

ПАНОРАМА

ИЗДАЁТСЯ
С 1930 ГОДА

16+

ВТОРНИК, 15 АВГУСТА
2023 года №59 (12058)

НАШЕЙ ЖИЗНИ

■ О людях села

У КАЖДОГО СВОЯ БИТВА

Более 16 лет работает в СПК колхозе Кирова, что с.Нины, поваром производственного участка №1 **Виктория Александровна Передерий** (на фото). На её кухне всегда порядок, всё-то она успевает даже в уборку, когда приходится кормить до 80 человек. Неторопливо, с достоинством, а главное с любовью готовит она трёхкомпонентный обед с обязательным витаминным салатиком.

Нам привелось отведать её блюда во время освещения концерта агитбригады для участников жатвы. Борщ с чесночком и душистым хлебом с хрустящей корочкой, испечённым в колхозной пекарне, соус из мяса, выращенного здесь же, и трапеза на свежем воздухе, какой позавидует любой житель мегаполиса.

Председатель колхоза Галина Ивановна Воротынцева не без гордости за своих работников подчеркнула, что готовят здесь по-домашнему вкусно. Хотя повар понимает, что при тяжёлой физической работе аппетит всегда отменный, и перебирать харчами никто не станет, но, как любой мастер своего дела, следит за тем, чтобы блюда не повторялись, чтобы все получили удовольствие от пищи, а не просто насытились ею.

Каждое её движение на кухне выверено. Она давно знает, что за чем нашинковать и опустить в кастрюлю, чтобы готовность всех ингредиентов наступила одновременно. В общем, готовит, как для своей семьи. А ещё председатель отметила такие её качества, как исполнительность и добросовестность, добавила,



что она прекрасная хозяйка и мама двоих детей.

Сын Виктории Александровны сейчас находится в зоне проведения СВО, служит по контракту с военным ведомством. И, конечно, материнское сердце болит за него, и мысли то и дело возвращают-

ся к нему, но работа есть работа. Она служит на своём посту, и от неё тоже зависит битва – за урожай. И ей так же нелегко: в такой-то зной стоять у дровяной печи над внушительных размеров, пышущими жаром кастрюлями – не каждый такое выдержит. А терпеливые

русские женщины могут всё – и не просто войти в горящую избу, а отработать в условиях, близких к этому, целую смену. А потом ещё и улыбнуться на камеру, словно фотомодель. Так-то! Знай наших!

Н.МАСЛЕННИКОВА
Фото автора

■ В АПК района

Идёт заготовка кормов



Жатва закончилась, но, как водится, послеуборочный комплекс работ продолжается – поля освобождают от соломы, идёт лущение стерни, почву пахут под зябь. На сегодня соломы заскирдовано 2 тыс. тонн, 8 тыс. гектаров стерни залущено, вспахано 17 тыс. га полупара.

Подходит к концу уборка льна. Под эту культуру в районе отведено 2,4 тыс. га. Самый большой клин – 1,4 тыс. – в СПК колхозе им.Ленина.

Аграрии одновременно продолжают заготавливать корма для животноводства. При плане 19 тыс. тонн сенажа припасено около 17 тыс. Перевыполнили задание по заготовке сенажной массы в СПК колхозе им Кирова: при плане 2,5 тыс. тонн сенажа «забили» в два раза больше. Плановые задания выполнили «Родина» и «Русь». Сена при плане 4,8 тыс. тонн пока припасено 1,2 тыс., а силоса – 12,3 тыс. (70% от плана).

**Информация
предоставлена управлением
сельского хозяйства**
Фото А.Мороза



Физкультурно-оздоровительный комплекс в с.Солдато-Александровском ждёт посетителей

На строительство ФОКа, площадь которого 3,439 тыс. кв. м, из бюджетов края и местного было выделено около 174,8 миллиона рублей.

Новый физкультурно-оздоровительный комплекс, названный по решению сельчан «Ставрополье», способен принять одновременно 123 любителя спорта. В нём есть специализированные залы и помещения для занятий бадминтоном, мини-футболом, баскетболом, волейболом, боксом, теннисом и др. Современный бассейн с четырьмя дорожками размером 25х11 метров позволит заниматься любителям водных видов спорта – детям с 7 лет и взрослым. Уже оборудован зал для силовых упражнений, имеются кардиотренажёры. Кроме того, спорткомплекс

оснащён собственной котельной, благодаря чему в помещениях смогут поддерживать оптимальную температуру. Дворец спорта начнёт принимать сельчан и гостей с.Солдато-Александровского уже 1 сентября.

Проект реализован в рамках госпрограммы Ставропольского края «Развитие физической культуры и спорта» нацпроекта «Демография».

Вместе со строительством комплекса уже по губернаторской программе поддержки местных инициатив шло благоустройство прилегающей к нему территории и сквера через дорогу от него. Там построили

фонтан, тротуарной плиткой выложили пешеходные дорожки, провели освещение и установили скамейки. Совсем недавно открылся детский игровой комплекс «Карнавал».

В этом году на Ставрополье заработают ещё 12 спортивных объектов. Всего на эти цели направлено более 1,6 млрд рублей.

Согласно поручению президента РФ, доля занимающихся спортом граждан к 2030 году должна достигнуть 70%. Это напрямую зависит от количества спортивных объектов, отметил губернатор Владимир Владимиров.

Н.АНАТОЛЬЕВА
Фото А.Мороза

Дорогую и любимую жену, мамочку, бабушку и прабабушку Татьяну Николаевну ЯРЫГИНУ поздравляем с юбилеем!

Дорогая, поздравляем
С юбилеем всей семьей!
Пусть любовью, добротой
Будет дом наполнен твой.
Пусть он будет чашей полной
Света, нежности, любви.
И судьба пусть исполняет
Все желания твои.
Мы желаем, чтобы радость
Через край плескалась в нём,
Чтобы счастье прибывало,
Умножалось с каждым днём!

С любовью, муж Алексей, дети Андрей, Мария и Эльвира, внуки Альберт и Милена, правнук Эрик



514

ГОТОВИМ ИЗ АРБУЗОВ

Как мы и обещали, сегодня публикуем рецепты блюд из полосатой ягоды

САЛАТ С БРЫНЗОЙ

400 г арбуза, 200 г ананаса, 150 г брынзы, 150 г зелёного салата, 2 ст. л. оливкового масла, 1 лимон, 100 г кедровых орехов, 50 г базилика, молотый чёрный перец по вкусу.

Листья салата перебрать, промыть, обсушить на бумажном полотенце и разложить на большом плоском блюде. Арбуз вымыть, вырезать мякоть. Нарезать её крупными треугольниками, очистить от семечек и уложить на пластины арбуза. Сверху – кубики сыра. Мелко порубить зелень, посыпать ею сыр. Оливковое (или любое другое растительное) масло смешать с лимонным соком. Полить этим соусом салат и поперчить. Посыпать его очищенными кедровыми орехами и поставить его на 20 минут в холодильник.

Этот салат можно приготовить и без ананаса, а кедровые орехи заменить тыквенными семечками.

Сочетание брынзы и арбуза уже стало классическим - просто представьте сочную мякоть в сочетании с мягким, солёным сыром. Игра вкусов и текстур создаст настоящую феерию - вы захотите есть этот салат снова и снова.

ТРЕУГОЛЬНИКИ В КЛЯРЕ

700 г арбуза (450 г мякоти без кожуры и косточек), 3 ч. л. крахмала картофельного, 2 яичных белка, 80-100 г пшеничной муки (для панировки), 100 мл масла растительного (для жарки), 2 ч. л. сахарной пудры.

Арбуз нарезать треугольниками. Белки взбить, добавить крахмал, тщательно перемешать. По густоте яично-крахмальный клар должен быть, как тесто для блинов. Ломтики арбуза сначала обвалять в муке, затем обмакнуть в клар. В сковороде разогреть растительное масло и обжаривать их на среднем огне до золотистости (примерно по 2 минуты с каждой стороны).

Обжаренные ломтики выложить на бумажное полотенце, чтобы впиталось масло. Присыпать сахарной пудрой и подать.

ЖЕЛЕ

2 кг мякоти арбуза, 20 г желатина, 1/2 стакана сахара, 1/4 стакана лимонного сока, масло растительное (для смазки формы).

Мякоть превратить в пюре. Массу процедить через сито, должно получиться примерно 4 стакана сока. В миске смешать желатин с 1 стаканом сока арбуза. Дать настояться 3 минуты. В небольшой кастрюле на среднем огне подогреть остальную часть сока, добавив к ней сахар. Держать на огне до тех пор, пока сахар не растворится. Затем ввести в эту смесь заранее размоченный желатин и лимонный сок. Снять с огня.

Разлить по формам, смазанным растительным маслом. Накрывать и поставить в холодильник на ночь. Перед подачей желе разрезать на кубики.

ЛИМОНАД

2 кг арбуза, 1 лайм, 1 веточка мяты, 200 мл газированной воды, 1 ч. л. мёда.

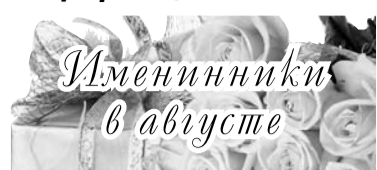
Очистить арбуз, нарезать кубиками. Удалить косточки и поместить арбузную мякоть в чашу блендера. Добавить мёд (можно заменить сахарной пудрой или сахарным сиропом) и мяту. Перебить блендером. Влить газированную воду, сок половины лайма, перемешать. Процедить. Напиток готов.

АРБУЗЫ МАРИНОВАННЫЕ

Для маринада на 1,5 л воды 2 ст. л. крупной соли без горки и столько же сахара (можно часть сахара заменить мёдом), 3-4 ст. л. 6-процентного уксуса.

Арбузы нарезать на дольки, уложить в банки (аккуратно!), залить кипятком, накрыть крышками. Дать постоять 10 минут. Слить воду в кастрюлю, добавить соль, сахар, вскипятить, налить уксус. Залить маринадом арбузы в банках и закатать. Охладить вверх дном на крышках, укутав.

Подготовлено по материалам электронных СМИ



- 16 - Антон, Кузьма.
- 17 - Антон, Денис, Евдокия, Иван, Константин, Максимилиан.
- 18 - Дарья, Евдокия, Ефим, Иван, Кристина, Максимилиан, Мария, Нонна, Симон, Христина.

ГРУЗОПЕРЕВОЗКИ.
Песок, щебень, отсев, ПГС, цемент. Доставка кирпича. Вывоз мусора. Тел. 8-919-746-50-53, 8-961-481-14-18 (Алексей)

СПК колхозу «Родина» НА ПОСТОЯННУЮ РАБОТУ ТРЕБУЕТСЯ ВОДИТЕЛЬ автобуса.
Обращаться в отдел кадров по тел. 6-10-71 или по адресу: г. Зеленокумск, ул. 3. Космодемьянской, 17.

ПРОДАЮТСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ БАЗЫ
на территории Советского района: бывшие ОТФ, СТФ, растениеводческое подразделение, стройучасток. Цена договорная. Тел. 8-988-109-19-73

Спрашивали? Отвечаем! Для субсидии учитывается всё

? Я - пенсионер, получаю субсидии на оплату жилого помещения и коммунальных услуг. Мне предложили летом временную работу на предприятии, повлияет ли это на назначение субсидии? (И.В.Ржевский, г. Зеленокумск).

Слово начальнику управления труда и социальной защиты населения **Нине Владимировне Мягковой**:

- Да, повлияет, ведь изменится величина Вашего дохода. Для расчёта субсидии заявитель должен предоставлять документы, подтверждающие все свои доходы и члены семьи, в том числе сообщать и о временных подработках.

В последнее время участились случаи выявления скрытых доходов (заработная плата, выплаты центра занятости, предпринимательская деятельность, доходы от земельного пая и др.). В таких случаях осуществляется перерасчёт и удержание излишне выплаченных субсидий, а в некоторых случаях переплата денежных средств взыскивается в судебном порядке.

За получением более подробной информации по данному вопросу необходимо обратиться в управления труда и соцзащиты по адресу: г. Зеленокумск, ул. Мельничная, 40 или по телефону 6-50-74.

О погоде в районе

16 августа незначительная облачность, ветер северо-восточный 2-4 м/с. Температура воздуха ночью +25°...+26°, днём +36°...+37°. Атмосферное давление ниже нормы.

17 августа ясно, ветер восточный 2-3 м/с. Температура ночью +25°...+26°, днём +36°...+37°. Атмосферное давление существенно не изменится.

18 августа ясно, ветер переменчивый, днём северо-восточный 2-3 м/с. Температура ночью +23°...+24°, днём +37°...+38°. Атмосферное давление останется прежним.

По информации сайта world-weather.ru

КОРМА, ДОБАВКИ, КОНЦЕНТРАТЫ.
г. Зеленокумск, ул. Кирова, 176
8-962-413-53-73
СУТОЧНЫЙ БРОЙЛЕР «РОСС 308» (Турция)

ОМВД предупреждает

Осторожно: фальшивка!

Отделение экономической безопасности и противодействия коррупции отдела МВД России по Советскому городскому округу предупреждает жителей о том, что в системе денежного обращения выявляются новые разновидности поддельных денежных знаков Банка России.

В частности, денежные купюры достоинством 1000, 2000 и 5000 рублей, отличающиеся высоким качеством воспроизведения признаков подлинности денежных билетов данного номинала.

Сложившаяся ситуация требует от всех участников товарно-денежных отношений первичных знаний признаков поддельных денежных знаков и принятия в случае их обнаружения мер.

Если купюра вызвала сомнение в подлинности, необходимо действовать по следующему алгоритму:

✓ под благовидным предлогом (отсутствие сдачи, необходимость выйти и т.п.) постарайтесь задержать сбытчика, обеспечив в это время вызов работников полиции по телефонам: **6-09-78, 6-12-39, 8-909-771-66-38;**

✓ по возможности установите за ним наблюдение с помощью коллег по работе, желательно иметь предварительную договорённость среди членов коллектива об условных знаках поведения в случае подозрения на сбыт фальшивок;

✓ запишите приметы лица, передавшего поддельный банковский билет, а также всех, кто его сопровождал, и номер автомашины;

✓ положите купюру в конверт (пакет), чтобы сохранить отпечатки пальцев сбытчика;

✓ передайте банковский билет только сотруднику полиции.

При проверке подлинности денежного билета необходимо обратить внимание на следующие признаки: более мягкая бумага, не издаёт характерного хруста, не соответствует по толщине параметрике, как правило, изготовлена с использованием лазерного печатающего устройства путём склеивания двух отрезков бумаги.

Краситель при механическом воздействии осыпается, что находит характерное проявление на линиях сгиба, мелкие тексты отличаются размытостью (нечёткостью), также отмечается несоответствие окраски (телепередачи), визуально можно отметить чрезмерный глянцевый блеск денежного билета.

Защитные волокна имитируются на бумаге посредством печатания либо дорисовки цветных штрихов. Для проверки можно использовать булавку, так как обрезок волокна из подлинной купюры извлекается без её повреждения.

Проверка купюры, вызывающей сомнение, значительно упрощается при использовании простых увеличительных приборов путём ультрафиолетового излучения. На всех видах поддельных купюр микрошрифт не читается, фальшивки люминесцируют ровным фиолетовым цветом.

Р.Каракетов, начальник отделения экономической безопасности и противодействия коррупции отдела МВД по округу

«ПАНОРАМА НАШЕЙ ЖИЗНИ»
Учредитель и издатель ГАУ СК «Издательский дом «Периодика Ставрополя» (356240, Ставропольский край, Шаповаловский район, г. Михайловск, ул. Ленина, 154)
Реестровая запись о регистрации СМИ Управления Роскомнадзора по Северо-Кавказскому федеральному округу ПИ № ТУ 26-00706 от 14 августа 2018 г.
Газета выходит по вторникам и пятницам
Цена в розницу свободная

Адрес редакции:
357910, Ставропольский край, г. Зеленокумск, ул. Мельничная, 38.
Телефоны: редактора - 6-10-46, отделов - 6-10-34, бухгалтерии - 6-10-47, операторской - 6-10-51, т/факс - 6-10-47, (E-mail) ranogamang@yandex.ru
Отпечатано в ГАУ СК «Издательский дом «Периодика Ставрополя», адрес: 356240, г. Михайловск, ул. Ленина, 154
Тираж 3494 экз. Печать офсетная. Заказ 2222. Объём - 1 печатный лист.
Подписано в печать: по графику - в 15.00; фактически - в 14.00. **Индекс ПР416**

Главный редактор Н.А. Масленникова
Ответственность за содержание и достоверность сведений в газетных материалах и рекламных объявлениях несут авторы. Их мнение не обязательно отражает точку зрения редакции. Материалы, помеченные знаком (PR), публикуются на платной основе.