



Питание для селивановских школьников с пылу с жару

В основной общеобразовательной школе №16 посёлка Селивановка построен новый пищеблок. Раньше питание для 70 обучающихся привозили в бачках из столовой СОШ №9 села Нины, что доставляло много хлопот с сохранением блюд в горячем виде. Более пятнадцати лет из-за недостатка финансирования не могли решить вопрос приготовления пищи на месте. Проблему сдвинул с мёртвой точки глава округа Сергей Гулятьев, который настоял на выделении средств из местного бюджета на эти цели. К уже имеющейся столовой, где дети принимали пищу, пристроено быстровозводимое здание пищеблока, они соединены окном на выдачу и дверь. Закуплены новые холодильники, электропечи, пароконвектомат, который использует сочетание пара и принудительной конвекции для приготовления блюд. Также для подвоза продуктов заасфальтирована территория, прилегающая к пищеблоку. В нём есть душевая комната и санузел. На всё это выделено 2,4 млн рублей. В столовой работают профессиональные повара.

- Теперь для школьников организовано питание с пылу с жару, пищеблок соответствует самым современным требованиям и нормам СанПиНа, - прокомментировал хорошую новость Сергей Викторович Гулятьев.

Её путь к детским улыбкам

Дата в календаре. 20 ноября во второй раз свой профессиональный праздник отметит молодая педиатр Алина Евгеньевна Десятова



Алина Евгеньевна Десятова осматривает 9-месячного пациента Павла Самойлова. / фото: ЛАРИСА КОЗЛОВЦЕВА

Лариса КОЗЛОВЦЕВА

С самого детства, ещё в стенах школы №7, где по окончании одиннадцатого класса она получила аттестат с отличием и две золотые медали – Российской Федерации и Ставропольского края, - в сердце Алины зародилась мечта стать врачом.

Эта мечта, казалось бы, неожиданная для семьи без медицинских корней, была подкреплена искренней любовью к детям. Молодой доктор с ранних лет нянчилась со своей младшей сестрой Анастасией, которая сейчас, кстати, учится в той же

школе в 9 классе. Разница в 11 лет между сёстрами лишь укрепила эту связь и понимание детской души.

Стремление к выбранной профессии оказалось настолько сильным, что девушка решила воспользоваться целевым направлением при поступлении. Годы учёбы в Ставропольском медуниверситете были непростыми. Глубокое погружение в анатомию и практические занятия, которые часто совмещались с лекциями, требовали колоссальных усилий.

Пандемия коронавируса (Алина училась тогда на четвёртом курсе) добавила трудностей. Но будущий доктор понимала, что её профессия

требует риска. И она, надевая защитный костюм, шла в детское отделение краевой больницы, когда некоторые студенты испытывали сомнения и страх.

Каждый год в период летней практики юная землячка проходила стажировку в Советской районной больнице и в детской поликлинике.

Наставниками студентки стали опытные педиатры Татьяна Николаевна Волкова и Наталья Павловна Разумцова. Под их чутким руководством Алина Евгеньевна училась проводить приёмы, выезжала с ними на дом к маленьким больным, осматривала пациентов.

Молодой специалист ра-

ботает второй год и чувствует себя теперь более уверенно. Она не скрывает, что очень любит детей и вторник, когда в День здорового ребёнка проходят профилактические осмотры малыши до одного года, а таких на её участке 25.

Педиатр признаётся:

- Мои пациенты заряжают меня положительной энергией. Дети даже готовы подарить мне свою игрушку и отдать последнюю конфету! И это даёт силы работать дальше, несмотря на усталость и проблемы. А видеть глаза и улыбку ребёнка, которому ты смог помочь, слышать слова благодарности от его родных - это дорогого стоит.

Доктор помнит, как сложно было находить общий язык с маленькими пациентами. На приём приходила девочка, которая начинала плакать ещё в коридоре. Алина Евгеньевна, как молодая мама двухлетней дочери Мирославы, знает, что очень важно помочь ребёнку преодолеть страх. Так вот доктор придумала вручать детям наклейки. Теперь девочка смело открывает дверь кабинета и с улыбкой спрашивает: «Где мои наклейки?»

Участок №3 охватывает значительную территорию в радиусе километра от центральной площади Ленина, включая улицы Урицкого, Дзержинского, Заводскую, Учительскую, Мира, Новую и другие. Проживают на них 918 детей и почти всех педиатр знает в лицо.

С каждым днём она становится более опытной. Супруг Сергей всегда поддерживает Алину Евгеньевну в стремлении стать лучшим врачом. Их маленькая дочка Мирослава наполняет дом Десятовых радостью и смехом, а родители уже в раннем возрасте стараются привить ей любовь к здоровому образу жизни. Они гуляют и играют с ребёнком на свежем воздухе, ходят в походы. Молодая мама мечтает, что однажды девочка тоже выберет путь врача. Но это уже будет другая история.



/ фото: ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ ГЛАВЫ ОКРУГА

По материалам управления пресс-службы и информационной политики губернатора Ставропольского края и правительства Ставропольского края

**Итог стажировки -
социальный проект**

Участник губернаторской программы «Герои Ставрополья» Александр Гончаров завершает стажировку в краевом министерстве дорожного хозяйства. Итогом обучения станет проект по повышению доступности общественного транспорта для людей с ограниченными возможностями здоровья.

– Мой проект нацелен на улучшение транспортно-го обслуживания маломобильных граждан. Перед его созданием я изучал законодательную базу, участвовал в тестировании транспорта людьми с ОВЗ и анализировал их отзывы, – рассказал Александр.

Программа «Герои Ставрополья» реализуется по поручению губернатора Владимира Владимировича и готовит управленцев из числа участников и ветеранов СВО. Все проекты имеют прикладной характер и направлены на решение актуальных задач региона.

– Повышение доступности пассажирского транспорта – одна из приоритетных задач, поставленных губернатором. Работа Александра поможет сформировать реальные предложения по улучшению этой сферы, – отметил министр дорожного хозяйства и транспорта края Евгений Штепа.

**Бережливые
подходы для бизнеса**

Министерство имущественных отношений Ставропольского края успешно внедрило бережливый проект по оптимизации работы с договорами аренды земельных участков. Инициатива реализована в рамках регионального проекта «Эффективный регион» при методологической поддержке Госкорпорации по атомной энергии.

– Наш приоритет – создание максимально удобных и понятных сервисов для арендаторов. Новый подход делает взаимодействие с министерством быстрее и прозрачнее, что соответствует задачам нацпроекта «Экономика данных и цифровая трансформация государства», – подчеркнул министр имущественных отношений края Александр Мясоедов.

Реализация проекта продолжалась пять месяцев и прошла при участии аппарата правительства Ставропольского края.

Ставрополье повышает эффективность бюджета

Актуально. Губернатор Владимир Владимиров провёл очередное рабочее совещание в правительстве края**В повестку вошли вопросы корректировки регионального бюджета, темпы сбора курортного налога и завершение осенних полевых работ.**

Как отметил глава края, приоритетом региональной политики остаётся поддержка участников специальной военной операции и их семей, а также развитие ключевых отраслей – здравоохранения, образования и сельского хозяйства.

На заседании был рассмотрен подготовленный минфином законопроект о внесении изменений в краевой бюджет. Доходы и расходы увеличены на 2,2 миллиарда рублей за счёт поступлений из федерального бюджета и остатков прошлых лет. Дополнительное финансирование направят на социальные

выплаты участникам СВО, переселение граждан из аварийного жилья, укрепление материально-технической базы школ и больниц, а также на поддержку аграрного сектора.

– Мы полностью выдерживаем запланированные приоритеты краевого бюджета. Поддержка наших защитников и их близких – одна из ключевых задач. Поэтому она получит дополнительное финансирование, – подчеркнул Владимир Владимиров.

Он отметил, что при этом размер дефицита бюджета и объём государственного долга региона останутся без изменений.

На совещании также обсудили итоги сбора курортного налога. По информации министра туризма и оздоро-

вительных курортов Андрея Толбатова, за девять месяцев 2025 года в крае собрано свыше 540 миллионов рублей – почти на 40 миллионов больше, чем за аналогичный период прошлого года. Средства, подчеркнул губернатор, должны использоваться исключительно на развитие территорий.

– Каждый рубль курортного налога должен направляться на благоустройство и улучшение инфраструктуры городов-курортов, – заявил глава края, поручив министерству наладить строгий контроль за распределением собранных средств.

Отдельное внимание губернатор уделил завершению сельскохозяйственных работ. Первый заместитель председателя правительства Андрей Хлопянов со-

общил, что уборка сахарной свёклы выполнена на 89%, подсолнечника – на 94%, кукурузы – на 60%. Также собрано 67 тысяч тонн плодово-ягодной продукции, а озимыми засеяно 86% от запланированных площадей, что составляет 1,6 миллиона гектаров.

– Осенний сев необходимо завершить в оптимальные климатические сроки, – поручил Владимир Владимиров, отметив значимость своевременного проведения посевных работ для устойчивости аграрной отрасли края.

Подводя итоги совещания, губернатор подчеркнул, что все решения правительства направлены на улучшение качества жизни ставропольцев, развитие экономики и укрепление социальной поддержки.

Культура. Поддержка – юным талантам



Музыкальные инструменты получают школы искусств в восьми округах.
/фото: Детская музыкальная школа Железноводска

На Ставрополье продолжается реализация национальных проектов, направленных на развитие культурной сферы и поддержку юных талантов.

Министерство культуры края подвело итоги отбора муниципалитетов для предоставления субсидий на оснащение детских школ искусств в 2028 году. Работа проводится при поддержке федерального центра в рамках национального проекта «Семья».

Как сообщили в ведомстве, новые музыкальные инструменты, оборудование и учебные материалы поступят в школы искусств Апанасенковского, Будёновского, Георгиевского, Изобильненского, Кочубеевского, Кур-

ского, Кировского и Нефтекумского округов.

Первый заместитель министра культуры Ставропольского края Галина Павлова подчеркнула, что оснащение школ искусств позволит создать условия для всестороннего развития детей.

Новые инструменты и оборудование расширят возможности для реализации образовательных программ и повысят интерес детей к занятиям искусством, – отметила она.

Развитие детского творчества – одно из направлений, которое находится под постоянным вниманием губернатора Ставропольского края Владимира Владимировича. В регионе поэтапно обновляется материально-техническая база учреждений культуры, что способствует сохранению кадрового потенциала и повышению качества образования.

Ранее в рамках национального проекта «Культура» федеральную поддержку получили 34 детские школы искусств и два учреждения среднего профессионального образования в сфере культуры. А уже в 2026 году в рамках нацпроекта «Семья» запланировано оснащение ещё десяти школ.

Образование. В школах края запускают курс по туризму

Стартовал новый образовательный проект, направленный на раннюю профориентацию школьников. В 30 школах Кавказских Минеральных Вод и Ставрополя началось преподавание нового курса – «Основы туризма и гостеприимства».

Инициатива реализуется по поручению губернатора Ставропольского края Владимира Владимировича. Проект запущен министерством

образования края совместно с министерством туризма и оздоровительных курортов и Северо-Кавказским федеральным университетом.

Курс включает теоретические и практические занятия, экскурсии, профориентационные мероприятия, подготовку и защиту исследовательских работ. Он рассчитан на учащихся 7-8 классов и призван помочь подросткам осознанно выбрать будущую профессию в сфере ту-

ризма, сервиса и индустрии гостеприимства.

– Запуск профориентационного курса – стратегически важный шаг. Он позволит школьникам познакомиться с особенностями этой сферы и осознанно подойти к выбору будущей специальности. Благодаря сотрудничеству с министерством туризма и СКФУ мы создаём фундамент для будущей профессионалов, – подчеркнула министр образования Ставропольского края Мария Смагина.

Помимо практической подготовки, программа направлена на формирование у подростков уважительного отношения к родному краю и развитие интереса к туристическому потенциалу региона.

Новое направление интегрировано в единую профориентационную модель «Билет в будущее» и реализуется при поддержке проекта «Профессионалитет» национального проекта «Молодёжь и дети».

Когда выбирают сердцем

Расскажу о человеке. Галина Михайловна Бахарова мечтала стать учителем, но судьба привела её в здравоохранение

Лариса КОЗЛОВЦЕВА

Её имя знакомо многим жителям города и его окрестностей. Она не просто врач, но и человек, который посвятил свою жизнь помощи людям.

С самого раннего возраста бойкая Галочка Тамбовцева проявляла интерес к педагогике, и учителя городской в ту пору 8-летней школы №13 поддерживали её в этом. Но когда девушка перешла в соседнюю по микрорайону СОШ №3, чтобы получить среднее образование, своё решение кардинально поменяла.

Путь в профессию

Мои ровесники и земляки постарше знают и помнят, что не все образовательные учреждения Зеленокумска в те годы были средними. И для того, чтобы старшеклассники выпускались из школы, имея не только аттестат, но и свидетельство о получении одной из востребованных на тот момент профессий, в тандеме с ними работал учебно-производственный комбинат.

Так вот именно потому, что в УПК она, как бы шутя, выбрала для себя профессию медсестры, планы Галины изменились: пройдя обучение на медицинских курсах, она твёрдо решила посвятить себя сестринскому делу. Но, как говорится, жизнь имеет свои планы.

Видя усердие старшеклассницы, РайОНО предложил ей взять от центральной районной больницы целевое направление в институт, которое с удовольствием и выдал главный врач Р.Ф.Романчук.

Поступить в престижный Ставропольский вуз получилось не сразу, пришлось подтягивать физику. Галина не стала терять время и поступила в Кисловодское медучилище на подготовительные курсы, а там уже её заприметил сам директор и взял в свою группу.

Такой целеустремлённой была студентка и так хорошо училась, что её даже оставляли преподавать в училище, но патриотка своей малой родины приехала домой и пять лет проработала в детском отделении нашей больницы медицинской сестрой. А потом ещё десять, когда стала врачом. Кстати, обучение в интернатуре молодому лору оплатила ЦРБ, так как она уже работала здесь по специальности.



Данил Дуев из Солдато-Александровского с рождения наблюдается у Галины Михайловны Бахаровой. / фото: ЛАРИСА КОЗЛОВЦЕВА

Где родился, там и пригодился

Это было время становления, накопления бесценного опыта и формирования того чуткого отношения к пациентам, которое отличает её и по сей день. Были на начальном этапе и экстремальные врачебные случаи.

Например, Галина Михайловна до сих пор отчётливо помнит, как ей пришлось провести под местной анестезией жизненно необходимую операцию - трахеотомию. 16-летний юноша случайно выпил серной кислоты, получил сильнейшие ожог, отёк, и жизнь его висела на волоске...

Ей, молодому оперирующему лор-врачу, работающему всего месяц, пришлось без раздумий прийти к этому решению, иначе бы парень погиб. Ассистировал хирург Игорь Андреевич Рудаков. Операция прошла успешно, и уже на утро Галина Михайловна сидела в реанимобиле для сопровождения спасённого ею пациента в краевую больницу. Вот такое боевое крещение она прошла.

За 15 лет в больнице было много подобных случаев и, по мнению доктора, простых заболеваний, которые требовалось диагностировать и лечить. И она со всем справлялась, несмотря на то, что долгое время работала одна на весь район. Го-

ворит, что очень за всё благодарна бывшим коллегам.

Галина Михайловна, постоянно стремившаяся к развитию, в 2014 году сделала большой шаг вперёд, защитив бизнес-проект по открытию аудиометрического кабинета в Зеленокумске.

Миллион на мечту

Её идея и инициатива были высоко оценены членами жюри: министерство экономики проект врача назвало одним из лучших социальных проектов. Ей вручили диплом победителя, кубок в номинации «Лучший предприниматель 2015 года» и субсидирование в размере одного миллиона рублей, что позволило отоларингологу начать собственное дело в области медицины, расширить профессиональные горизонты, предложить жителям округа новые виды медицинских услуг.

Новаторский подход и сегодня стоит во главе угла в работе доктора. Галина Михайловна всегда стремится к самосовершенствованию и профессиональному росту, активно участвует в различных медицинских конференциях и семинарах, где делится своим опытом и учится у коллег. Принимает участие в форуме врачей, который проходит ежегодно в Санкт-Петербурге. Её стремление к знаниям и желание

быть в курсе последних достижений медицины делают её не только квалифицированным специалистом, но и настоящим лидером в своей области.

Врач понимает, что медицина - это не только наука, но и искусство, требующее чуткости и внимания к каждому пациенту. Поэтому её подход к лечению основан на принципах гуманности и уважения. Галина Михайловна считает, что любой пациент заслуживает не только качественного медицинского обслуживания, но и человеческого отношения.

Каждый день проводя на работе, доктор сталкивается с различными случаями, и все они требуют индивидуального подхода. Она знает, как важно не только правильно поставить диагноз, но и поддержать пациента морально, вселить в него надежду на выздоровление.

- За каждым диагнозом стоит не просто медицинская проблема, а целая история жизни, полная надежд, страхов и переживаний. Я всегда стараюсь найти время для общения с пациентами, выслушать, понять переживания и дать им уверенность в том, что они не одни в своей борьбе за здоровье, - признаётся доктор.

На мой взгляд, понимание этого делает её работу не просто профессией, а призванием.

Дорогие сердцу люди

За всеми профессиональными достижениями стоит ещё и очень любящая жена, мама, бабушка, дочь, сестра, тётя и отличная подруга. Её супруг, Кенжиахмет Исламович Бахаров - известный в округе гинеколог. В их семье царит атмосфера взаимопонимания и поддержки, что, безусловно, помогает Галине Михайловне в её профессиональной деятельности.

Кстати, семья Бахаровых зародилась ещё в студенческие годы в том самом медицинском институте. Вернее, в общежитии института, где будущие доктор и познакомились. 33 года бесконечно благодарны судьбе за эту встречу и друг другу за преданную и верную любовь.

Дети тоже очень счастливы в этой замечательной семье и продолжают династию. Дочь Мария, получившая образование врача-провизора, и сын Эльдар, который пошёл по стопам мамы и стал врачом-отоларингологом, составляют гордость и опору Галины Михайловны. Ах, да, ещё и племянница Ангелина работает в Казани врачом-рентгенологом. Так что, каждый из них вносит свой вклад в общее дело - заботу о здоровье людей. И это объединяет семью ещё больше.

«Аристократы»

К вашему столу.

Хотите ярко и необычно украсить свой праздничный завтрак, обед или ужин? Мы поможем!

Что должно быть на праздничном столе в обязательном порядке? Как говорится, «при всём богатстве выбора иной альтернативы нет». Конечно же, торт...

«Дела давно минувших дней...»

Откуда к нам вообще пришла идея сего кондитерского чуда? Однозначного ответа историки не дают. Кто-то ссылается на древний (примерно так две тысячи лет назад) Восток, кто-то – на Грецию. Существует и «итальянская» версия происхождения торта. Мол, само название изделия переводилось как «лепёшка», а потом уже кулинары занялись декорированием дела своих рук.

Но ясно одно: наибольший вклад в искусство создания тортов во всём их разнообразии внесла Франция. Родина безе, карамели, желе, бисквита и т. д., и т. п.

Что касается России, то понятие торта для неё (а следовательно, для всех нас) – относительно новомодное, насчитывающее не более пары веков. Ранее на просторах Отечества самой праздничной, парадно-торжественной выпечкой считался каравай. Символ солнца, а значит, счастья, удачи и плодородия.

Теперь немного о внешности нашего «героя». Привычный всем нам многоярусный торт появился в XVIII веке в Лондоне. И увидеть сие чудо можно было только на празднествах представителей высшего общества. По легенде, автор первого такого архитектурно-кулинарного шедевра, желая создать нечто неординарное, вдохновился образом купола Сент-Брайдской церкви на Флит-стрит.

Нестареющая «классика»

Итак, в современном понимании торт – это несколько коржей, сложенных один на другой и пропитанных кре-

мом, сиропом, украшенных фруктами, глазурью...

Перечислим самые знаменитые в мире и истории торты. Это, пожалуй, венгерский «Эстерхази», наш всенародный любимец «Наполеон» (то ли французский, то ли исконно российский), швейцарский морковный торт, шведский «Воздушный», новозеландский «Анна Павлова», испанский Tarta de bellota, австрийский «Торт из Линца», итальянский тирамису, российские «Птичье молоко» и «Прага», арабский торт-мороженое «Газат», венский «Захер», немецкий «Чёрный лес» (он же «Шварцвальдский вишнёвый»), украинский «Киевский»...

Практически все они, как это свойственно кулинарным шедеврам, многокомпонентные, в приготовлении сложные и «неспешные». Но... вкусные.

Сама готовить не отваживалась, но пару рецептов могла привести. Вдруг найдутся кулинарные фанаты, не жалующие для такого дела ни времени, ни сил.

Да и просто, согласитесь, интересно...

«ЭСТЕРХАЗИ»

Для него запасаемся ядрами орехов (300 г), молоком (300 мл), сахаром обычным (100 г) и ваниль-

ным (5 г), яйцами (3 шт.), крахмалом (1,5 ст. л.), сливочным маслом (200 г), варёным сгущённым молоком (200 г), абрикосовым джемом (2 ст. л.). Отдельно, для приготовления глазури и для украшения берём шоколад (100 г белого и 20 г тёмного), 1 ст. л. миндальных лепестков.

Орехи измельчаем в мелкую крошку. У яиц отделяем желтки от белков. Первые убираем в холодильник, вторые оставляем согреться до комнатной температуры.

Для «теста» взбиваем белки в крепкую пену. Затем, продолжая взбивать, постепенно добавляем

сахар. В практически готовый крем всыпаем орехи и быстро, но качественно перемешиваем. Из всего в итоге получившегося выпекаем пять-шесть коржей (условия: на пергаментной бумаге, при температуре 160 градусов, в течение 25-30 минут).

Теперь готовим крем: кипятим 200 мл молока с сахаром (включая ванильный), вливаем сюда смесь оставшихся 100 мл молока с тремя желтками и крахмалом, варим до загустения, потом охлаждаем и добавляем взбитые в единое целое сливочное масло со сгущёнкой.

Коржи, промазывая кремом, складываем один на другой. Верхний покрываем не кремом, а джемом. Бока обмазываем кремом и обсыпаем миндальными лепестками.

Готовый торт убираем в холодильник минимум на 20 минут.

МОРКОВНЫЙ

Для теста берём муку (35 г), морковь (200 г), яйца (3 шт.), сахар (150 г), разрыхлитель (1 ч. л.), орехи (170 г), цедру одного лимона, корицу (1/3 ч. л.). Для крема – сыр маскарпоне (250 г), сахарную пудру (100 г). Для украшения – корицу.

Морковь и орехи нати-



Что считается наилучшей похвалой для морковного торта? Когда вкус моркови совсем не чувствуется. / фото: из открытых источников

раем на мелкой тёрке. Смешиваем, добавляем корицу, цедру лимона, разрыхлитель и муку.

Все ингредиенты перемешиваем. Взбиваем по отдельности желтки и белки яиц, так же, по очереди (сначала желтки) вводим в общую массу.

Выпекаем бисквитный корж (условия: в разъемной форме, на пергаментной бумаге, при 180 градусах, примерно 40 минут).

Торт «Наполеон» — одно из самых популярных и любимых лакомств, вкус которого многим знаком ещё с детства. / фото: из открытых источников

и любит именно домашний «ПРАЖСКИЙ».



/ фото: из открытых источников

Для теста взбиваем 1,5 стакана сахара и четыре яйца, добавляем 1,5 ч. л. гашённой в уксусе соды, а потом ещё 3 ч. л. порошка какао, 400 г сметаны, 1 стакан рубленых орехов или изюма (понятно, цельного), 7-8 ст. л. муки. Выпекаем на промасленной пергаментной бумаге два коржа, каждый из которых потом разрежем вдоль (всего получится четыре).

Для крема взбиваем полбанки сгущёнки и 200 г сливочного масла.

Промазываем кремом коржи. Посыпаем тёртым шоколадом или измельчёнными орехами (а можно и тем, и другим сразу).

А вот для меня самый-самый – это мамулин фруктовый или ягодный ПАЙ.



/ фото: из открытых источников

Тесто делаем так: хорошо растираем 2 желтка, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла, 0,5 ч. л. гашённой соды, щепотку ванилина, добавляем 2 стакана муки.

Всё получившееся распределяем руками (раскатать в любом случае не получится) по подогретой форме, делая бортики. Заполняем начинкой. Это сметана, смешанная с сахаром (по вкусу) и парой столовых ложек крахмала, любимые фрукты или ягоды (свежие или замороженные). Всё ставим в нагретую заранее духовку и запекаем до готовности теста.

Попадём, понятно, в остывшем виде.

Следующий торт впервые сделала я сама, случайно нашла рецепт. Потом уже его взяла на вооружение мама. Нравится всем.

И вот он, мой ЖЕЛЕЙНО-ТВОРОЖНЫЙ...



/ фото: из открытых источников

Готовится торт исключительно в разъемной форме. И первым слоем выпекаем прямо в ней (на промасленной пергаментной бумаге) тонкий корж из бисквитного теста.

А это пара яиц, сахар по вкусу, гашённая в уксусе сода и мука. Тесто по консистенции должно напоминать густую сметану. Остужаем. Кстати, бисквит вполне заменяем блинами, которыми можно выстлать дно формы.

Заливаем вторым слоем. Это доведённые до состояния однородной массы творог, сливочное масло (в пропорции примерно 500 г на 200 г), сахар (по вкусу) и разведённый желатин или агар-агар (на них не скупитесь, чтобы схватилось на верняка, надёжно). И – в холодильник до застывания нашего творожного желе.

Третий слой – комбинированный. На творожное желе выкладываем (чтоб красиво было!) ягоды и порезанные фрукты. Заливаем их фруктовым желе (готовым или в варианте «сок + желатин или агар-агар»).

Не берите только киви и ананасы, иначе желе не застынет. Причём заливаем в два приёма: сначала тоненьким слоем, чтобы фрукты-ягоды схватились и не всплыли, после застывания – остальное. И, как водится, в холодильнике.

К слову, этот торт однажды даже готовила «на заказ». Подруга и бывшая ученица (в одном лице) просила сделать на её день рождения. Помню вопрос: «Евгеньевна, как у тебя творог таким вкусным получился?!»...

В добавление к бисквитному коржам готовим крем, взбивая сгущённое молоко со сливочным маслом, и нарезаем тонкими ломтиками бананы.

Собираем торт: каждый из коржей промазываем кремом, укладываем банановые ломтики и их тоже покрываем кремом. Верх украшаем по желанию и наличию этих самых украшений.

Отправляем на пропитку. Вариант № 3. «ЛЕНИВЫЙ» ПАНЧО (изобретённый лично мной (скромно, да?))

Бисквитные коржи режем или просто ломаем на кусочки. Сметану взбиваем с сахаром. Запасаемся любимыми фруктами и ягодами. Трёх шоколад.

А теперь смешиваем всё, кроме шоколада, и выкладываем горкой на блюдо. Затем посыпаем той самой шоколадной стружкой.

Естественно, оставляем пропитываться в холодильнике.

На посошок



/ фото: из открытых источников

Запасаемся пряниками, сметаной, сахаром, бананами и какой-либо посыпкой (шоколад, грецкие орехи, косовая стружка – в общем, на ваш вкус).

Каждый пряник разрезаем пополам вдоль. Эти половинки укладываем на блюдо слоями, щедро промазывая взбитой с сахаром сметаной и прокладывая ломтиками банана. Верхний слой пряников заливаем нашим сметанным кремом и посыпаем для украшения чем-нибудь любимым.

Отправляем в холодильник на несколько часов для пропитывания.

Для «реализации» остальных рецептов покупаем готовые бисквитные коржи. По упаковке на каждый из тортов.

Вариант № 2. БИСКВИТНО-БАНАНОВЫЙ



/ фото: из открытых источников

В добавление к бисквитному коржам готовим крем, взбивая сгущённое молоко со сливочным маслом, и нарезаем тонкими ломтиками бананы.

Собираем торт: каждый из коржей промазываем кремом, укладываем банановые ломтики и их тоже покрываем кремом. Верх украшаем по желанию и наличию этих самых украшений.

Отправляем на пропитку. Вариант № 3. «ЛЕНИВЫЙ» ПАНЧО (изобретённый лично мной (скромно, да?))

Бисквитные коржи режем или просто ломаем на кусочки. Сметану взбиваем с сахаром. Запасаемся любимыми фруктами и ягодами. Трёх шоколад.

А теперь смешиваем всё, кроме шоколада, и выкладываем горкой на блюдо. Затем посыпаем той самой шоколадной стружкой.

Естественно, оставляем пропитываться в холодильнике.

На посошок

Не обмираете по сладкому? Ну так не упустите возможность побаловать себя тортом закусочным.

Конечно, существует множество его вариантов. Приведу рецепт моего любимого. Можно считать, деликатесного.

Как уже сказано, торт ЗАКУСОЧНЫЙ.



/ фото: из открытых источников

Покупаем упаковку готовых слоёных коржей. Вариант для любителей заморачиваться: выпекаем коржи из магазинного слоёного теста или вообще делаем его сами. Затем каждый корж промазываем творожным сыром и прокладываем кусочками малосоленой красной рыбы. Верхний (промазанный сыром) украшаем колечками оливок, ломтиками свежего огурца и лимона.

Даём пропитаться на холоде.

Вот теперь – всё. Приятного аппетита!

Рецептами с вами делилась
Ираида Папкова

«Сколько кондитеров, столько и рецептов торта «Эстерхази». Эти слова актуальны и на родине десерта. / фото: из открытых источников



ПЯТНИЦА 21.11

СУББОТА 22.11

ПЕРВЫЙ	05.00 «Доброе утро»⁽⁰⁺⁾ 09.00, 12.00, 15.00, 18.00 Новости⁽¹⁶⁺⁾ 09.20 «Модный приговор»⁽⁰⁺⁾ 10.10 «Жить здорово!»⁽¹⁶⁺⁾ 11.00, 12.15 «Время покажет»⁽¹⁶⁺⁾ 14.00, 17.00 «Большая игра»⁽¹⁶⁺⁾ 15.15 «Давай поженимся!»⁽¹⁶⁺⁾ 16.05 «Мужское/Женское»⁽¹⁶⁺⁾ 18.40 «Человек и закон»⁽¹⁶⁺⁾ 19.45 «Поле чудес»⁽¹⁶⁺⁾ 21.00 «Время»⁽¹⁶⁺⁾ 21.45 «Голос. Дети»⁽⁰⁺⁾ 23.55 Х/ф «История моей жены»⁽¹⁶⁺⁾ 02.45 «Подкаст. Лаб»⁽¹⁶⁺⁾	06.00 «Доброе утро»⁽¹²⁺⁾ 09.00 «Умницы и умники»⁽¹²⁺⁾ 09.45 «Слово пастыря»⁽⁰⁺⁾ 10.00, 12.00, 18.00 Новостии⁽¹⁶⁺⁾ 10.15 К 100-летию со дня рождения великой балерины⁽¹²⁺⁾ 11.10 «Вспомнить всё»⁽¹²⁺⁾ 12.15 «Поехали!»⁽¹²⁺⁾ 13.10 К Всемирному дню телевидения⁽¹⁶⁺⁾ 15.30 «Горячий лёд»⁽⁰⁺⁾ 16.55 «Кто хочет стать миллионером?»⁽¹²⁺⁾ 18.20 «Сегодня вечером»⁽¹⁶⁺⁾ 21.00 «Время»⁽¹⁶⁺⁾ 21.35 «Что? Где? Когда?»⁽¹⁶⁺⁾ 22.55 «Команды»⁽¹⁶⁺⁾ 23.55 «Нам Джун Пайк: Луна – первый телевизор»⁽¹⁸⁺⁾
РОССИЯ-1	05.00 «Утро России»⁽¹⁶⁺⁾ 09.00, 11.00, 14.00, 16.30, 20.00 «Вести»⁽¹⁶⁺⁾ 09.30 «Местное время»⁽¹²⁺⁾ 09.55 «О самом главном»⁽¹²⁺⁾ 11.30, 21.10 «Вести»⁽¹⁶⁺⁾ 12.00, 18.00 «60 минут»⁽¹²⁺⁾ 14.30 Т/с «Каменская»⁽¹⁶⁺⁾ 17.00 «Прямой эфир»⁽¹⁶⁺⁾ 21.30 «Ну-ка, все вместе!»⁽¹²⁺⁾ 00.25 «Истории большой страны»⁽¹²⁺⁾ 01.25 Х/ф «Бумажный самолётик»⁽¹²⁺⁾ Однажды маленькому Ване на день рождения подарили игрушечный самолётик. Казалось бы, что тут особенного? Но именно он послужил поводом для семейной ссоры	05.00 «Утро России»⁽¹⁶⁺⁾ 08.00 «Местное время»⁽¹⁶⁺⁾ 08.35 «По секрету всему свету»⁽⁰⁺⁾ 09.00 «Формула еды»⁽¹²⁺⁾ 09.25 «Пятеро на одного»⁽⁰⁺⁾ 10.10 «Сто к одному»⁽⁰⁺⁾ 11.00, 14.00, 17.00, 20.00 «Вести»⁽¹⁶⁺⁾ 11.30 «Наши. Военкоры»⁽¹²⁺⁾ 12.00 «Доктор Мясников»⁽¹²⁺⁾ 13.00 «Большие перемены»⁽¹²⁺⁾ 14.30, 20.50 «Вести. Местное время»⁽¹⁶⁺⁾ 14.50 «Юморина-2025»⁽¹⁶⁺⁾ 17.50 «Привет, Андрей!»⁽¹²⁺⁾ 21.00 Т/с «Между голосом и эхом»⁽¹⁶⁺⁾ 00.50 Т/с «ЗАГС»⁽¹²⁺⁾
РОССИЯ-К	07.20 «Легенды мирового кино»⁽¹²⁺⁾ 07.45 Д/ф «Могучий мститель злых обид»⁽¹²⁺⁾ 08.35 Д/с «Забывтое ремесло»⁽¹²⁺⁾ 08.50 Т/с «Юркины рассветы»⁽¹⁶⁺⁾ 10.00, 12.30, 17.00, 19.30, 23.50 Новости культуры⁽¹²⁺⁾ 10.15 Х/ф «Алёша Птицын вырабатывает характер»⁽⁰⁺⁾ 11.25 К 80-летию академического большого Концертного оркестра имени Ю. В. Силантьева. «XX век»⁽¹²⁺⁾ 13.00 «Открытая книга»⁽¹²⁺⁾ 13.30 «Настоящая война престолов»⁽¹⁶⁺⁾ 14.15 Х/ф «Без вины виноватые»⁽⁶⁺⁾ 15.50 «Энигма. Елизавета Леонская»⁽¹²⁺⁾ 16.30 «Письма из провинции»⁽¹²⁺⁾ 17.30 «Царская ложа»⁽¹²⁺⁾ 18.10 Д/ф «Непростой простой из «Крокодила»⁽¹²⁺⁾ 18.40, 01.55 «Искатели»⁽¹²⁺⁾ 19.45 Д/ф «Театр Наталии Сац. Ре-конструкция»⁽¹²⁺⁾ 20.40 «Линия жизни»⁽¹²⁺⁾ 21.40 Х/ф «Карусель»⁽¹⁶⁺⁾ 22.55 «2 Верник 2»⁽¹²⁺⁾	07.35 Х/ф «Карусель»⁽¹⁶⁺⁾ 08.45 «Мы – грамотеи!»⁽¹²⁺⁾ 09.30 «Кино о кино»⁽¹²⁺⁾ 10.10 Х/ф «Молодая гвардия»⁽⁰⁺⁾ 11.35 «Земля людей»⁽¹²⁺⁾ 12.05 «Чёрные дыры. Белые пятна»⁽¹²⁺⁾ 12.45, 00.55 Д/ф «Мореми – царство бегемотов»⁽¹²⁺⁾ 13.45 «Рассказы из русской истории»⁽¹²⁺⁾ 15.15 Х/ф «Барышня-крестьянка»⁽⁰⁺⁾ 17.00 «Большая опера»⁽¹²⁺⁾ 18.40 Д/ф «Операция «Ревастрация» и другие тайны московских усадеб»⁽¹²⁺⁾ 19.30 Новости культуры⁽¹²⁺⁾ 19.45 Х/ф «Запомните меня такой»⁽¹²⁺⁾ В центре истории – женщина, чья молодость пришлась на 30-е годы. Жизнь практически не изменила её принципов и убеждений. И непонятны ей дети, а тем более внуки, для которых её идеалы уже ничего не значат 22.00 «Агора»⁽¹²⁺⁾ 23.00 Х/ф «Гремучая змея»⁽¹⁶⁺⁾ 01.50 «Искатели»⁽¹²⁺⁾
НТВ	05.00, 11.05 Т/с «Морские дьяволы. Смерч»⁽¹⁶⁺⁾ 06.30 «Утро. Самое лучшее»⁽¹⁶⁺⁾ 08.00, 10.00, 13.00, 16.00, 19.00 «Сегодня»⁽¹⁶⁺⁾ 08.25 «Мои университеты»⁽¹⁶⁺⁾ Будущее за настоящим»⁽⁶⁺⁾ 09.25, 10.35 Т/с «Морские дьяволы»⁽¹⁶⁺⁾ 13.25 «Чрезвычайное происшествие»⁽¹²⁺⁾ 14.00 «Место встречи»⁽¹⁶⁺⁾ 16.45 «ДНК»⁽¹⁶⁺⁾ 17.55 «Жди меня»⁽¹²⁺⁾ 20.00 Т/с «Акушер»⁽¹⁶⁺⁾ 22.15 «Звёзды»⁽¹⁶⁺⁾ 00.00 «Своя правда»⁽¹⁶⁺⁾ 02.00 «Захар Прилепин. Уроки русского»⁽¹²⁺⁾ 02.30 «Квартирный вопрос»⁽⁰⁺⁾	07.20 «Смотр»⁽¹⁶⁺⁾ 08.00, 10.00, 16.00 «Сегодня»⁽¹⁶⁺⁾ 08.20 «Поедем, поедим!»⁽¹⁶⁺⁾ 09.20 «Едим дома»⁽⁰⁺⁾ 10.20 «Главная дорога»⁽¹⁶⁺⁾ 11.00 «Живая еда»⁽¹²⁺⁾ 12.00 «Квартирный вопрос»⁽⁰⁺⁾ вопрос»⁽⁰⁺⁾ 13.00 «Сатья»⁽¹⁶⁺⁾ 14.00 «Секрет на миллион»⁽¹⁶⁺⁾ 16.20, 02.05 «ЧП. Расследование»⁽¹⁶⁺⁾ 17.00 «Своя игра»⁽⁰⁺⁾ 18.00 «Скандалы. Интриги»⁽¹⁶⁺⁾ Расследования»⁽¹⁶⁺⁾ 18.50 «Ты не поверишь!»⁽¹⁶⁺⁾ 20.00 «Центральное телевидение»⁽¹⁶⁺⁾ 21.00 «Браво! Бис!»⁽¹²⁺⁾ 23.55 «Ч. Т. Д.»⁽¹⁶⁺⁾ 00.25 «Квартирник НТВ у Маргулиса»⁽¹⁶⁺⁾
ПЯТЫЙ	05.00, 09.00, 13.00, 17.00 «Известия»⁽¹⁶⁺⁾ 05.40, 09.30 Т/с «Велико-лепная пятёрка-3»⁽¹⁶⁺⁾ 08.30 «Ваше здоровье!»⁽¹⁶⁺⁾ 12.30 Т/с «Великолепная пятёрка-5»⁽¹⁶⁺⁾ 13.30, 17.30 Т/с «След»⁽¹⁶⁺⁾ 23.10 «Светская хроника»⁽¹⁶⁺⁾ 00.10 «Они потрясли мир»⁽¹⁶⁺⁾ 01.50 Т/с «Условный мент-5»⁽¹⁶⁺⁾	05.00 Т/с «Условный мент-5»⁽¹⁶⁺⁾ 06.45, 10.05 Т/с «Условный мент-6»⁽¹⁶⁺⁾ 09.00 «Страна советов»⁽¹⁶⁺⁾ 09.30 «Стройнадзор»⁽¹⁶⁺⁾ 22.10 Т/с «Филин-4»⁽¹⁶⁺⁾ 00.00 «Известия. Главное»⁽¹⁶⁺⁾ 01.05 «Светская хроника»⁽¹⁶⁺⁾ 02.10 Т/с «Филин-2»⁽¹⁶⁺⁾
СТС	06.00 М/с «Маша и Медведь»⁽⁰⁺⁾ 07.55 Т/с «Папины дочки. Новые»⁽¹²⁺⁾ Веника настигает проклятие Васнецовых — в канун годовщины свадьбы Даша сбегает от него, оставив четырёх дочерей 12.10, 21.00 «Уральские пельмени»⁽¹⁶⁺⁾ Смешные и смелые, забавные и непредсказуемые 19.30 «Уральские пельмени. География пельменей. Папуа-Новая Гвинея»⁽¹⁶⁺⁾ 04.25 «Уральские пельмени. Смехbook»⁽¹⁶⁺⁾	19.50 Х/ф «Конан-варвар»⁽¹⁶⁺⁾ 22.00 Х/ф «Последний охотник на ведьм»⁽¹⁶⁺⁾ 00.05 Х/ф «Орёл девятого легиона»⁽¹⁶⁺⁾
ДОМАШНИЙ	07.30, 05.20 «Давай разведёмся!»⁽¹⁶⁺⁾ 08.30, 03.10 «Тест на отцовство»⁽¹⁶⁺⁾ 10.45, 00.00 «Понять. Простить»⁽¹⁶⁺⁾ 11.55, 01.00 «Порча»⁽¹⁶⁺⁾ 13.00, 01.50 «Знахарка»⁽¹⁶⁺⁾ 13.35, 02.20 «Верну любимого»⁽¹⁶⁺⁾ 14.10, 02.45 «Голоса ушедших душ»⁽¹⁶⁺⁾ 14.45 Т/с «Секреты Лизы»⁽¹⁶⁺⁾ 19.00 Т/с «Горький нектар»⁽¹⁶⁺⁾ 23.30 «Уютное утро»⁽¹⁶⁺⁾ 04.50 «6 кадров»⁽¹⁶⁺⁾	06.30 Т/с «Я так долго ждал тебя»⁽¹⁶⁺⁾ 09.25 «Ешь. Готовь. Худей!»⁽¹⁶⁺⁾ 09.55 «Уютное утро»⁽¹⁶⁺⁾ 10.25 Т/с «Прости меня, моя любовь»⁽¹⁶⁺⁾ 14.55 Т/с «Моя чужая семья»⁽¹⁶⁺⁾ 19.00 Т/с «Пока прошлое не разлучит нас»⁽¹⁶⁺⁾ 23.30 Т/с «Груз прошлого»⁽¹⁶⁺⁾ 02.55 Т/с «Дети ветра»⁽¹⁶⁺⁾ 05.55 Т/с «Я так долго ждал тебя»⁽¹⁶⁺⁾
РЕН-ТВ	05.00, 18.00 «Самые шокирующие гипотезы»⁽¹⁶⁺⁾ 06.00 «С бодрым утром!»⁽¹⁶⁺⁾ 08.30, 12.30, 16.30, 19.30 Новости⁽¹⁶⁺⁾ 09.00 «Документальный спецпроект»⁽¹⁶⁺⁾ 10.00 «Засекреченные списки»⁽¹⁶⁺⁾ 11.00 «Как устроен мир»⁽¹⁶⁺⁾ 12.00, 16.00, 19.00 «112»⁽¹⁶⁺⁾ 13.00 «Тайны Чапман»⁽¹⁶⁺⁾ 17.00 «Главные тайны мира»⁽¹⁶⁺⁾ 20.00 Х/ф «Гениальное ограбление»⁽¹⁶⁺⁾ 22.10 Х/ф «Перевозчик-3»⁽¹⁶⁺⁾ 00.10 Х/ф «Идеальный побег»⁽¹⁸⁺⁾ 01.55 «Самые шокирующие гипотезы»⁽¹⁶⁺⁾	18.00 «Засекреченные списки»⁽¹⁶⁺⁾ 19.00 «Добровозфире»⁽¹⁶⁺⁾ 20.00 «Победители»⁽¹⁶⁺⁾ 21.30 Х/ф «Братство волка»⁽¹⁶⁺⁾ 00.30 Х/ф «Призраки войны»⁽¹⁸⁺⁾
ЗВЕЗДА	05.45 Т/с «Разведчицы»⁽¹⁶⁺⁾ 09.00, 13.00, 17.00 Новости дня⁽¹⁶⁺⁾ 09.20 «Ищу своих»⁽¹²⁺⁾ 10.10 Д/ф «Маршалы Сталина»⁽¹⁶⁺⁾ 11.05 Х/ф «Аваланги на дне»⁽⁶⁺⁾ 13.25 Д/ф «Обжалованию не подлежит: курский Нюрнберг»⁽¹⁶⁺⁾ 14.20 «Специальный репортаж»⁽¹⁶⁺⁾ 14.35, 15.05, 17.15 Т/с «Снайпер-2. Тунгус»⁽¹⁶⁺⁾ 15.00 Военные новости⁽¹⁶⁺⁾ 19.00 Новости дня⁽¹⁶⁺⁾ 19.40 Д/с «Загадки века»⁽¹⁶⁺⁾ 20.30 Д/с «Война миров»⁽¹⁶⁺⁾ 21.20 «Специальный репортаж. Что русскому смешно...»⁽¹⁶⁺⁾ 22.00 «Здравствуйте, товарищи!»⁽¹⁶⁺⁾ 23.30 «Музыка+»⁽¹²⁺⁾	19.25 Х/ф «Петровка, 38»⁽¹²⁺⁾ 21.20 Т/с «Снайпер-2. Тунгус»⁽¹⁶⁺⁾ 01.05 Х/ф «Внимание! Всем постап...»⁽¹²⁺⁾ 04.00 Х/ф «Светлый путь»⁽¹²⁺⁾
МАТЧ-ТВ	06.00, 14.55 «Тайны звёзд спорта»⁽¹²⁺⁾ 06.30 «Формула-1»⁽¹²⁺⁾ 07.00, 09.00, 12.55, 15.25, 03.55 Новости⁽¹⁶⁺⁾ 07.05, 11.35, 22.00, 01.00 «Все на «Матч!»»⁽¹²⁺⁾ 09.05 «Небесная грация»⁽⁶⁺⁾ 09.25, 01.55 «Эволюция спорта»⁽¹²⁺⁾ 10.30 Смешанные единоборства. UFC. Алистар Оверим против Алексея Олейника⁽¹⁶⁺⁾ 12.35 «Лица страны. Алексей Чижов»⁽¹²⁺⁾ 13.00 «Есть тема!»⁽¹²⁺⁾ 14.25 «Век нашего спорта»⁽¹⁶⁺⁾ 1960 – 1965 гг.»⁽¹²⁺⁾ 15.30 Смешанные единоборства. ONE FC⁽¹⁶⁺⁾ 19.25 Хоккей. Фонбет Чемпионат КХЛ. «Нефтехимик» – «Ак Барс»⁽⁰⁺⁾ 22.50 Футбол. Чемпионат Испании. «Валенсия» – «Леванте»⁽⁰⁺⁾	Лиги. Мужчины⁽¹²⁺⁾ 11.15, 02.55 Биатлон. Ланта GV Gold Кубок Международной Лиги. Женщины⁽¹²⁺⁾ 13.25 Футбол. Лига Пари. «Урал» – «Спартак»⁽⁰⁺⁾ 15.30 Футбол. МИР Российской Премьер-Лиги. «Спартак» (Москва) – ЦСКА⁽⁰⁺⁾ 20.00 Смешанные единоборства. UFC. Арман Царукян против Дэна Хукера⁽¹⁶⁺⁾ 01.25 «Формула-1. Гаснут огни»⁽¹²⁺⁾
ОТР СВОЁ ТВ	06.00, 08.30, 17.30 Новостии на «Своём»⁽¹⁶⁺⁾ 06.30, 17.45 «Прямой эфир»⁽¹⁶⁺⁾ 07.00, 17.00 «Актуальное интервью»⁽¹²⁺⁾ 07.30, 18.15 «Око государственного»⁽¹⁶⁺⁾ 07.45 «За здоровье»⁽¹⁶⁺⁾ 08.45 «Дзержинского, 102»⁽¹⁶⁺⁾ 09.00, 09.30, 10.00, 10.50, 12.00, 13.00, 15.00, 20.00 Новостии⁽¹⁶⁺⁾ 09.05, 09.35, 10.05, 12.05, 13.10 «ОТражение»⁽¹²⁺⁾ 11.00 «Человек и судьба»⁽¹⁶⁺⁾ 11.25 «Почитаем!»⁽¹²⁺⁾ 11.45 «Нескучное дело»⁽¹²⁺⁾ 15.15 Х/ф «Соучастники»⁽¹⁶⁺⁾ 18.30 «А что там есть»⁽¹⁶⁺⁾ 20.15 «Календарь»⁽⁶⁺⁾ 20.45 Х/ф «Зеркало для героя»⁽¹⁶⁺⁾ 23.00 Х/ф «Водка лимон»⁽¹⁶⁺⁾ 00.25 Х/ф «Оно приходит за тобой»⁽¹⁸⁺⁾ 02.05 Х/ф «Брак по-итальянски»⁽¹²⁺⁾	07.45, 17.00 «За здоровье»⁽¹⁶⁺⁾ 08.30 «Актуальное интервью»⁽¹²⁺⁾ 09.00, 15.50 «Календарь»⁽⁶⁺⁾ 09.30 «Всё по-взрослому»⁽¹²⁺⁾ 10.30, 12.05 Х/ф «Зеркало для героя»⁽¹⁶⁺⁾ 12.00, 15.00, 19.00 Новостии⁽¹⁶⁺⁾ 12.50 Д/ф «Мир Ольги»⁽¹²⁺⁾ 13.20 «Преодоление»⁽¹²⁺⁾ 14.05 «Большая страна: На благо Отечества»⁽¹²⁺⁾ 15.05 «Специальный репортаж»⁽¹²⁺⁾ 15.20 «Песня остаётся с человеком»⁽¹²⁺⁾ 15.35 «Отчий дом»⁽¹²⁺⁾ 16.15 «Очевидно. Вероятно»⁽¹²⁺⁾ 17.45 «Дзержинского, 102»⁽¹⁶⁺⁾ 18.00 «Выводы следствия»⁽¹⁶⁺⁾ 18.30 «Я не местная»⁽¹⁶⁺⁾ 19.15 «Очень личное»⁽¹²⁺⁾ 19.55 «Вспомнить всё»⁽¹²⁺⁾ 20.20 Х/ф «Легенда о пиянисисте»⁽¹⁶⁺⁾ 22.20 Х/ф «Афганский излом»⁽¹⁶⁺⁾ 00.30 Х/ф «Случайный вальс»⁽¹⁶⁺⁾

ВОСКРЕСЕНЬЕ 23.11

7 ПЕРВЫЙ	06.55 «Часовой» (12+) 07.25 «Здоровье» (16+) 08.30 «Коллекция Союз-мультфильма» (0+) 09.10 «Непутёвые заметки» (12+) 09.30 «Мечтатель» (12+) 10.00, 12.00, 18.00 Новост	сти (16+) 10.15 «Жизнь своих» (12+) 11.05 «Повара на колёсах» (12+) 12.15 «Будем жить!» (16+) 13.10 «Видели видео?» (0+) 14.35 «Горячий лёд» (0+) 16.10 Концерт ко Дню ра-	ботника транспор-та (12+) 19.00 «Две звезды» (12+) 21.00 «Время» (16+) 23.00 К 80-летию начала Нюрнбергского про-цесса (16+) 00.05 «Подкаст. Лаб» (16+)
1 РОССИЯ-1	07.20 «В кругу друзей» (12+) 08.00 «Местное время» (16+) 08.35 «Когда все дома» (0+) 09.25 «Утренняя почта с Ни-колаем Басковым» (12+) 10.10 «Сто к одному» (0+) 11.00, 14.00 «Вести» (16+) 11.30 «Наши. Военкоры» (12+)	12.00 «Доктор Мясников» (12+) 13.00 «Судьба человека» (12+) 14.30 «Вести» (16+) 15.00 «Измайловский парк» (16+) 17.00, 19.00 «Песни от всей души» (12+)	18.00 «Конкурс юных та-лантов «Синяя Птица» (12+) 20.00 «Вести недели» (16+) 22.30 «Москва. Кремль. Путин» (12+) 23.00 «Воскресный вечер» (16+)
K РОССИЯ-К	07.00 Х/ф «Запомните меня такой» (12+) 09.15, 00.25 «Диалоги о животных» (12+) 09.55 «Больше, чем любовь» (12+) 10.35 Х/ф «Молодая гвар-дия» (0+) 11.55 «Неизвестные марш-руты России» (12+) 12.35 «Невский ковчег. Теория невозможно-го» (12+)	13.05 «Игра в бисер» (12+) 13.45 Д/с «Элементы» (12+) 14.15 К 100-летию со дня рождения Майи Пли-сецкой (12+) 16.30 «Картина мира» (12+) 17.10 «Пешком...» (12+) 17.40 «Романтика роман-са» (12+) 18.30 «Арнольд Дейч. По-следняя легенда» (12+) 19.30 Новости культу-ры (12+)	20.25 Николай Добронра-вов. «...надо жить на свете ярко!». Концерт. 2018 год (12+) 22.40 Х/ф «Зеркало» (16+) 01.05 Х/ф «Барышня-кре-стьянка» (0+) Во всех ты, душечка, нарядах хороша: клас-сическая экранизация одноименной повести Пушкина с шекспи-ровскими мотивами
НТВ	07.00 «Центральное теле-видение» (16+) 08.00, 10.00, 16.00 «Сегод-ня» (16+) 08.20 «У нас выигрыва-ют!» (12+) 10.20 «Первая переда-ча» (16+)	11.00 «Чудо техники» (12+) 12.00 «Дачный ответ» (0+) 13.00 «НашПотребНад-зор» (16+) 14.00 «Однажды...» (16+) 15.00 «Своя игра» (0+) 16.20, 04.20 «Человек в праве» (16+)	17.00 «Следствие вели...» (16+) 18.00 «Новые русские сен-сации» (16+) 19.00 «Итоги недели» (12+) 20.20 «Аватар» (12+) 23.40 «Звёзды сошлись» (16+)
5 ПЯТЫЙ	05.00 М/с «Маша и Мед-ведь» (0+) 05.15 Т/с «Наш спецназ-2» (16+) 05.55 Т/с «Наш спецназ» (16+)	09.00 «Фирменный рецепт» (12+) 09.30 Т/с «Изгой-3» (16+) 00.00 Т/с «Отдел С.С.С.Р» (16+) 03.10 Т/с «Настоящий-2» (16+)	Боец спецназа Алек-сандр Волков оставил военную службу ради любимой жены Алены и служения Богу
СТС	06.00, 05.10 М/с «Три кота» (0+) 07.00 М/ф «Стражи Аркти-ки» (6+) 08.55 М/ф «Команда котик-ков» (6+) 10.50 Х/ф «Тайна Муна-	кра» (12+) 12.55 Х/ф «Пробуждающая совесть» (16+) 14.55 Х/ф «Пробуждаю-щая совесть-2. Дар змеи» (12+) 17.00 «Суперниндзя» (16+)	21.00 «Форт. Возвращение легенды» (16+) 00.00 Х/ф «Легенда» (16+) 02.25 Х/ф «Чистильщик бассейнов» (18+) 03.55 Т/с «Кухня» (12+)
ДОМАШНИЙ	06.30 Т/с «Я так долго ждал тебя» (16+) 09.00 «Метод Рогова» (16+) 10.05 «Пять ужинов» (16+) 10.20 Т/с «Ведь мы семья»	(16+) 14.45 Т/с «На разных бере-гах» (16+) 19.00 Т/с «Два крыла» (16+) 23.20 Т/с «Первая любовь» (16+)	Ирина одинока и принципиально не пу-скает в свою жизнь мужчин 02.50 Д/с «Эффект Матро-ны» (16+)
РЕН-ТВ	05.00, 23.55 «Самые шоки-рующие гипотезы» (16+) 06.00 «С Бодрым утром!» (16+) 08.30, 12.30, 16.30 Ново-сти (16+) 08.55 «Самая народная программа» (16+) 09.25 «Знаете ли вы, что?»	(16+) 10.25 «Наука и техника» (16+) 11.30 «Легенды и мифы» (16+) 12.55 «Неизвестная исто-рия» (16+) 14.00 «Купи-продай» (16+) 14.55 «Безумные факты» (16+)	16.00 «112» (16+) 16.55 Х/ф «Механик» (16+) 18.35 Х/ф «Механик: вос-крешение» (16+) 20.30 Х/ф «Код 355» (16+) 23.00 «Итоговая програм-ма с Петром Марчен-ко» (16+)
ЗВЕЗДА	06.50 Т/с «Калашников» (16+) 09.00 «Новости недели» (16+) 09.25 «Служу России» (12+) 09.55 «Военная приём-ка» (12+) 10.40 «Легенды армии» (12+) 11.30 Д/ф «Обжалованию не подлежит» (16+) 12.20 Д/с «Война миров» (16+)	13.10 «Код доступа» (12+) 14.00 «Улика из прошло-го» (16+) 14.50 «Скрытые угрозы» (16+) 15.40 Д/с «Секретные ма-териалы» (16+) 16.30 Д/с «Загадки века» (12+) 17.20 «Специальный ре-портаж. Что русскому	смешно...» (16+) 18.00 «Главное с Ольгой Беловой» (16+) 19.40 Д/с «Легенды совет-ского сыска» (16+) 23.00 «Фетисов» (12+) 23.55 Х/ф «Суворов» (12+) 01.50 Х/ф «Земля, до вос-требования» (12+)
МАТЧ!	07.00, 09.00 Новости (16+) 07.05, 13.30, 15.50, 18.30 «Все на «Матч!» (12+) 09.05 «Команда МАТЧ» (0+) 09.25 Д/ф «Леброн Джеймс» (12+) 10.30 «10 лет в спорте. 2015/2016» (12+) 11.00 «10 лет в спорте.	2016/2017» (12+) 11.30, 01.55 Биатлон. Ланта GV Gold Кубок Меж-дународной Лиги (12+) 13.55 Футзал. Бетсити Суперлига. КПРФ – «Торпедо» (Нижего-родская область) (12+) 16.25 Баскетбол. Единая	лига ВТБ. ЦСКА – «Зенит» (0+) 19.15 Футбол. МИР Россий-ская Премьер-Лига. «Локомотив» – «Крас-нодар» (0+) 21.45 «После футбола» (0+) 22.35 Футбол. Чемпионат Италии (0+)
ОТР СВОЁ ТВ	09.00, 16.00 «Календарь» (6+) 09.30 «Всё по-взрослому» (12+) 10.30 «На приёме у главно-го врача» (16+) 11.25, 12.05 Х/ф «Брак по-итальянски» (12+) 12.00, 15.00, 19.00 Ново-сти (16+) 13.10 Х/ф «Спокойный день в конце войны» (6+) 13.50 «Конструкторы буду-	щего» (12+) 14.05 «Большая страна: На благо Отечества» (12+) 15.05 «Моя история» (12+) 16.30 «Свет и тени» (12+) 19.15 «Клуб главных ре-дакторов» (12+) 20.15 Х/ф «Житие и возне-сение Юрася Братчи-ка» (12+) 21.40 Х/ф «Догвилль» (16+)	00.25 Х/ф «Враг общества» (12+) 01.50 Х/ф «Афганский излом» (16+) 04.05 Х/ф «Легенда о пиа-нисте» (16+) Выросший на кора-бле сирота становит-ся виртуозным пиани-стом. Драма с Тимом Ротом и музыкой Эннио Морриконе

Территория детства. Путешествие в прошлое



/ фото: ПРЕДОСТАВЛЕНО АВТОРОМ

Как рассказать дошколь-нику об истории и культу-ре? Оказывается, можно не просто рассказать, а от-правиться в увлекатель-ное путешествие по её страницам.

В детском саду «Чебурашка» города Зеленокумска исто-рическое просвещение ста-ло неотъемлемой частью воспитания дошкольников, так как в учреждении вто-рой год функционирует рай-онная опорная площадка «Историческое просвеще-ние дошкольников в процес-се реализации программы воспитания».

Заведующая детским са-дом Елена Викторовна Шев-цова считает, что главная за-дача педагогов – не научить детей датам и именам, а про-будить в них интерес к про-шлому и чувство сопричаст-ности к своей семье, городу, стране. Мы стараемся, чтобы история оживала для них че-рез сказки, предметы, музы-ку и творчество.

С чего начинается Роди-на? С семьи! Наши педагоги уверены: первый шаг в исто-рию ребёнок делает в семье. Именно поэтому был реали-зован проект «Моя родослов-ная». Воспитанники вместе с родителями создавали «Се-мейные древа», приносили старые фотографии и с гор-достью рассказывали о про-фессиях бабушек и дедушек. В такой форме сложное для них понятие «история» ста-новится близким и личным.

Один из самых любимых форматов детей - мини-му-зей. Наши педагоги собрали целую коллекцию предметов старинного быта: деревян-ную прялку, чугунный утюг, расписной поднос, настоя-щий самовар. Детям разре-шали не просто смотреть, но и трогать эти вещи, называя их назначение.

Знакомство с культурой и бытом Древней Руси прохо-дит через народные сказки и былины. После прочтения «Ильи Муромца или «Алёши Поповича» дошколята с удо-вольствием примеряют на себя роли богатырей, строят из большого конструктора свою крепость. Такие заня-тия помогают не только уз-нать о прошлом, но и спла-чивают детей, учат работать в команде.

Недавно в «Чебурашке» прошло первое заседание опорной площадки, на кото-ром присутствовали педаго-ги дошкольных учреждений Советского МО. Яркие номе-ра, к примеру, песня «Большой хоровод» в исполнении воспитанников, декламация стихотворений о России, о народных промыслах, вызы-вали громкие аплодисменты.

Танец педагогов и помощ-ников воспитателей «Гляжу в озёра синие» в ярких на-родных костюмах тронул сердца присутствующих.

Опытот работы по озна-комлению детей с традиция-ми и культурой народов Кав-каза и России поделились педагоги Наталья Владими-ровна Онищенко и Мафинат Мавлудовна Шахбанова.

Интереснейший показ об-разовательной деятельности в старшей группе «Гноми-ки» представили педагоги Наталья Валерьевна Лиман-ская и Наталья Борисовна Богославцева. Путешествие вместе с воспитанниками в Дербентскую крепость, даге-станский аул, Чеченскую ре-спублику позволило узнать уникальные исторические факты и взрослым, и детям.

О творческом поиске, ме-роприятиях, проводимых в рамках реализации темы опорной площадки, рас-сказала заведующая Елена Викторовна Шевцова. «Мы видим, как горят глаза у де-тей, когда они погружаются в прошлое. У них строится тот фундамент, который по-может в школе развить инте-рес к предмету. Дошкольни-ки учатся ценить традиции, уважать старших и любить свою Родину».

Интеллектуальная вик-торина «Сто к одному», ко-торую вела я, сплотила при-сутствующих педагогов в одну команду, а желание по-бедить только подзадорило, и участники активно давали свои ответы.

Подводя итоги работы площадки, ведущий специ-алист управления образо-вания Ирина Николаевна Новокщенова отметила вы-сокую подготовку меропри-ятия и ценность опыта ра-боты нашего педколлектива.

Татьяна Капишникова, старший воспитатель детского сада №15 «Чебурашка»



Памятная дата

День ракетных войск и артиллерии

19 ноября 1942 года в 7.30 утра в Сталинграде залпами «катюш» началась 80-минутная артподготовка. 3500 орудий громили оборону гитлеровских войск. Враг был подавлен сокрушитель-

ным огнём, а в 8.50 началась наступательная операция советских войск под кодовым названием «Уран».

Отдел культуры администрации СМО

Наше здоровье. Невидимая угроза в консервах

Ежегодно на территории Советского муниципального округа в период использования домашних заготовок регистрируются случаи заболевания ботулизмом.

В районную больницу уже поступил один пострадавший. Причиной отравления стали консервированные грибы домашнего приготовления.

Ботулизм относится к наиболее тяжёлым пищевым отравлениям со смертностью до 70%. Основными его причинами является употребление консервированных продуктов (овощей, грибов, мяса, рыбы), герметично упакованных, приготовленных в домашних условиях с нарушением технологии стерилизации и рецептуры.

При благоприятных условиях без доступа кислорода палочка ботулизма выделяет в пищевых продуктах сильный токсин, причём, он может поражать не весь продукт, а только его часть. Высокой устойчивостью к нагреванию отличаются споры возбудителя ботулизма. При 100 градусах они разрушаются только через пять часов. По своей биологической активности токсин превосходит все известные токсины других микробов. Он может образовываться в любых продуктах как животного, так и растительного происхождения при полном отсутствии воздуха: различные овощные салаты, консервированные овощи, маринованные грибы, мясные тушёнки, вяленая рыба и мясо в больших кусках. Продукты, содержащие токсин, по своим вкусовым качествам могут быть безукоризненны.

Первые симптомы заболевания появляются через 2-36 часов: двоение в глазах, сухость во рту, головокружение, нарушение функции глотания, гнусавость голоса, отсутствие реакции на свет, тахикардия и др. В дальнейшем наступает паралич

мышц мягкого нёба, языка, глотки, гортани, расстраивается речь вплоть до полной афонии, нарушаются акты глотания и жевания. При позднем обращении за медицинской помощью смерть наступает от паралича дыхательного центра.

Лечение эффективно только своевременное, возможно раннее введение антиботулинической сыворотки. При первом появлении перечисленных симптомов необходимо срочно вызвать скорую медицинскую помощь или обратиться за помощью в медицинское учреждение.

Важно каждому помнить, что хранить домашние консервы нужно только в холодильнике или в погребе. Перед употреблением в пищу консервы, приготовленные из опасных продуктов, подвергайте достаточной, в течение 15–20 минут, температурной обработке. Кипячение разрушит токсин, если он образовался в консервах.

К ботулизму токсину особенно чувствительны дети. Им можно давать консервы домашнего приготовления лишь после предварительной тепловой обработки.

Если после употребления домашних консервов или копчёной продукции вы почувствовали себя плохо, немедленно обратитесь к врачу и обязательно сообщите, что вы употребляли в пищу. Банку с остатками консервов, оставшуюся рыбу или окорок не выбрасывайте, их необходимо отправить на лабораторное исследование. Это поможет быстрее выявить источник, поставить диагноз и начать правильное лечение.

Соблюдайте эти простые правила, и беда обойдёт вас стороной.

Ю.Просвирина, главный специалист – эксперт МТО Управления Роспотребнадзора по СК №3

Не теряйте бдительность. Неожиданный перевод - часть мошеннической схемы

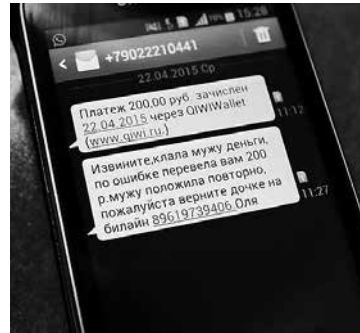
Злоумышленники могут использовать подобные переводы, чтобы добавить ещё одно звено в цепь обналичивания средств или начать запугивать вас под предлогом финансирования террористических организаций.

За 10 месяцев этого года, доверившись мошенникам, жители округа лишились свыше 30 млн рублей.

Если вам поступили деньги от неизвестного отправителя, убедитесь, что они зачислены на ваш счёт. Проверьте баланс только через официальный мобильный банк или сайт.

Свяжитесь со своим банком для регистрации обращения и проверки источника перевода.

Не используйте поступившие средства, даже если сумма небольшая.



/ фото: ОТКРЫТЫЕ ИСТОЧНИКИ

Все операции по возврату должны проходить только через банк. Если кто-то сообщает, что «ошибочно перевёл деньги» и просит вернуть их на другие реквизиты, это может быть частью мошеннической схемы.

Используйте только официальные функции возврата и фиксируйте свои действия.

Информация и фото: Отдел МВД России «Советский»

СПК колхозу «Родина» НА ПОСТОЯННУЮ РАБОТУ ТРЕБУЕТСЯ ВЕТЕРИНАРНЫЙ ВРАЧ.
Обращаться в отдел кадров по тел.: 8(86552)6-10-71, 6-10-52 или по адресу: г.Зеленокумск, ул.З.Космодемьянской, 17 / 527-3

СПК колхозу «Родина» НА ПОСТОЯННУЮ РАБОТУ ТРЕБУЕТСЯ СПЕЦИАЛИСТ ПО ОХРАНЕ ТРУДА.
Обращаться в отдел кадров по тел.: 8(86552)6-10-71, 6-10-52 или по адресу: г.Зеленокумск, ул.З.Космодемьянской, 17 / 526-3

КУРЫ-НЕСУШКИ
высокой яйценоскости.
Доставка бесплатная.
Курица привита, в оперении.
Тел. 8-989-521-73-34

МОЙКА КОВРОВ И ПАЛАСОВ.
Забираем и доставляем бесплатно.
8-906-442-16-03, 8-906-497-38-11
ИНН 26251340511

Знай наших. Юные мастера ракетки

Лариса КОЗЛОВЦЕВА

В прошедшее воскресенье в селе Солдато-Александровском состоялся долгожданный первый открытый детский турнир по теннису

Он собрал 17 юных спортсменов из соседних Новоселицкого и Будённовского округов, а дополнили состав участников 14 ребят из секции настольного тенниса, ведёт которую опытный тренер Анжела Размиковна Плаксина. Ареной для захватывающих матчей стал сельский Дворец спорта «Ставрополье».

Турнир был разделён на три возрастные подгруппы для мальчиков и для девочек. Каждый участник стремился к победе, атмосфера соревнований была наполнена азартом и поддержкой зрителей. По итогу юные земляки стали и победителями, и призёрами.

Так, в старшей группе девочек золотую медаль взяла



Анжела Плаксина и её юные теннисисты. / фото: ТАТЬЯНА ЖЕЛЕЗОВА

Елизавета Юдина (14 лет), а серебро – Ксения Пахомова. В средней - второе место у Анны Щербаковой, третье - у Софьи Меликишвили. Все - наши, из Солдатки!

Серебро в своей возрастной категории взял Денис Ильин. Среди мальчиков помладше его односельчанин Иван Крючков поднялся за медалью на третью ступень пьедестала. А самый юный теннисист Тимофей Долозин (ему 10 лет) стал победителем и с гордостью принял из

рук своего тренера Анжелы Размиковны и судьи соревнований Евгения Александровича Морозова золотую медаль.

Турнир стал не только площадкой для выявления сильнейших, но и праздником спорта. Волнение и азарт витали в воздухе, когда юные спортсмены выходили к теннисному столу.

Гости отметили высокий уровень организации соревнований. Здорово, если они станут традиционными.

Погода

По информации из открытых источников

19 ноября солнечно, ветер переменных направлений, днём - восточный 2-3 м/с. Температура ночью +4°...+5°, днём +13°...+14°. Атмосферное давление ниже нормы.

20 ноября облачно с прояснениями, ветер восточный 2-3 м/с. Температура ночью +5°...+6°, днём +11°...+13°. Атмосферное давление практически не изменится.

21 ноября преимущественно облачно, ветер днём восточный 2-3 м/с. Температура ночью +6°...+7°, днём +10°...+11°. Атмосферное давление останется ниже нормы.

Учредитель и издатель: ГАУ СК «Издательский дом «Периодика Ставрополья».
Индекс издания: ПР 416.
Периодичность: выходит по вторникам и пятницам.
Тираж: 3200 экз.

Газета зарегистрирована Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Кавказскому федеральному округу. Реестровая запись о регистрации СМИ: ПИ № ТУ 26-00777 от 28 ноября 2023 года.

Врио главного редактора **З.Ш.ОСТАПОВА**
Адрес редакции: 357910, Ставропольский край, Советский муниципальный округ, г.Зеленокумск, ул.Мельничная, 38.

Контакты редакции:
6-10-46 - гл. редактор;
6-10-51 - тех. редактор;
6-10-47 - отд. рекламы;
6-10-34 - журналисты.
Электронная почта: panoramang@yandex.ru

Ответственность за содержание и достоверность сведений в газетных материалах и рекламных объявлениях несут авторы. Их точка зрения не обязательно отражает позицию редакции.

Все газеты края:

