниципального района Липецкой области Российской Федерации
Решение 25-й сессии 5-го созыва Совета депутатов сельского поселения Голиковский сельсовет Елецкого муниципального района Липецкой области Российской Федерации № 25/2 от 27.11.2017 года

В соответствии с подпунктом 16 пункта 9 статьи 30, пунктами 2, 4 статьи 35 Устава сельского поселения Голиковский сельсовет Елецкого муниципального района Липецкой области Российской Федерации Совет депутатов сельского поселения Голиковский сельсовет РЕШИЛ:

1. Избрать Меренкову Лидию Васильевну главой сельского поселения Голиковский сельсовет Елецкого муниципального района Липецкой области Российской Федерации.

2. Опубликовать настоящее решение в районной газете «В краю родном» и разместить на сайте администрации Голиковского сельсовета в сети Интернет.

И. КОМАРИЧЕВА,

и. о. председателя Совета депутатов сельского поселения Голиковский сельсовет.

Главный редактор
М. В. Быкова

Адрес редакции
в Интернете:
www.krai-rodnoi.ru
Электронная почта:
elkrai@krai-rodnoi.ru

УЧРЕДИТЕЛИ:
администрация Елецкого муниципального района Липецкой области Российской Федерации,
Совет депутатов Елецкого муниципального района Липецкой области Российской Федерации,
Управление по делам печати, телерадиовещания и связи Липецкой области,
муниципальное автономное учреждение «Редакция районной газеты «В краю родном».

Газета зарегистрирована 18.06.2010 г. Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Липецкой области (свид. № ТУ 48-00113)

АДРЕС РЕДАКЦИИ И ИЗДАТЕЛЯ:

399770, Липецкая область,
г. Елец, ул. Советская, 72

ТЕЛЕФОНЫ:

главный редактор — 2-72-08; зам. главного редактора — 2-40-85; ответственный секретарь — 6-91-40; главный бухгалтер — 4-82-21; редакторы отделов — 4-83-89, 2-01-17, 2-26-07.

Номер отпечатан в ООО «Веда-социум». Адрес типографии: 398055, г. Липецк, ул. Московская, д. 83. Юридический адрес: 398055, г. Липецк, ул. Московская, д. 83. Тираж 3455. Заказ № 13613. Индекс издания 52622. Газета выходит три раза в неделю: вторник, четверг, суббота. Подписано в печать: по графику — в 17.00, факт. — 16.00. Ответственный секретарь — И. В. МЕШАЕВА, компьютерная верстка — И. В. РОЩУПКИН.

При перепечатке публикаций газеты, использовании их в иных средствах массовой информации ссылка на «В краю родном» обязательна. Редакция оставляет за собой право не вступать в переписку с читателями. Позиция редакции может не совпадать с мнением авторов. За содержание рекламных материалов, объявлений редакция ответственности не несет. © — таким знаком обозначается материал рекламного характера, публикуемый на платной основе. Свободная цена.