

**Поздравляем!**

**Дорогую и любимую  
СТИФЕЕВУ НАТАЛЬЮ  
ИВАНОВНУ  
поздравляем с юбилеем!**

Мамочка наша родная, любимая.  
Бабушка славная, незаменимая.  
С днем рождения тебя поздравляем,  
Всяческих благ в твоей жизни желаем,  
Чтобы ты никогда не болела,  
Чтобы ты никогда не старела,  
Чтобы вечно была молодой,  
Веселой, доброй и нежной такой!  
Целуем мы добрые, славные руки.

**С любовью к тебе, муж дети  
и внуки**



**БАРАНЕНКОВУ АНТОНИНУ  
ИВАНОВНУ от всей души  
поздравляем с юбилеем!**

Желаем мы Вам здоровья,  
Вниманья близких и тепла,  
Чтоб жизнь благополучной  
И продолжительной была.  
И как бы время не старалось,  
Оставляйте Вы самой собой,  
В нелегкой нашей жизни – стойкой,  
Душой и сердцем молодой!

**Администрация и Совет депутатов  
Каменского сельского поселения**

**От всей души поздравляем  
ДРОЗДОВУ ГАЛИНУ  
НИКОЛАЕВНУ  
с юбилеем, который она  
отметит 1 января!**

Живешь на свете ради близких,  
Порою забывая о себе,  
Пусть в этот день поклонятся все низко  
За душу добрую тебе.  
Пусть в твоей жизни будет больше света  
И доброты, и радости земной,  
Твоей улыбкой мы всегда согреты,  
Нам так спокойно и легко с тобой!

**Муж, дети, внуки**

**К новогоднему столу****Салат «Виноградный»**

**1 куриный окорочок, 150 г тертого сыра, 3 яйца, 150 г чернослива, 150 г измельченных грецких орехов, кисть зеленого винограда, 250 г майонеза, соль по вкусу.**

Способ приготовления: куриный окорочок отварить и мелко порезать. Чернослив замочить в кипятке на 20 минут, порезать. Яйца сварить вкрутую, измельчить. Виноград без косточек нарезать пополам по горизонтали. Ингредиенты выложить на блюдо слоями, промазывая каждый майонезом и пересыпая измельченным грецким орехом. Можно добавить в майонез немного чеснока.

1-й слой – куриное мясо, майонез, орехи. 2-й слой – чернослив, майонез, орехи. 3-й слой – сыр, майонез, орехи. 4-й слой – яйцо, майонез, орехи. 5-й слой – по верх салата плотно уложить срезом вниз виноградины. Украсить зеленью. Получается очень вкусно и красиво.

**Тарталетки с грибами**

**2 упаковки готовых тарталеток, грибы шампиньоны 300 г, яйца 3 штуки, майонез 100 г, лук репчатый 1 штука, соль по вкусу, растительное масло.**

Способ приготовления: грибы порезать, обжарить с мелко порезанным луком в растительном масле. Яйца сварить вкрутую. Яичные белки потереть на крупной терке и смешать с грибами и майонезом, если надо – досолить.

Наполнить полученным фаршем тарталетки. Сверху потереть желтки и украсить листиками петрушки. В качестве фарша можно использовать натертые на мелкой терке грецкие орехи с чесноком и майонезом, сверху – черные маслины и ломтики лимона.

**Информационное сообщение**

Администрация муниципального образования «Кардымовский район» Смоленской области информирует о возможном предоставлении земельного участка площадью 2138 кв. м., для строительства социально-бытового объекта на территории пос. Кардымово, ул. Ленина, д.5.

С предложениями и вопросами по размещению данных объектов обращаться в отдел строительства и коммуникаций Администрации муниципального образования «Кардымовский район» Смоленской области, тел: 4-13-03, 4-17-32.

**О.В.Иванов, Глава Администрации муниципального образования «Кардымовский район» Смоленской области**

**Главный редактор  
А.Г. Арсеновская**

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. 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: print@sci.smolensk.ru

215850, Смоленская область, п. Кардымово, ул. Ленина, 10.  
Подписано в печать 28.12.2010 г. По графику 28.12.2010 г. в 12 час.  
Мнения авторов материалов не обязательно отражают точку зрения  
редакции. Ответственность за содержание рекламы и объявлений несут  
рекламодатели

**Материалы со значком ▲ публикуются на правах рекламы.**

Индекс для подписки: 53963. Объем 1 печатный лист.  
Способ печати – офсетный. Тираж 850. Заказ № 14834.  
Газета выходит по вторникам и пятницам

**НОВОГОДНЯЯ  
ПОЧТА****Человек на своем месте**

**В жизни, порой, случаются ситуации, когда помощь в решении тех или иных проблем приходит оттуда, откуда не ждешь. Человек на своем месте - так можно сказать с уверенностью о руководителе районного женсовета Ковалевой Валентине Ивановне.**

Я искренне благодарю ее за участие и помощь в восстановлении прав на получение алиментов с бывшего мужа на содержание дочери. Лишь благодаря ее настойчивости, многодневным трудам для достижения результата, восторжествовала справедливость.

Спасибо Вам, Валентина Ивановна! С наступающим Новым годом! Здоровья Вам, успехов и благополучия!

**И. КЛЮШИНА, п. Кардымово**

**Мне здесь все по душе...**

Два года назад я покинула стены Кардымовского дома-интерната для инвалидов и престарелых и поселилась в д. Шокино. Места здесь удивительные: прекрасная природа, чистый воздух. Имеются почта, магазины, Дом культуры, где часто проводятся культурно-массовые мероприятия, медпункт, детский сад, средняя школа. У нас постоянно есть свет, газ, вода. Дороги, пусть и не самые хорошие, всегда зимой чистятся. И люди здесь очень хорошие: простые, скромные, жизнерадостные.

Глава сельского поселения Серафимов В.В. всегда откликается на любую просьбу о помощи, делает все от него зависящее для решения проблем жителей.

Желаем радости, удачи,  
здоровья крепкого вдвойне,  
Желаем самого простого –  
прожить подольше на земле.  
Желаем счастья много-много,  
успехов, радости, тепла.  
И чтобы горе у порога  
не появилось никогда.

**Сестра Валентина, племянник  
Сергей и его семья**

Не подыскать такого слова,  
чтоб в полной мере пожелать  
Тебе хорошего здоровья и никогда  
не унывать.  
Но в день чудесный юбилея все  
пожеланья хороши,  
Пусть все оставшиеся годы несут лишь  
радость для души!

**Кумовья Шиковы**

**Улыбнитесь!**

❄ К кому не зайдешь в новогоднюю ночь, у всех столы ломятся от финансового кризиса.

❄ Дедушка Мороз, пришли мне сладенького! Ну или хотя бы полусладенького...

**Как встретить Год  
кролика и кота**

Одни астрологи называют 2011-й годом Кролика, другие в качестве символа предлагают Кота, в некоторых гороскопах фигурирует также Заяц. Многие, устав определять, кто из этих животных важнее, так и пишут: «Год Кролика (Кота, Зайца)». 2011 – год белого металлического Кролика (а также зайца и кота). Знайки советуют, встречая год Кролика, украсить свой дом в светлые и теплые тона. Праздничный стол можно накрыть бежевой, желтой или оранжевой скатертью или использовать салфетки этого цвета.

На праздничном, новогоднем столе обязательно должны присутствовать те продукты, которые любит Кролик. Мандарины, апельсины и яблоки должны стоять в центре вашего стола. Шпинат, петрушка, укроп и салат могут быть использованы для украшения праздничных блюд. Овощные салаты будут не только украшением вашего стола, но и помогут не набрать лишних килограммов при встрече Нового года. Ну а если вы хотите по-настоящему задобрить Кролика, угостите его вкусной морковкой. Понятно, что не стоит использовать мясо кролика в приготовлении новогодних блюд. Употребление алкоголя нужно свести к минимуму, так как стихия Металла - враг стихии Воды, а значит и спиртного. Так как стихия 2011 года – металл, расставьте по квартире металлические украшения и используйте красивые столовые приборы. Не забудьте купить фигурки Кролика и подарить их близким. Оставьте фигурку к себе, поставьте ее на полку или прикрепите к холодильнику, чтобы угодить приходящему году.

**В чем встречать**

Так как стихия этого года Металл, пусть в вашей одежде присутствуют металлические украшения: бляшки, пуговицы и т.д. Золотые или серебряные кольца, серьги, цепи и браслеты не должны залеживаться в ваших шкафах.



Все дорогое, яркое и блестящее будет приветствоваться годом Кролика. Белые и оранжевые, желтые и бежевые тона являются наилучшим решением. Дамы в этом году смогут надеть вечерние платья серебристого или золотого цвета. Конечно же, все должно иметь чувство меры, не стоит все самое яркое и дорогое вешать на себя без разбору, дабы не выглядеть в этом году сорокой. Стоит со вкусом подойти к своему выбору.

Самое же главное при встрече нового 2011 года – это настроение, постарайтесь оставаться в позитивном расположении духа, будьте добродушны, гостеприимны и милы.

**СЛЕДУЮЩИЙ НОМЕР ГАЗЕТЫ ВЫЙДЕТ В  
ЧЕТВЕРГ 13 ЯНВАРЯ 2011 ГОДА.**