

Примите поздравления!

90-летний юбилей отмечает ветеран труда, труженица тыла, проживающая в п. Кардымово **РУМЯНЦЕВА МАРИЯ ФИНОГЕНОВНА!** От всей души поздравляем уважаемую Марию Финогеновну с Юбилеем!

Поздравляем, желаем здоровья Вам
В день 90-летия,
Удивительных будней и праздников,
Благоденствия и долголетия,
Настоящих друзей и союзников
В каждом деле, во всех начинаниях!
Пусть сбывается все, что задумано:
Ваши планы, мечты и желания!
Желаем Вам здоровья на долгие годы.



Администрация и Совет депутатов муниципального образования «Кардымовский район»

Уважаемую **РУМЯНЦЕВУ МАРИЮ ФИНОГЕНОВНУ** поздравляем с юбилейным Днем рождения!



Летят года неугомонные,
И вот пришел Ваш Юбилей.
Его нешумным, дружным звоном
Провозглашает круг гостей!
Пусть пожелания исполнятся:
Успехов новых и побед,
Здоровья крепкого и бодрости,
Удачи, счастья, долгих лет!

Сектор социальной защиты населения, Совет ветеранов, Общество инвалидов Кардымовского района

Полезно знать

УСТАНОВЛЕНА НОВАЯ ВЕЛИЧИНА ПРОЖИТОЧНОГО МИНИМУМА

В соответствии с Федеральным законом «О прожиточном минимуме в Российской Федерации», областными законами «О порядке установления величины прожиточного минимума в Смоленской области» и «О потребительской корзине в Смоленской области» Постановлением областной администрации установлена величина прожиточного минимума за II квартал 2013 года.

В расчете на душу населения она составила **7 755 рублей**, а по основным социально-демографическим группам населения Смоленской области такова: для трудоспособного населения – **8 384 рубля**, для пенсионеров – **6 379 рублей**, для детей – **7 473 рубля**.

С 12 АВГУСТА ЗАРАБОТАЕТ ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН ЭКСТРЕННОЙ ПОМОЩИ «112»

На всей территории России с 12 августа начинает работать служба экстренной помощи «112» — аналог американской службы спасения «911», когда в случае чрезвычайной ситуации по единому номеру можно вызвать спасателей, пожарных, полицию, скорую помощь и другие службы быстрого реагирования.



Система работает так: звонок поступает в центр обработки вызовов, где диспетчер определяет перечень экстренных служб, необходимых для ликвидации беды. Например, при ДТП с возгоранием вызываются не только медики, но и пожарные. Именно благодаря системе «112» стал возможным оперативный вызов сразу нескольких служб в считанные секунды после сообщения.

По номеру «112» экстренные службы можно было вызывать и раньше, но только по «мобильнику». Теперь же это можно будет сделать и по городскому телефону. При этом тем, кто привык пользоваться традиционными «01», «02», «03» и «04», волноваться не стоит, по крайней мере, до 2017 года эти номера останутся и будут работать параллельно со службой «112».

Такой же номер действует в Евросоюзе, так что запомнить его будет нетрудно даже иностранцам. Сначала служба будет работать на русском, английском, французском и немецком, впоследствии планируется ввести еще нескольких языков. На Дальнем Востоке, возможно, будут отвечать и по-китайски.

Предполагается, что на реализацию программы по введению единого «номера спасения» будет потрачено около 20 миллиардов рублей. В частности, необходимо освободить телефонные номера, начинающиеся с единицы, организовать службу приема звонков, их переадресацию компетентным ведомствам и структурам, а также создать единую информационную базу.

Стоит отметить, что в некоторых регионах в пилотном режиме служба «112» уже работает — Татарстане, Курской, Астраханской и других областях.

По материалам «Российской газеты»

Лето в банке

Из-за фитофторы, характерной нашему климату, приходится срывать много зеленых помидоров и возникает вопрос, что с ними делать дальше. Предлагаем вашему вниманию несколько рецептов домашних заготовок зеленых помидоров на зиму.

МАРИНОВАННЫЕ ЗЕЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ «ОТ ЛЮБИМОЙ ТЕТУШКИ»

Рецепт этих зеленых маринованных помидоров «приехал» из Донецка, от тетушки, великой мастерицы на всякие вкусности. И, несмотря на не очень презентабельный внешний вид, вкус с лихвой все компенсирует.

А интересны эти маринованные зеленые помидоры тем, что специфический вкус незрелых плодов и плотная консистенция очень хорошо взаимодействуют с довольно сладким маринадом.

Помидоры стерилизовать не нужно, необходимо только хорошо прогреть перед заливкой.



Помидорки получаются очень вкусные, некоторые гости даже рассол выпивают. А помидоры — люкс.

Для приготовления маринованных помидор на зиму, нам потребуются зеленые помидоры среднего размера. В 3-х литровую банку их обычно помещается 1,3-1,6 кг.

Рассол (на четыре 3-х литровые банки): вода — 6 л, соль — 0,2 кг, сахар — 0,4 кг, уксус 9%-й — 0,4 л, 1-2 ст. л. заправки, лавровый лист 4-6 шт, черный перец — 8-10 шт.

Заправка: сладкий перец — 1 шт, горький перец — 1 шт, чеснок — 1 головка, морковь средняя - 1 шт. Все перекрутить на мясорубке.

Банки тщательно моем и ошпариваем, крышки кипятим. Вымытые помидоры плотно укладываем в подготовленные банки и заливаем крутым кипятком. Прикрываем крышками и укутываем. Выдерживаем 20 минут. Воду сливаем.

В банку добавляем 1-2 ст. ложки острой перечно-морковной заправки и заливаем кипящим маринадом. Для его приготовления необходимо воду довести до кипения, добавить соль и сахар, дать покипеть 3-5 минут и уменьшив огонь, осторожно, понемногу, влить уксус.

Банки быстро закатать и укутать для медленного остывания.

Для подстраховки, в каждую банку можно добавить 1-2 таблетки аспирина.

«ТЕЩИНЫ ПОМИДОРЧИКИ»

Продукты: зеленые помидоры, чеснок, морковь, несколько веточек зеленого сельдерея, красный острый перец.

Для маринада на 1 л воды: соль - 1 ст. ложка, сахар - 1 чайная ложка, уксус 9% - 1 ст. ложка, перец черный горошком - 2-3 горошины, перец душистый — 2, гвоздика - 2 бутона, кориандр - несколько зерен, лавровый лист — 1 шт.

Отбираем помидоры более-менее одинаковые по размеру. Морковь чистим и режем кусочками,



а чеснок — пластинками. Помидор разрезаем пополам, но не до конца и вставляем кружок моркови и пластинку чеснока. Подготовленные помидоры укладываем в банки. Добавим в банку небольшую веточку сельдерея и кусочек (1 см) острого перца. Заливаем горячим маринадом. Строгих указаний по маринаду нет. Кто-то добавляет больше сахара, а кто-то - соли. Это дело вкуса. Все составляющие маринада (кроме уксуса) кипятим, уксус добавляем в конце. Стерилизуем литровые банки 15 минут и закатываем.


«ЛЯГУШАТА»

Зеленые помидоры надрезаем крест на крест и кладем в надрез кусочки чеснока. На дно банки кладем морковь и перец болгарский колечками, нарезанные колечками, петрушку, перец горошком. Укладываем помидоры. Заливаем кипятком и держим 20-30 минут.

Воду сливаем и заливаем горячим маринадом: на 3 литра воды - 3 стол. ложки соли, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки 6% уксуса. Этого количества маринада хватает на 7 лит. банок с помидорами.

Стерилизуем 15 минут и закатываем.

Приятного аппетита!
Подготовила **О. ЗЕЛЕНЕЦКАЯ**



Объявления и реклама

ШТРАФЫ ГИБДД ТЕПЕРЬ МОЖНО ОПЛАТИТЬ ЧЕРЕЗ «СБЕРБАНК ОНЛАЙН»

Сбербанк запустил новый сервис поиска штрафов ГИБДД по номеру водительского удостоверения и номеру свидетельства о регистрации транспортного средства. В личном кабинете «Сбербанк ОнЛ@йн» клиенты могут своевременно получить полную информацию обо всех выписанных штрафах ГИБДД, в том числе зафиксированных камерой видеонаблюдения, и тут же оплатить их.

Для того чтобы воспользоваться услугой, необходимо в «Сбербанк ОнЛ@йн» (раздел «Платежи и переводы», категория «Налоги, штрафы, ГИБДД») выбрать «Поиск и оплата штрафов». После ввода необходимых данных клиент получит полный список штрафов с указанием номера и даты постановления. Переход к оплате будет осуществлен при выборе любого штрафа из списка.

Телефон для справок: 491-491.

Ген. лицензия Банка России на осуществление банковских операций № 1481 от 8.08.2012 года.
ОАО «Сбербанк России». Реклама

● **ПРОДАЕТСЯ ДОМ** в поселке Кардымово по улице Советской, д. 36, площадь 25 кв. м. Вода в доме, есть возможность подведения газового отопления. Земельный участок 15 соток.
Телефон: 4-21-78 (Анатолий Ильич).

● Транспортная компания г.Одинцово (Московская область) приглашает водителей категории "Д" для работы на регулярных маршрутах з/п от 50000. Возможен вахтовый метод работы. Имеется общежитие.
Тел.: 8(929)593-60-21.

● Отделение полиции по Кардымовскому району Межмуниципального отдела МВД России «Смоленский» объявляет набор (3 вакансии) на должность «вахтер подразделения тылового обеспечения». Работа сутки через двое. Заработная плата от 5000 рублей.
За дополнительной информацией обращаться по адресу: п. Кардымово, ул. Красноармейская, д. 31 отделение полиции по Кардымовскому району МО МВД России «Смоленский», тел.: 4-22-36.

215850, Смоленская область, п. Кардымово, ул. Ленина, 10.
Подписано в печать: по графику 05.08.2013 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 ▲ публикуются на правах рекламы.
Индекс для подписки: 53963. Объем 1 печатный лист.
Способ печати — офсетный. Тираж 1000. Заказ № 5981.
Газета выходит по вторникам и пятницам

<p>Главный редактор О.В. СклЯрова</p>	<p>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</p>	<p>215850, Смоленская область, п. Кардымово, ул. Ленина, 10. Подписано в печать: по графику 05.08.2013 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 ▲ публикуются на правах рекламы. Индекс для подписки: 53963. Объем 1 печатный лист. Способ печати — офсетный. Тираж 1000. Заказ № 5981. Газета выходит по вторникам и пятницам</p>
---	---	---