

Ваши поздравления

Поздравляем с ЮБИЛЕЕМ дорогую НАДЕЖДУ НИКОЛАЕВНУ ЖУРАВЛЕВУ!

В этот замечательный день твоего рождения
С любовью большой посылаем
Тебе поздравленья свои.
Здоровья и счастья желаем
Успехов, добра и любви!
Пусть радостно солнце смеется
Свое отдавая тепло
И пусть в этом мире живется
Тебе и легко, и светло!
Сестра Вера, мама, Саша, Женя



Дорогого, любимого мужа, папу, дедушку СЕМЕНОВА АНАТОЛИЯ АЛЕКСЕЕВИЧА поздравляем с 70-летием!

У тебя сегодня день рождения -
Самый светлый день,
Так прими же поздравления
От самых дорогих людей!
Мы готовы тебе в этот день подарить
Нежность роз по утру, свет, тепло, доброту,
Много ласковых слов и земную любовь —
Все, что есть на земле и в судьбе,
Мы от чистого сердца желаем тебе!
Жена, дочь, внук

Поздравляем с юбилеем СЕМЕНОВА АНАТОЛИЯ АЛЕКСЕЕВИЧА!

Пусть будет жизнь намного легче,
Пусть будет горе позади,
Пусть будет счастье и веселье,
А в сердце не идут дожди.
Желаем счастья, светлых дней,
Здоровья, что всего ценней,
Дорогу жизни подлинней
И много радости на ней.
Кучевы

От всей души поздравляем с 55-летием дорогого мужа, отца, тестя и дедушку НОВИКОВА ВЛАДИМИРА АЛЕКСАНДРОВИЧА!

Желаем счастья и добра,
Поменьше горя и печали,
Чтоб светлых дней была гора,
А хмурые не посещали.
Живи, родной наш, радостно,
не хмуря брови,
Пусть улыбка светится в глазах.
Желаем бодрости и вечного здоровья,
Успехов и удач во всех делах.
Жена, дочери, зятья и внуки

От всей души поздравляем с 30-летним юбилеем нашего дорогого и любимого ШАВГЕНЯ ВЛАДИСЛАВА НИКОЛАЕВИЧА!

Желаем счастья и добра,
Желаем мира и тепла,
Желаем доброго пути
И много счастья впереди.
Во всех делах желаем вдохновения,
Среди друзей – большого уваженья,
А в личной жизни сбывшейся мечты.
Жена, сын, родственники
из Новосибирска
и Кардымова

Письмо в газету

ПРО ВИШНЮ... И НЕ ТОЛЬКО



Наш знаменитый смоленский поэт Михаил Исаковский написал стихотворение «Вишня», которое начинается такими строками:

В ясный полдень, на исходе лета,
Шел старик дорогой полевой;
Вырыл вишню молодую где-то
И, довольный, нес ее домой.
Он глядел веселыми глазами
На поля, на дальнюю межу
И подумал: «Дай-ка я на память
У дороги вишню посажу».

И посадил старик вишню. Это я уже о себе. Посадил вишню с таким же намерением, как и в приведенном стихотворении – «Путники в тени ее прилягут, отдохнут в прохладной тишине». Прошли годы. Выросла вишня большая, красивая, а ягод не дает. И не потому, что ленивая и плодоносить не хочет. Не вызревают ягоды благодаря царю природы – человеку, или если прибегнуть к терминологии А. Гайдара – молодым «квакинцам». Не успеет вишня отцвести, как они тут как тут. И полетели ягоды, ветки и сучья вперемешку. Урезонить этих молодых «любителей природы» просто невозможно. Я пытался беседовать с ними, задавал вопрос, зачем они это делают, вишня ведь живая и обязательно будет перебалывать ваше грубое вмешательство. Все можно сделать бережно,

не нанося вреда. В ответ я услышал: «Это не ваша вишня и не ваша земля, нечего командовать».

Да, это не моя земля и не моя вишня, хотя посадил ее я. Но посадил для всех нас. И пожелание у меня такое – не губите вишню, дайте ей созреть; не грубите старикам – это ведь сейчас вы молоды и красивы, но ведь это пройдет и не так уж не скоро.

От рук молодых «квакинцев» страдает и единственный дуб, который растет по улице Каменка между домами 15 и 13. Подросткам почему-то необходимо именно сейчас обломать еще не созревшие желуды. Но ведь совсем скоро они сами опадут и бери пожалуйста сколько хочешь! Такая ситуация с насаждениями по всему поселку Кардымово. Мы все настолько привыкли к варварскому отношению к природе, что даже не замечаем творящихся безобразий, если они не касаются конкретно каждого.

В школе есть замечательный предмет – природоведение. Человек – всего лишь часть этой природы, возможно, не самая лучшая и не самая разумная, если вредит себе. Давайте беречь природу, давайте учить наших детей этому. Иначе может возникнуть ситуация, как с кораблем «Булгария» - останется 40 метров до спасения, но мы их не преодолеем.

Л.В. Дубинин, пенсионер п. Кардымово

Поправка

В газете «Знамя труда» № 67 от 30 августа 2011 года в статье «Районная конференция педагогов» допущена ошибка. Следует читать – Почетными грамотами Министерства образования и науки Российской Федерации на конференции были награждены: **Ольга Михайловна Амирбаева** – учитель русского языка и литературы Кардымовской средней школы; **Елена Ивановна Петрова** – учитель русского языка и литературы Рыжковской средней школы; **Любовь Ивановна Глахова** – учитель математики Шокинской средней школы.

Читатели интересуются

Овощная диковина

Разнообразие видов овощных и фруктовых растений сейчас поражают фантазию любого садовода-огородника. Подчас, покупая новый вид семян, в конце дачного сезона они ставят себя в тупик: что же делать с этой диковинкой дальше.

С плодами одного из «редких» растений в редакцию обратились жители поселка Кардымово, которые вырастили на своем огороде некий физалис и не знают, что теперь с ним делать, можно ли его употреблять в пищу и делать заготовки на зиму.

Ягоды пищевого физалиса по химическому составу очень близки к составу инжира и богаты углеводами, лимонной кислотой, витамином С, белковыми, пектиновыми и дубильными веществами, содержат различные органические кислоты, каротиноиды, изалин, сахара и жирные масла. Плоды физалиса по содержанию сахаров и лимонной кислоты превосходят баклажаны и даже перец. Из-за сбалансированности этих двух компонентов плоды физалиса считаются ценным диетическим продуктом. В народной медицине ягоды физалиса известны своим противовоспалительным, антисептическим, болеутоляющим, кровоостанавливающим, желчегонным действием. Плоды физалиса применяются в лечении анемии и гипертонической болезни. Отвары и настои из свежих и сухих плодов используют для лечения воспалительных процессов дыхательных путей, желудка и кишечника. Физалис полезен как мочегонное средство при камнях в почках и мочевом пузыре, воспалении почек и мочевыводящих путей.

Плоды у пищевых видов физалиса употребляют в пищу в свежем виде, а также используют для приготовления соусов, приправ, варенья, компота, джема, повидла, мармелада, цукатов. Плоды хранятся достаточно долго, поэтому можно запастись им впрок и использовать по назначению. Овощной физалис подходит для маринования, а земляничный для варенья, сушки и компотов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФИЗАЛИСА В КУЛИНАРИИ

ИКРА ИЗ ФИЗАЛИСА

500 г физалиса, 200 г лука, 200 г моркови, 100 г белых кореньев. Овощи почистите и измельчите. Обжарьте на растительном масле и смешайте. Добавьте по вкусу соль, сахар, чёрный молотый перец, лавровый лист, мелко порезанный чеснок, зелень укропа и петрушки. Всё тщательно перемешайте при подогреве. После остывания икру можно подавать.

ФИЗАЛИС

МАРИНОВАННЫЙ

Перед переработкой плоды физалиса просмотреть, удалить порченные, затем промыть, предварительно сняв с плодов чехлики, после чего бланшировать (обязательно!) - опускать в кипяток на 2-3 минуты. Бланшировкой удаляются клейкие и воскообразные вещества с поверхности плодов (особенно где крепилась чашечка). У обработанных плодов исчезает неприятный запах и горький привкус. На дно банки положить специи: листья черной смородины, укропа, сельдерея, кружочки корня хрена, несколько долек чеснока. Плоды сложить в банки, сверху положить еще немного зелени, залить кипящим маринадом, сразу укутать, перевернуть крышками вниз, накрыть одеялом и оставить до полного остывания.

Для маринада - на 1,5 л воды по 2 ст. ложки соли и сахара, 1-2 лавровых листа, 2-3 горошины перца.



ФИЗАЛИС СОЛЁНЫЙ

Физалис солят, как огурцы и помидоры. Подготовленные спелые плоды вместе с пряностями уложите в банки.

На 1 кг физалиса возьмите 30 г укропа, 4 г корня хрена, 3 г чеснока, 1 г красного стручкового перца. Вы можете использовать также лист чёрной смородины, эстрагон, базилик, лист мяты, петрушку, сельдерея и другие ароматические добавки, но обязательно соблюдать одно условие: общий вес пряностей не должен превышать 50 г на 1 кг плодов.

Уложенные в банки плоды с пряностями залейте рассолом (на 1 л воды 60 г соли). Банки накройте чистой тканью и оставьте на 7-10 дней при комнатной температуре для брожения. Появляющуюся во время брожения плесень снимайте. После накопления кислоты, что должно ощущаться на вкус, рассол слейте, прокипятите, снова залейте в банки и закатайте их. Остывшие закатанные банки поставьте в холодильник на хранение.

Информационное сообщение

Администрация Каменского сельского поселения Кардымовского района Смоленской области информирует о списке собственников неостребованных земельных долей коллективно-долевой собственности ТОО «Каменка»: **Николаевой Анны Александровны, Новиковой Антонины Арефьевны, Иншева Сергея Ивановича, Иншевой Веры Сергеевны, Титовой Марии Антоновны, Ивановой Елены Демьяновны, Лазаревой Елены Алексеевны, Разумова Сергея Леонидовича, Барановой Дарьи Федоровны, Голаевой Анны Ивановны, Голаева Алексея Арсентьевича, Котовой Александры Павловны, Фокина Павела Александровича, Орлова Николая Абрамовича, Ковалевой Прасковьи Фоминичны, Редченковой Анастасии Григорьевны, Сухолопавой Марии Григорьевны, Александрова Матвея Григорьевича, Базылевой Марии Павловны, Базылевой Евдокии Ефремовны, Анощенковой Марии Митрофановны, Петраченковой Ирины Мефодьевны, Харитоновой Ивана Сергеевича, Тимофеева Леонида Егоровича, Свириденкова Владимира Тимофеевича, Ковалевой Анны Дмитриевны, Ковенкова Александра Николаевича, Крючкова Александра Павловича, Смитвика Александра Николаевича**

За справками по данной информации обращаться в Администрацию Каменского сельского поселения Кардымовского района Смоленской области (215866, Кардымовский район, д. Каменка, ул. Центральная, д.13), телефоны: (848167) 2-91-88, 2-91-85.

С.В. АНУФРИЕВ, заместитель Главы Администрации муниципального образования «Кардымовский район»

Объявления

● 7 сентября с 11.00 до 13.00 часов первым заместителем прокурора Смоленской области, старшим советником юстиции **Лосевым Виктором Васильевичем** в прокуратуре Кардымовского района будет осуществляться прием граждан.

А. МОШКОВ, прокурор Кардымовского района

● **РЕМОНТ ТЕЛЕ-, ВИДЕО-, АУДИО- И ДРУГОЙ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ, МОБИЛЬНЫХ ТЕЛЕФОНОВ, УСТАНОВКА АВТОСИГНАЛИЗАЦИЙ, АВТОЗВУКА, СИСТЕМ СПУТНИКОВОГО И ЭФИРНОГО ТВ, РЕМОНТ АВТОЭЛЕКТРИКИ И ДР. БЫСТРО! КАЧЕСТВЕННО! УМЕРЕННЫЕ ЦЕНЫ!**

КОНТАКТНЫЕ ТЕЛЕФОНЫ: 8-908-286-79-41, 8-904-363-61-74. Выезд на дом.

Главный редактор
О.В. Складорова

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 01.09.2011 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 значком **Δ** публикуются на правах рекламы. Индекс для подписки: 53963. Объем 1 печатный лист. Способ печати – офсетный. Тираж 820. Заказ № 8041. Газета выходит по вторникам и пятницам