

Ваши поздравления

От всей души поздравляем нашего дорогого и любимого **КОТЕЛЬНИКОВА ИЛЮЮ с 15-летием!**



Родной наш, желаем тебе счастья и здоровья, Удачи, дружбы и любви, Пусть радуют тебя успехи, Пусть сбудутся твои мечты. Пусть в жизни тебя ждут лишь теплые слова, И сердце никогда от горя не заплачет, И пусть всегда кружится голова От счастья, от любви и от удачи!

Родные и близкие из Москвы, Одинцова, Иванова и, конечно же, Кардымова

Сердечно поздравляем с прекрасным юбилеем, с 80-летием, **СКОЧЕЛЕНКОВУ МАРИЮ ПЕТРОВНУ!**

От всей души желаем Вам тепла, внимания и большого человеческого счастья. Пусть солнце светит Вам всегда, И годы бесконечно пусть продлятся, И в дом Ваш ни за что и никогда Печали и болезни не стучатся. Администрация и Совет депутатов Первомайского сельского поселения



Лето в банке



Кабачки на зиму

Ах, что за чудо эти кабачки! Вкусные и полезные. А сколько блюд можно приготовить из них – и овощное рагу, и оладьи, и пожарить в кляре, и нафаршировать – выбирай на вкус. Но, к сожалению, молодость кабачковая короткая, хранятся они недолго, и поэтому хозяйшки наловчились готовить кабачки на зиму. Кабачки маринуют, солят, квасят, готовят из них салаты, закуски, икру, даже варят варенье и цукаты. Поистине универсальный овощ! Вашему вниманию предлагается несколько интересных рецептов.

ОСТРАЯ ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ

Ингредиенты: 3 кг кабачков, 4 сладких перца, 2-4 горьких перца, 3 зубчика чеснока, 400 г томатной пасты, 200 г растительного масла, 4 луковицы, 600 г моркови, 200 г сахара, 200 г 5% уксуса, 1 ст.л. соли.

Приготовление: Кабачки нарезать соломкой, чеснок, сладкий и горький перец измельчить. Томатную пасту развести водой до литра, залить кабачки. Отдельно на сковороде обжарить лук и морковь, смешать с кабачками, добавить сахар, соль и тушить 15-20 минут до мягкости. Затем добавить уксус, прокипятить 5 минут и разложить по банкам. Закатать, укутать одеялом и дать остыть.

АДЖИКА ИЗ КАБАЧКОВ

Ингредиенты: 3 кг кабачков, 1 стак. растительного масла, 10 ст.л. томатной пасты, 3,5 ст.л. соли, 3 ч.л. молотого чёрного перца, 4,5 ст.л. 9% уксуса, 2 головки чеснока, 1-2 горьких перца, пучок укропа или петрушки.

Приготовление: Очищенные кабачки пропустить через мясорубку, оставить на пару часов. Переложить в эмалированную кастрюлю, добавить масло, томатную пасту, соль, перец, тушить 1,5 часа. Уксус развести в стакане воды, добавить в кабачки, туда же – чеснок и зелень, тушить ещё 10 минут. Разложить по банкам, закатать.

«ГЁЩИН ЯЗЫК»

Ингредиенты: 2 кг очищенных кабачков, 1 кг помидоров, 4 шт. сладкого перца, 2 головки чеснока, 1 горький перец, 1 стак. нерафинированного растительного масла, 1 стак. сахара, 2 ст.л. соли, 2 ч.л. уксуса.

Приготовление: Кабачки нарезать тонкими длинными полосками – «язычками». Все остальные продукты прокрутить через мясорубку, добавить масло, сахар, соль и уксус. Поставить на огонь, довести до кипения, выложить в эту массу кабачки, варить 40 минут, горячими разложить по стерилизованным банкам (пол-литровым) и закатать. Укутать, остудить.

ЛЕЧО ИЗ КАБАЧКОВ

Ингредиенты на одну трёхлитровую банку: 1,5 кг кабачков, 6 шт. сладкого перца, 6 луковиц, 1 кг красных помидоров, 2/3 стак. растительного масла, 2/3 стак. сахара, 2 ст.л. соли, 1/2 стак. 9% уксуса.

Приготовление: Кабачки и перец нарезать соломкой, лук – полукольцами, помидоры пропустить через мясорубку. Подготовить маринад: смешать масло, сахар, соль и уксус, вскипятить. В кипящий маринад класть по очереди: кабачки – проварить 15 минут, лук – варить 5 минут, перец – варить 5 минут, помидоры – варить 5-10 минут. Разложить готовый салат по стерилизованным банкам, закатать.

Пенсионный фонд

О ФЕДЕРАЛЬНОЙ СОЦИАЛЬНОЙ ДОПЛАТЕ К ПЕНСИИ в 2011 году

В соответствии с принятым 1 ноября 2010 года областным законом №90-з величина прожиточного минимума пенсионера в Смоленской области в целях установления федеральной социальной доплаты к пенсии (ФСД) на 2011 год составляет 4783 рубля.

Таким образом, неработающие пенсионеры, общая сумма материального обеспечения которых в 2011 году составляет ниже 4783 рубля, имеют право на социальную доплату к пенсии.

При подсчете общей суммы материального обеспечения учитываются следующие денежные выплаты:

- пенсии;
- дополнительное материальное (социальное) обеспечение;
- ежемесячная денежная выплата (включая стоимость набора социальных услуг);
- все меры социальной поддержки, установленные областным законодательством, предоставляемые в денежном выражении;
- денежный эквивалент по: оплате пользования домашним телефоном, оплате жилья и коммунальных услуг, оплате проезда на всех видах пассажирского транспорта (городского, пригородного и междугородного).

Размеры социальных доплат пересматриваются при изменении (индексации) денежных выплат, а также изменении величины прожиточного минимума пенсионера. При превышении общей суммы материального обеспечения над величиной прожиточного минимума выплата ФСД приостанавливается.

Неработающие пенсионеры, которые впервые приобретают в 2011 году право на установление ФСД, реализуют это право путем подачи соответствующего заявления в территориальный орган ПФР по месту жительства. При этом социальная доплата к пенсии устанавливается с 1-го числа месяца, следующего за месяцем обращения.

Получателям пенсии по случаю потери кормильца, не достигшим возраста 18 лет, ФСД устанавливается в беззачетном порядке со дня, с которого назначается пенсия, но не ранее, чем со дня возникновения права на указанную социальную доплату.

Обращаем внимание, что федеральная социальная доплата к пенсии устанавливается только неработающим пенсионерам. При поступлении на работу пенсионер, получающий федеральную социальную доплату, обязан проинформировать об этом территориальный орган Пенсионного фонда по месту жительства.

Территориальными органами ПФР по Смоленской области по состоянию на 01.08.2011 года выплачивается федеральная социальная доплата к пенсии 23909 неработающим пенсионерам, у которых сумма материального обеспечения ниже величины прожиточного минимума пенсионера, установленной в Смоленской области на 2011 год. Размер доплаты у всех разный, средний размер ФСД в области равен 1101 руб. 18 коп.

Отделение ПФР по Смоленской области ▲

Объявление

ПРОДАМ 2-хкомнатную квартиру 2/2-этажного кирпичного дома в п. Кардымово, пл. 51 кв.м, лоджия застекленная, евроремонт, рядом детский сад, школа. Тел.: 4-23-30, 8-952-997-40-29.

О погоде

13 августа: день +24, ночь +12, дождь, гроза;
14 августа: день +26, ночь +16, дождь, гроза;
15 августа: день +28, ночь +19, дождь, гроза.



EXPRESS ENGLISH ШКОЛА АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА

ОБЪЯВЛЯЕТ НАБОР ДЕТЕЙ НА НОВЫЙ УЧЕБНЫЙ ГОД

Мы предлагаем:

- * курсы для взрослых
- * курсы для школьников
- * подготовка выпускников к ЕГЭ по английскому языку
- * занятия для детей 5-6 лет

Хорошие учителя - значит интересно!
Современные методы - значит эффективно!

Запись по тел.: (4812) 40-32-64, 8-951-694-32-64

Доступные цены!!!
Удобное время занятий!!!



Express yourself in English!

Главный редактор
О.В. Скларова

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: по графику 11.08.2011 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 знаком ▲ публикуются на правах рекламы. Индекс для подписки: 53963. Объем 1 печатный лист. Способ печати – офсетный. Тираж 800. Заказ № 7625. Газета выходит по вторникам и пятницам