

### Наши поздравления

**Председателя Совета потребительского общества «Кардымовский пищевики», депутата Кардымовского районного Совета,**

**замечательную женщину, обаятельную женщину РУМЯНЦЕВУ ЛЮДМИЛУ ИВАНОВНУ искренне поздравляем с юбилейным Днем рождения!**



Сегодня Вы празднуете не просто День Рождения, а целый Юбилей! Пусть все пожелания будут не только искренними, но и такими же большими, как сегодняшний праздник: искренне желаем Вам удачи в жизни и на работе, благополучия в семье, гармонии в душе, исполнения даже самых больших надежд, счастья и здоровья на много-много лет!

Администрация и Совет депутатов муниципального образования «Кардымовский район»

**Коллектив Центра занятости населения поздравляет с юбилеем Председателя Совета потребительского общества «Кардымовский пищевики» РУМЯНЦЕВУ ЛЮДМИЛУ ИВАНОВНУ!**

Искренне желаем Вам долгой и счастливой жизни, крепкого здоровья, успехов всегда и во всем!

Юбилей – прекрасный повод оглянуться на прожитые годы и вспомнить самые счастливые моменты в жизни. Пускай счастье, которое ждет Вас впереди, будет больше и ярче всех уже прожитых радостных дней!

**Уважаемая ЛЮДМИЛА ИВАНОВНА!**

**От всей души поздравляем Вас с прекрасным юбилеем!**

*Ваши юбилей - совсем не много,  
Но годы прожиты не зря.  
Большая пройдена дорога,  
Большие сделаны дела.  
Примите наши поздравленья  
И самый добрый наш привет,  
Здоровья, радости и счастья,  
И жить желаем много лет.*



Соседи Лушанкины, Гринберг и Ушковы

### Письмо в газету

## ПОМОЩЬ ВЕТЕРАНУ - БЛАГОРОДНОЕ ДЕЛО

Мы неустанно благодарим тех, кто ценой своей жизни отстоял свободу, да и саму жизнь – ветеранов войны. К сожалению, с каждым годом остается все меньше живых свидетелей тех страшных дней.

...Семьдесят лет назад они любили, мечтали, строили планы – разве могли они предвидеть себе такое будущее. Все их надежды перечеркнула война. Они отстояли нашу страну, отстроили ее заново, чтобы мы теперь могли любить, мечтать, строить планы на будущее. Они победили – и сегодня у нас есть главное: мирное небо над головой, под которым мы любим, мечтаем, строим планы на будущее.

Сейчас многие из них одиноки и беспомощны. А ведь все, что им нужно от нас – это чуть-чуть заботы, чуть-чуть внимания! Достаточно остановиться на мгновение и посмотреть по сторонам: настоящие герои живут не на экранах телевизоров. Настоящие герои тихо и скромно живут рядом с нами! Давайте не забывать об этом.

К нам в редакцию пришло письмо от **Андрейчиковой Веры Степановны** – жительницы деревни Беднота Соловьевского сельского поселения, вдовы ветерана и инвалида Великой Отечественной войны **Андрейчикова Андрея Сергеевича**.

В своем письме пожилая женщина просит отблагодарить всех, кто участвовал в организации и проведении водопровода в ее дом.

Огромную благодарность в этом благородном деле выражаю **Главе Соловьевского сельского поселения Хруленко Николаю Федоровичу**, который не отложил это дело в дальний угол, а активно откликнулся на просьбу, – пишет **Вера Степановна**. – Всем организаторам и ответственным за выполнение работ. **Директор МУП УК «Жилищник» Прохоренко Яков Мефодьевич** неоднократно выезжал на объект, и контролировал весь процесс строительства. Курировал этот вопрос заместитель Главы

Администрации района **Ануфриев Сергей Васильевич** лично. Он очень доброжелательно отнесся ко мне, и предложил много сил, чтобы оказать необходимую помощь. Немаловажную роль сыграл депутат Соловьевского сельского поселения **Лукин Александр Викторович**, который инициировал всех на проведение работ и предложил свою помощь. Большое спасибо работникам **Ермачкову Сергею Васильевичу, Романову Леониду Тарасовичу, Прохорову Михаилу Михайловичу**, быстро и качественно выполнившим все работы.

Водопровода в доме **Андрейчиковых** никогда не было. Но пока были силы, **Вера Степановна** с легкостью носила воду из колонки, которая находится примерно в 100 метрах от дома, и никому не жаловалась. Но сейчас силы уже не те... Чтобы приготовить поесть, приходится ходить за водой на улицу, а помыться вообще целая проблема. Провести в дом водопровод – непосильная ноша для бабушки, которой уже за 80. За помощью она обратилась в Администрацию Соловьевского сельского поселения, которая тут же отреагировала на просьбу пенсионерки. Но своими силами сельской администрации справиться не получилось, и глава поселения обратился за помощью в районную администрацию. В кратчайшие сроки Администрацией Кардымовского района из Фонда Победы были выделены необходимые средства на строительство водопровода к дому **Веры Степановны**.

В течение двух дней работы были выполнены. И вот в доме **В.С. Андрейчиковой** появилась вода. Перед домом установили водоразборный колодец, в котором есть отвод и на уличный полив огорода.

– Спасибо большое всем, что не оставили в беде! – поделилась радостью **Вера Степановна**. – Дай Бог вам всем доброго здоровья и добрых дел на благо людей.

**О. ЗЕЛЕНЕЦКАЯ**

### Полезные советы

## БЕЗ КАПУСТЫ БРЮХО ПУСТО

Помните старый анекдот – «Хороша соленая капуста – и поставить на стол не стыдно, и сесть – не жалко»? А если серьезно – она и в самом деле хороша-а-а! Кладешь витаминный, минералов. Капусту на Руси упоминают в летописях еще в XI – XII веках, а культивировать стали намного раньше, и заняла она достойное место в русской кухне.

● Квашение капусты является наиболее простым и самым распространенным способом переработки этого овоща для его сохранения на длительный срок. Начинают квасить капусту осенью, примерно с середины октября до середины ноября, в период массового созревания поздних и среднеспоздних сортов.

● Ранние сорта капусты для квашения не пригодны, так как у них кочаны рыхлые и сильно окрашены в зеленый цвет. Кроме того, ранние сорта капусты беднее сахаром, поэтому хуже заквашиваются.

● Забудьте про алюминиевые бидоны, в них капуста из полезного и вкусного лекарства превратится во вредный для здоровья продукт. Для квашения подойдет стеклянная, эмалированная без сколов, деревянная или из пищевого пластика посуда.

● Если применять йодированную соль, то капуста получится невкусная, и не будет приятно хрустеть. Лучше использовать соль среднего помола или крупную, а мелкую соль лучше не использовать вовсе.

### ОБЯЗАТЕЛЬНО СМОТРИМ НА ЛУНУ

Верите вы в приметы или нет, но лучше придерживаться лунного календаря. Чтобы квашеная капуста не получилась мягкой и темной, нужно солить капусту с учетом фазы Луны, как это делали наши бабушки и прабабушки. Проверено, что самая вкусная капуста получается при засолке на 5-6-й день после новолуния.

### ВЫБИРАЕМ ПОДХОДЯЩУЮ ТЕМПЕРАТУРУ

Процесс квашения должен пройти две стадии – брожения и закисания.



При комнатной температуре капуста может бродить 1,5-2 недели. Процесс закисания может длиться около месяца, его рекомендуется проводить при температурах около нуля или -1...-3 градуса. Если капуста посолена в бочке и выставлена на мороз, она не перекидает до наступления тепла (конец марта – начало апреля). Замороженная квашеная капуста не теряет своих вкусовых, а, главное, полезных качеств, поэтому рекомендуется тем, у кого есть балкон или «домик в деревне», солить капусту в бочке. В нашей зоне капусту лучше всего солить в ноябре, когда наступают минусовые температуры. Поэтому закупать или рубить капусту (у кого растет своя) следует ближе к сроку соления, в крайнем случае, в конце октября.

### ПРОЦЕСС ПОШЕЛ

Существует несколько видов квашеной капусты: шинкованная, рубленая и кочанная. Кочаны перед квашением зачищают – удаляют все грязные и зеленые листья, обрезают кочерыжки, загнившие и подмерзшие листья, и измельчают.

Измельчают также и морковь. Предварительно ее хорошенько моют и очищают. Морковь берут в количестве 3% от веса подготовленной к квашению капусты (300 г на 10 кг капусты). Соль употребляют из расчета 2-2,5% от веса капусты. (200-250 г на 10 кг капусты).

Перед закладкой в бочку или эмалированную посуду капусту небольшими порциями перетирают руками на столе, посыпая ее солью и давая необходимые добавки, пока она хорошенько не перемешается и не пустит сок. После этого ее закладывают в емкость, где она будет кваситься. Причем каждый слой закладываемой капусты толщиной 10 – 20 см плотно трамбуют. Дно емкости предварительно выстилается капустными листьями.

Закончив закладку капусты, настилают сверху зеленые капустные листья, кладут подгнивший круг и на него накладывают груз. Если все сделано правильно, на поверхности круга через сутки должен появиться рассол.

### НЕ ЗАБУДЬТЕ ПРО ГАЗЫ

Первым признаком правильного квашения капусты считается начало брожения, когда на поверхности рассола появляются пузырьки газа и пена, которую следует удалять. Чтобы избавиться от них, необходимо через каждые 1-2 дня протыкать капусту в нескольких местах гладким заостренным предметом до самого дна, пока из дырок перестанет выделяться неприятно пахнущий газ.

Лучшая температура для периода квашения – комнатная, для зимнего хранения – от 5 градусов тепла до нуля. Правильно заквашенная капуста считается готовой к употреблению, когда заканчивается молочнокислое брожение. К этому моменту она приобретает светлый янтарно-желтый цвет, обладает приятным запахом и кисловатым вкусом. Горький вкус свидетельствует о не правильном ходе брожения или некачественной подготовке капусты к квашению (плохая зачистка, оставлены зеленые листья и т.д.). Неприятный запах готовой квашеной капусты говорит о том, что уход за ней во время брожения был плохой (не вовремя удалялся газ). В готовой квашеной капусте должно быть достаточно рассола, который имеет мутновато-желтый цвет и кисло-сладкий вкус.

В зависимости от температуры готовность капусты наступает через 15-20 дней. **Приятного аппетита!**

**Подготовила О. ЗЕЛЕНЕЦКАЯ**

### Объявления

#### Внимание населения!

**6 и 13 ноября** с 11-00 до 11-30 часов на рынке п. Кардымово Смоленская птицефабрика будет производить распродажу кур белых и красных, возраст от 4-х до 7-ми месяцев. Цена 150-250 рублей. От фермерского хозяйства гусят и поросят, возраст 1-3 мес., белые, рыжие, серые.

**31 октября** на Кардымовском рынке с 9-00 до 14-00 часов состоится распродажа женских пальто всех размеров Брянской фабрики «Элегия». Цены от 2500 до 7000 рублей.

**Уважаемые жители Кардымовского района 10 и 11 ноября в Центре культуры п. Кардымово состоится долгожданная распродажа одежды и обуви от Яна.**

**Распродаж много, но настоящая только одна. Не упустите свой шанс сэкономить!**

Наши цены: куртки зимние – от 1000 рублей и многое другое; полотенца – от 10 рублей; постельное белье (бязь) – от 280 рублей; скатерти – от 80 рублей;



пледы – от 550 рублей;

**Приходите не пожалеете!**

**Ждем вас с**

**8.30 до 18.00 час.**

СОВЕТ ДЕПУТАТОВ ТЮШИНСКОГО СЕЛЬСКОГО ПОСЕЛЕНИЯ  
КАРДЫМОВСКОГО РАЙОНА СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
РЕШЕНИЕ

от 21.10.2011 г.

№ 20

Об исполнении бюджета Тюшинского сельского поселения Кардымовского района Смоленской области за 9 месяцев 2011 года

Заслушав и обсудив информацию Администрации Тюшинского сельского поселения Кардымовского района Смоленской области об исполнении бюджета муниципального образования за 9 месяцев 2011 года, руководствуясь решением Совета депутатов Тюшинского сельского поселения Кардымовского района Смоленской области от 25.11.2008 №45 «Об утверждении Положения о бюджетном процессе в муниципальном образовании Тюшинского сельского поселения Кардымовского района Смоленской области», Совет депутатов Тюшинского сельского поселения Кардымовского района Смоленской области **РЕШИЛ:**

1. Принять к сведению отчет об исполнении бюджета муниципального образования Тюшинского сельского поселения Кардымовского района Смоленской области за 9 месяцев 2011 года.  
2. Настоящее Решение опубликовать в газете «Знамя труда».

**А.А. ПОСТАРНАКОВ**, Глава муниципального образования  
Тюшинского сельского поселения Кардымовского района Смоленской области

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

Главный редактор  
**О.В. Скларова**

215850, Смоленская область, п. Кардымово, ул. Ленина, 10.  
Подписано в печать: по графику 27.10.2011 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 850. Заказ № 1001.  
Газета выходит по вторникам и пятницам