

Наши поздравления

Председателя СПК «Шестаково»
ПЕЧКУРОВА СЕРГЕЯ
АНАТОЛЬЕВИЧА от всей души поздравляем с юбилеем!



Уважаемый Сергей Анатольевич!
Примите самые теплые поздравления с Днем рождения! Пусть накопленный опыт и мудрость помогут Вам достичь новых высот. Пусть сбудутся Ваши сокровенные желания и устремления, сохранится все хорошее, что есть в Вашей жизни, преумножатся мгновения радости, любви и оптимизма. Хотим пожелать Вам, чтобы удача, успех, вдохновение были верными спутниками во всех Ваших начинаниях, а здоровье и благополучие – в ежедневной жизни. Настойчивости и терпения в решении важных задач во благо нашего края.

Коллектив Отдела сельского хозяйства

Району-юбиляру и его жителям

ПОЮ МОЕ ОЛПЕЧЕСТВО ПОСВЯЩЕНИЕ КАРДЫМОВУ

Автор – В. Яковлева

- В краю ольхи, в краю берез
- Неспешно наш поселок рос.
- В распадке небольших холмов
- С какой-то сотнею домов.
- Он рос и рос, и хорошел,
- И в этом деле преуспел.
- О нем грущу в чужом краю.
- Его люблю, о нем пою.
- Припев:** Кардымово, Кардымово
- Дорогою недлиною
- По тракту по старинному
- К тебе спешу.
- К тебе спешу, Кардымово,
- Тебя люблю, Кардымово,
- Твои места былинные
- Я пропою.
- Легенда-дорога, легенда-река
- России слава – на все времена.
- И Лубино и Соловьево
- Память предков снова и снова
- Пред взором встанет и зовут поклониться
- По славной, по старой по русской традиции.
- Здесь воевали, здесь погибли,
- Свободную долю нам завещали.
- Припев:** Кардымово, Кардымово
- Дорогою недлиною
- По тракту по старинному
- К тебе спешу.
- К тебе спешу, Кардымово,



Тебя люблю, Кардымово,
Твои места былинные
Я пропою.

Со славой военной поселок
повенчан,
Ударным трудом стократно
увенчан.

Всегда процветать, и не угасать –
Сердечно хочу я тебе пожелать!
И хорошеть и зеленеть,
Растить детей и песни петь,
Мостить дороги, строить дома,
Творить и впродь благие дела!

Припев: Кардымово, Кардымово
Дорогою недлиною
По тракту по старинному
К тебе спешу.
К тебе спешу, Кардымово,
Тебя люблю, Кардымово,
Твои места былинные
Я пропою.

Пасха

ПРАЗДНИК ПРАЗДНИКОВ И ТОРЖЕСТВО ТОРЖЕСТВ

В 2012 году Пасха отмечается 15 апреля, это главное событие года для православных христиан. В ряду всех христианских праздников Пасха Христова есть высочайший, радостнейший и торжественнейший - праздник праздников и торжество торжеств. С апостольских времен христианская Пасха продолжается семь дней - или восемь, если считать все дни непрерывного празднования Пасхи до понедельника Фомы.

Начиная с пасхальной ночи и последующие сорок дней (до отдания Пасхи) принято христосоваться, то есть приветствовать друг друга словами: «Христос воскрес!» — «Воистину воскрес!», при этом троекратно целуясь. Этот обычай идет с апостольских времен: «Приветствуйте друг друга с целованием святым»

Радость по поводу Христова Воскресения отражается и в блюдах, подающихся к пасхальному столу. В русской традиции пасхальное угощение готовили не за один день, а в течение почти всей Страстной недели - с понедельника до четверга. В понедельник-вторник раскрашивали яйца, в среду-четверг пекли куличи, делали пасху, а в субботу освящали пасхальные яства в церкви. Блюда с освященными куличами, пасхой, яйцами всегда ставили в центре праздничного стола.

Первоначально было принято красить яйца только в красный цвет, но в наше время полет фантазии этим не ограничивается - может быть, потому что особенное, праздничное настроение создает не только блюдо с разноцветными яйцами, но и сам процесс их раскрашивания. Наши бабушки, не мудрствуя лукаво, красили яйца луковой шелухой.

В старину было принято, чтобы в первый день Пасхи хозяйки оставались дома, а мужчины ходили с поздравлениями к своим близким и знакомым. Столы были накрыты весь день и на них уже стояли скоромные (не постные) блюда. Пасхальный стол обычно украшали преимущественно холодные блюда: запеченный барашек, жареная телятина, свиные окорока. Подавать в этот день рыбу было не принято. Обязательным украшением стола был пасхальный барашек, либо сахарный на куличе, либо из сливочного масла на пасхе (существовали специальные формочки-барашки для выпечки и для масла). Пасху и куличи украшали также бумажными цветами, а крашеные яйца укладывали на свежую проросшую зелень овса, пшеницы или специально выращенного кресс-салата. На Светлой седмице обязательно посещали всех родственников и хороших знакомых, особое почтение оказывая пожилым людям.

НАРОДНЫЕ ОБЫЧАИ

● Вечером Пасхи начинаются народные гуляния. В России народные гуляния с хороводами, играми, качелями продолжались в разных местностях от одного дня до двух-трех недель и назывались Красная горка.

● В Болгарии сотни изготовленных перед праздником больших и маленьких глиняных горшков разукрашенных добрыми пожеланиями сбрасываются с верхних этажей в ознаменование пасхальной победы над злом. Любой прохожий может взять черепок от разбитого горшка на счастье.

● В России и Сербии пасхальными яйцами «христосуются», разбивая по очередности разные концы, также целуются трижды в щёки. Детишки устраивают «покатушки» — у кого яйцо дальше укатится. Пасхальное крашеное яйцо в русской культуре означало новую жизнь, возрождение. Пасхальные яйца в России катали по земле, чтобы она была плодородной

● В некоторых странах Европы и Северной Америки существует обычай утром Пасхи прятать пасхальные яйца. Дети по пробуждению тут же бросаются обыскивать весь дом. Так как яйца берутся не неизвестно откуда, то в итоге малыши обнаруживают «гнездо» пасхального кролика с множеством разноцветных яиц. Пасхальный заяц как символ плодородия и богатства стал символом Пасхи в Германии с XVI века и с тех пор распространился по всему миру. В виде зайчиков делают игрушки и сладости, а также сувениры, составляющие порой целые семейства или разные профессии.

● На Украине в Пасхальный понедельник ребята обливают девчат водой, девчата «мстят» во вторник. Во Франции в понедельник жёны могут побить мужей, а те им во вторник могут ответить.

РЕЦЕПТ ПАСХИ

Пасха (творожная пасха, на церковнославянском — «млеко огуствешее», то есть творог) — особое блюдо из творога, которое по русской традиции готовится только один раз в году — на праздник Пасхи. Для пасхи необходим творог хорошего качества, лучше его сделать самим. Магазинный же творог перед приготовлением пасхи нужно положить под гнет, чтобы удалить излишнюю влагу. Затем дважды протереть через сито.

Для приготовления пасхи необходима пасочница, специальная форма в виде усеченной пирамиды. Лучше всего пасочница деревянная, но сегодня имеются и пластмассовые. На внутренних боковых сторонах пасочницы изображается крест и буквы "ХВ"

ПАСХА ЦАРСКАЯ

450 г сливочного масла, 5-6 желтков, 500 г сахара, 1 кг творога, 300 г 30%-ных сливок, по одной столовой ложке изюма, миндаля, цукатов, кардамон или ванилин на кончике ножа.

Сливочное масло растереть с сахаром добела, добавляя по одному желтки. Массу растереть до полного растворения кристаллов сахара, ароматизировать ванилином или тонко смолотым и просеянным через частое сито кардамоном. Добавить дважды протертый через сито творог, изюм, миндаль, измельченные апельсиновые цукаты или натертую лимонную цедру. Тщательно перемешать, ввести взбитые сливки, перемешать сверху вниз, заполнить массой пасочницу, застланную чуть влажной марлей, закрыть блюдцем, нагрузить небольшим гнетом, поставить в холодильник.



ПРИ ВЫПЕЧКЕ КУЛИЧЕЙ НЕОБХОДИМО ПОМНИТЬ СЛЕДУЮЩЕЕ:

Продукты должны быть все одинаковой температуры. Вытащите их из холодильника за 1-1,5 часа.

1. Сухие дрожжи не рассчитаны на длительную расстойку теста, поэтому менее эффективны по сравнению с живыми дрожжами.

2. Тесто для кулича не должно быть жидким (куличи расплывутся и будут плоскими) и не должно быть густым (куличи будут слишком тяжелыми и быстро зачерствеют). Тесто должно быть такой плотности, чтобы его можно было разрезать ножом, и оно к ножу не прилипало, а при делении куличей не надо было бы подсыпать муки.

3. Куличное тесто месать как можно дольше, чтобы оно совершенно отставало от рук или от стола.

4. Тесто должно подходить три раза: первый раз подходит опара, второй раз – когда добавлены все продукты, в третий раз – когда тесто уложено в формы.

5. Куличное тесто не любит сквозняков, а любит тепло, поэтому куличи должны подходить в теплом месте при температуре 30-45 градусов, если вы рядом поставите мисочку с горячей водой – будет подходить еще лучше.

6. Легкие куличи: перед последним обминанием теста взбить в густую пену 10 теплых белков, аккуратно вмешать в тесто, размешать их хорошо с тестом и положить тесто опять в кастрюлю. Дать тесту подойти еще раз.

7. КТО ЛЮБИТ КУЛИЧИ БОЛЕЕ ПЛОТНЫЕ, БЕЛКОВ НЕ НАДО КЛАСТЬ. Форму для выпечки куличей заполняют тестом лишь наполовину, дают подняться до 3/4 высоты формы, а затем ставят в духовку.

8. Чтобы кулич поднялся ровно, перед выпеканием в его середине втыкают деревянную палочку. Через определенное время палочку вынимают. Если она сухая, кулич готов.

9. Выпекают кулич в увлажненной духовке (для этого духовку разогреть, перед посадкой кулича вниз поставить емкость с кипятком - хватит 150 мл) при температуре 190-200 градусов, температуру через 8 минут убавить до 180, и через 10 мин. - до 160.

10. Кулич массой меньше 1 кг выпекают 30 минут, массой 1 кг – 45 минут, массой 1,5 кг – 1 час, массой 2 кг – 1,5 часа.

11. Готовый кулич вынимают из духовки, кладут на бок и оставляют в таком положении, пока дно не остынет.

РЕЦЕПТЫ ПАСХАЛЬНЫХ КУЛИЧЕЙ ПАСХАЛЬНЫЙ КУЛИЧ ЦАРСКИЙ

Примерно 1,5 кг муки, 1 стакан молока, 3 стакана сливок, 50 г свежих дрожжей, 15 яиц, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 10 зерен кардамона, 1 мускатный орех, 50 г миндаля, 100 г цукатов, 100 г изюма.

Развести 50 г дрожжей в стакане сливок и поставить из них густую опару на 600 г пшеничной муки. Когда опара поднимется, ввести в нее растертые со сливочным маслом и сахарным песком яичные желтки, добавить еще 600 г муки, два стакана сливок, толченый кардамон, толченый мускатный орех, шинкованный миндаль, мелко нарезанные цукаты и промытый, осушенный изюм. Хорошо выбить тесто, и оставить подниматься на полтора-два часа. Потом снова вымесить тесто, положить в смазанную маслом и толчеными сухарями высокую форму. Наполнить форму до половины, дать тесту снова подняться до 3/4 высоты формы и поставить в духовку с несильным жаром.

Куличи из такого сдобного теста лучше выпекать в небольших формах.

КУЛИЧ ПАСХАЛЬНЫЙ

12 стаканов муки, 3 стакана парного молока, 50 г дрожжей, два стакана сахара, 7 яиц, полстакана масла, 1,5 стакана изюма, чайную ложку соли, душистые приправы.

Развести опару на трех стаканах молока, шести стаканах муки и дрожжах. Поставить ее в тепло. Растереть пять желтков с двумя стаканами сахара, одной чайной ложкой соли и душистыми приправами (одна палочка ванили, 10 орешков кардамона или же две капли розового масла).

Когда опара подойдет, положить в нее растертые желтки, вбить в нее еще два яйца, влить полстакана чуть разогретого топленого сливочного масла, всыпать шесть стаканов муки, но чтобы тесто не было слишком густое. Выбить тесто хорошо на столе, всыпать в него полтора стакана изюма и дать тесту до утра подойти. Утром побить еще и дать полежать. Затем положить половину сделанного теста в форму, дать ему подняться до трех четвертей высоты формы и ставить в печь. Из этого количества муки, яиц, масла, дрожжей и пр. выйдут два кулича.

Счастливого Пасхи и приятного аппетита!

Подготовила А. ГУСЕЛЕТОВА

Объявления и реклама

ПРОДАМ ПОРОСЯТ С ДОСТАВКОЙ НА ДОМ. Обращаться по телефонам: 8-920-177-29-48, 8-960-714-50-02.

ОСП Ярцевский почтамт доводит до сведения подписчиков, что с 1 апреля 2012 года проводится подписка на второе полугодие 2012 года на газеты и журналы. Подписка принимается во всех отделениях почтовой связи.

ОАО «ПромСтройМеханизация» в целях изучения покупательского спроса у населения просит Вас выразить свое мнение относительно возможности приобретения квартир в строящемся многоквартирном жилом доме с индивидуальным отоплением в границах поселка Кардымово.

Контактное лицо: тел. 8-904-360-87-46.

Соболезнования

Коллектив МУП УК «Жилищник» глубоко скорбит по поводу трагической смерти **Ермачкова Сергея Васильевича** и выражает искренние соболезнования родным и близким покойного.

Коллектив МУП УК «Жилищник» выражает искренние соболезнования семье Васильевых в связи с трагической смертью жены и матери **Васильевой Альбины Алексеевны**.

ОГБУЗ «Кардымовская ЦРБ» выражает глубокое соболезнование врачу-терапевту Ермачковой Людмиле Анатольевне в связи с трагической гибелью **её мужа**.

Семья Блинковых выражает искреннее соболезнование участковому терапевту ОГБУЗ «Кардымовская ЦРБ» Ермачковой Людмиле Анатольевне в связи с трагической гибелью **её мужа**

Телефоны редакции: редактор, бухгалтерия — 4-21-08; корреспонденты — 4-18-75. E-mail: gazeta@kardymovo.ru
УЧРЕДИТЕЛИ — Администрация муниципального образования «Кардымовский район» Смоленской области, Аппарат Администрации Смоленской области.
Выпуск издания осуществлен при финансовой поддержке Федерального агентства по печати и массовым коммуникациям.
Газета «Знамя труда» - Кардымово зарегистрирована Управлением Россвязькомнадзора по Смоленской области 16 декабря 2008 года ПИ № ТУ67 - 00029.
Номер сверстан в редакции газеты «Знамя труда». Газета «Знамя труда» отпечатана с готовых диапозитивов в Смоленской городской типографии, ул. Маршала Жукова, 16. Тел.: 38-28-65, E-mail: 382865@mail.ru

215850, Смоленская область, п. Кардымово, ул. Ленина, 10.
Подписано в печать: по графику 09.04.2012 г. в 14-00 час., фактически в 14-00 час.
Мнения авторов материалов не обязательно отражают точку зрения редакции. Ответственность за содержание рекламы и объявлений несут рекламодатели. Цена свободная.
Материалы со значком Δ публикуются на правах рекламы.
Индекс для подписки: 53963. Объем 1 печатный лист.
Способ печати – офсетный. Тираж 1000. Заказ № 3645.
Газета выходит по вторникам и пятницам

и.о. главного редактора

О.С. Зеленецкая