

Примите поздравления!

Сегодня 70-летний Юбилей отмечает жительница Первомайского сельского поселения **ЛЮБОВЬ ИВАНОВНА САМУЙЛЕНКОВА!**

В хорошем настроении
Гостей своих встречаете.
Не верится, что 70
Сегодня отмечаете.
Желаем Вам жить счастливо,
Беречь себя и радовать,
С улыбкой, в добром здравии
Столетие отпраздновать!



Администрация и Совет депутатов Первомайского сельского поселения

Поздравляем с Днем рождения нашего дорогого и любимого **КОРОТКОВА ВЯЧЕСЛАВА ВИКТОРОВИЧА!**

От всей души тебе желаем: большого счастья и добра.
Желаем то, о чем мечтаешь, о чем ты думаешь всегда.
Чтоб боль и горе не встречались,
Чтоб смех твой слышался всегда.
Желаем крепкого здоровья, улыбок, солнца и тепла!

Мать, жена, дочери Катя и Юля, семья Лебедевых

От всей души поздравляем **МЕЛИНУ ЕЛЕНУ СЕРГЕЕВНУ** с Днем рождения!

Пусть в доме будет много солнца,
Пусть все придет, что любишь ты,
Пусть счастье в дверь твою ворвется,
И явью станут все мечты.
Чтоб жизни каждая страничка всегда теплом была полна.
Любви тебе родная наша, чтоб не иссякала век она.



Мама, папа, сестра Оля

Полезные советы

ВРЕМЯ КВАСИТЬ...

Ну не в смысле похмельного синдрома, конечно, а в смысле домашних заготовок. Ноябрь – капустаная пора. Дождались мы заморозков и первых морозцев, а вместе с ними пришло время квасить капусту. Такое всенародное священнодействие происходит ежегодно поздней осенью в каждой российской семье. Оно и не удивительно. Другого столь популярного закуского продукта трудно сыскать, в нём и витамины, и польза, и аромат, и традиции. Сейчас квасят так же, как и несколько веков назад. И так, сегодня отдадим все силы капусте.

Любимая всеми нами бело-кочанная капуста в конце осени накопила максимальное количество питательных веществ. У хорошего хозяина самые поздние сорта бело-кочанной сидят на грядке до последнего, они лучшие кандидаты в засолку.

Крепкие, ровные и не слишком большие кочаны будут храниться лучше всего. Вот их и оставляйте. Не забудьте про кочерыжку, кочаны с 3–4 см кочерыжкой обычно отличаются самой лучшей лёжкостью.

Идеальная температура хранения для капусты – от -2 до

+2 градусов и почти 100%-ная влажность. В таких условиях она отлично сохраняется до следующего урожая. В неотопливаемых погребах загородных домов кочаны чувствуют себя прекрасно.

Идеальный вариант – подвесить капусту «за ноги» вниз «головкой». Для этого не нужно срезать кочаны. Выдерните их с корнями, обтрясите землю, а лучше промойте водой. Подсушите мочку корней и подвесьте к потолку в погребе. Кочаны не должны касаться друг друга.

В городских квартирах такие условия создать проблематично, но капуста и при худших условиях неплохо хранится. На утепленном балконе при 5–10 градусах кочаны, прикрытые от света, пролежат долго.

Лучшая капуста – из деревянных бочек или стеклянных банок. Можно квасить капусту и в эмалированных ведрах, но следите за тем, чтобы эмаль была неповрежденной, без сколов. А вот алюминиевая посуда может превратить полезную закуску в довольно опасное блюдо. Молочная кислота разъедает стенки посуды, и в организм попадают вредные вещества. Теперь приступим к засолке.

КАПУСТНЫЕ СЕКРЕТЫ

• Капусту солят на новолуние, тогда она твёрдая и скрипит. Любителям мягкой лучше это делать на последней четверти Луны.

• Капусту надо квасить в мужской день – понедельник, вторник или четверг.

• На 10 кг капусты обычно берут 200-250 г соли.

• Капуста, заквашенная целыми вилками, будет нежной и упругой, если ряды кочанов пересыпать крупно толчёными зёрнами кукурузы.

• Если квашеную капусту переложить в стеклянные банки и сверху залить на два пальца растительным маслом, то она сохранится до весны.

• Сильно перекишную капусту нужно промыть в тёплой кипячёной воде и отжать. Если она слегка перекишла, то промыть в холодной.

• Существует примета, согласно которой капуста, поставленная на рождественский стол, обретает волшебную силу. Считается, что если съесть такую капусту – целый год не будешь болеть.



ЗАСОЛКА КАПУСТЫ

Нашинковать два ведра капусты, добавить натёртую на тёрке морковь, лавровый лист и перец горошком. Массу немного помять и залить рассолом, приготовленным из пяти литров воды и пяти столовых ложек соли (без горки), оставить на 30 минут.

Капусту переложить в стерилизованные банки и оставить кваситься пять-шесть дней, ежедневно протыкая для удаления газа. В случае если рассола окажется мало, его можно добавить. Готовую капусту закатыть.

Приятного аппетита!!!
Подготовила О. ЗЕЛЕНЕЦКАЯ

У каждой хозяйки свои секреты-рецепты приготовления капусты. Мы предлагаем воспользоваться нашими. Думаем, они придутся вам по вкусу.

КЛАССИЧЕСКОЕ КВАШЕНИЕ

Нашинкованную капусту уложить рядами. Каждый ряд хорошо умять, пока не появится сок, залить (чтобы сока стало больше) стаканом солёной воды, переложить ломтиками моркови и яблок и посыпать горстью соли и горстью тмина

Капусту выставить на холод, дважды в день в течение двух недель протыкать дубовой или берёзовой палочкой до самого дна, чтобы вышел газ и неприятный запах, который может испортить всю засолку. Через две недели покрыть её капустными листьями, поместить на них деревянный кружок, затем гнёт (камень) и поставить на хранение.

поступите таким образом. Нашинкуйте капусту и опустите в кипяток. Когда вода закипит, капусту откиньте на дуршлаг и поливайте холодной водой до тех пор, пока она не остынет. Когда вода стечёт, посолите капусту как обычно. От холодной воды, которой обливают капусту, она делается твёрдой и скрипящей.

ПЕЛЮСТКА

Некрупные кочаны капусты разрезать на четыре части, плотно уложить в трёхлитровую стеклянную банку, перемежая тонкими пластинками небольшой по размеру свеклы и головкой измельчённого чеснока. Воду вскипятить, остудить до 70 градусов, залить её в банку, всыпать столовую ложку соли и две столовых ложки сахара.

СКОРОЕ СОЛЕНИЕ

Если хотите приготовить капусту за несколько дней, то

СОВЕТ ДЕПУТАТОВ ШОКИНСКОГО СЕЛЬСКОГО ПОСЕЛЕНИЯ КАРДЫМОВСКОГО РАЙОНА СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

РЕШЕНИЕ

от 18.10.2012 г. № 22
Об исполнении бюджета Шокинского сельского поселения Кардымовского района Смоленской области за 9 месяцев 2012 года

Заслушав и обсудив информацию Администрации Шокинского сельского поселения Кардымовского района Смоленской области об исполнении бюджета за 9 месяцев 2012 года, руководствуясь решением Совета депутатов Шокинского сельского поселения Кардымовского района Смоленской области от 25.11.2008 №43 «Об утверждении Положения о бюджетном процессе в муниципальном образовании Шокинском сельском поселении Кардымовского района Смоленской области»

Совет депутатов Шокинского сельского поселения Кардымовского района Смоленской области РЕШИЛ:

1. Принять к сведению отчет об исполнении бюджета Шокинского сельского поселения Кардымовского района Смоленской области за 9 месяцев 2012 года.

2. Настоящее решение опубликовать в районной газете «Знамя труда»

В.В. СЕРАФИМОВ, Глава муниципального образования Шокинского сельского поселения Кардымовского района Смоленской области

СВЕДЕНИЯ
о численности муниципальных служащих и выборных должностных лиц органов местного самоуправления Администрации Шокинского сельского поселения Кардымовского района Смоленской области и фактических затратах на выплату заработной платы за 9 месяцев 2012 года

Сведения подготовлены в соответствии со статьей 52 Федерального закона № 131-ФЗ «Об органах местного самоуправления в Российской Федерации» и статьей 31 Устава Шокинского сельского поселения Кардымовского района Смоленской области

	Численность работников, чел.	Фактические затраты на выплату заработной платы тыс. руб.
Муниципальные служащие	1	86.8
Выборное должностное лицо (Глава муниципального образования)	1	209.2

Объявления и реклама

ВЫСТАВКА ПРОДАЖА 7 ноября, среда, Кардымово, РДК, с 10-00 до 18-00 часов



РЕКЛАМА ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН ИП Смоленск: В.И., ИНН 434000178310, ОГРН 30443071830015

Вниманию населения!

Только один день, **11 ноября, с 18-00 до 18-30 часов на территории Кардымовского рынка** будут продаваться куры-несушки (белые и красные) и разноцветные петушки (от Смоленской и Московской птицефабрик).

Цены: от 8 до 10 месяцев – 200-230 рублей; от 3 до 4 месяцев – 180-200 рублей. При покупке 10 кур – одиннадцатая бесплатно.
Тел.: 8-952-995-89-40.

● **ПРОДАМ:** сетку-рабицу - 600 руб., столбы - 200 руб., ворота - 3500 руб., калитки - 1500 руб., секции - 1200 руб., профлист. Доставка бесплатная! Тел.: 8-916-325-43-41.

● **ПРОДАМ:** кровати металлические - 100 руб., матрац, подушка, одеяло - 700 руб. Доставка бесплатная! Тел.: 8-915-479-73-94.

● **ПРОДАМ:** дверь металлическая Китай - 3000 руб. Доставка бесплатная! Тел.: 8-916-906-61-02.

● **РЕМОНТ НА ДОМУ:** холодильников, стиральных машин-автоматов. Тел.: 8-904-360-04-93, 40-53-46. Недорого, гарантия.

ГАРАЖИ СБОРНЫЕ

(7 размеров) вертикальный подъем ворот. Установка за 3 часа. Тел.: 8-960-549-97-77.

Главный редактор
О.В. СклЯрова

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 01.11.2012 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. Не рекомендуется детям младше 16 лет.
Цена свободная.
Материалы со значком **Δ** публикуются на правах рекламы.
Индекс для подписки: 53963. Объем 1 печатный лист.
Способ печати – офсетный. Тираж 1000. Заказ № 9560.
Газета выходит по вторникам и пятницам