

КОММУНА ПЛЮС

№ 35 (1138) 30 августа 2017 г.

16+

ПОДПИСКА ПРОДОЛЖАЕТСЯ!

Оформить подписку можно по следующим ценам:

Индекс	Коммуна плюс	На дом	В аб. ящик
П7671	Для индивидуальных подписчиков	254,16 руб.	240,60 руб.
П5804	Подписка на год	503,14 руб.	476,51 руб.

Для ветеранов и участников Великой Отечественной войны, инвалидов I и II групп действует скидка 20% на доставку издания. Для получения скидки необходимо предъявить соответствующие документы.

КОРОТКО

■ Пятый межрегиональный фестиваль экологического туризма «Тропами доверия» будет проводиться 23 сентября на центральной усадьбе заповедника Воронежского государственного природного биосферного заповедника имени В.М.Пескова. В этом году фестиваль посвящён юбилею заповедной системы России – сто лет назад была создана первая особо охраняемая природная территория (ООПТ).

■ Завершена реконструкция уникального памятника, расположенного на пересечении улицы Рабочего класса и Спортивного переулка в Центральном районе Воронежа. Памятник посвящен героям Великой Отечественной войны, жившим на этих улицах до ухода на фронт. Грант в 216 тысяч рублей на ремонт памятника и обустройство прилегающей к нему территории выиграл по итогам конкурса ТОС «Уличный комитет № 49».

■ Состоялась публичная презентация отчёта по экологической безопасности Нововоронежской АЭС за 2016 год 24 августа. Традиционно одной из её площадок стал Информационный центр по атомной энергии в Воронеже. Отмечалось, что экологическая составляющая Нововоронежской АЭС постоянно находится на особом контроле как самих атомщиков, так и государственных надзорных органов.

■ Заместитель председателя правительства Воронежской области Максим Увайдов вручил ключи от лесохозяйственной техники представителям филиалов Воронежского лесополосного центра. Четыре трактора «Беларусь-82.1» и четыре автомобиля УАЗ поступили в распоряжение Аннинской, Сомовской, Давыдовской, Новоусманской и Теллермановской пожарно-химических станций.

■ Торжественная церемония открытия «умного дома», который построен на территории Воронежского государственного технического университета, состоялась в областном центре. Проект реализован совместно с «Nice Corporation», строительной компанией «ДСК» и Воронежским государственным архитектурно-строительным университетом.

■ В Единый день голосования на территории Воронежской области состоятся 55 избирательных кампаний по выборам в органы местного самоуправления в 18 районах. По информации Избирательной комиссии Воронежской области, самые крупные избирательные кампании пройдут в пяти районах – Богучарском, Бутурлиновском, Грибановском, Петропавловском и Поворинском. Кроме того, предстоит избрать 13 глав сёл и народных депутатов ряда сельских и городских поселений.

АКТУАЛЬНО



Фото Алексея СОЛОВЬЕВА.

Украсили будни

В Павловском и Подгоренском районах Воронежской области становится хорошей традицией украшать родную землю цветами, резными беседками, криницами, ветряками и различными знакомыми с раннего детства добродушными персонажами.

Что можно сделать со старыми, отслужившими свой срок автомобильными или тракторными шинами? А куда девать вышедший из моды велосипед?

Для шин лучше найти удобное место рядом с забором или дорожкой, насыпать в них земли и песка, посадить цветы, сами шины покрасить в приятный глазу цвет – и вот она, маленькая клумбочка. А если поставить шины друг на друга и проявить немного фантазии, то они запросто станут симпатичными зайчишками, медвежатами, чебурашками и прочими радостными и добродушными зверюшками. Те же тормозные накладки, оказываясь, могут служить хорошим обрамлением любой по форме клумбы. А велосипед можно заново покрасить, в передние и задние багажники поставить плошки и посадить в них цветы. И вот она, красота!

Ныне машинные дворы, зернотоки и другие производственные площадки предприятий Агрофирмы «Павловская нива» – не узнать.

Вот на чудной, словно в сказке, скамеечке из березовых палок – плетённая из лозы корзина, тоже с живыми цветами, старинный плетень с улыбающимися кринками. В небольшом бассейне плавают гуси-лебеди, на столбе свили гнездо аисты; без устали, повинувшись даже малейшему дуновению ветра, машет крыльями мельница.

– Мы теперь даже конкурсы проводим среди наших предприятий на лучшее обустройство территорий, – рассказывает заместитель директора Агрофирмы «Павловская нива» Сергей Лобанов. – И не только среди самих предприятий, но также и среди их структурных подразделений. Например, среди столовых, зернотоков, тракторных мастерских, автогаражей и даже автозаправочных пунктов. И люди участвуют в них искренне, от души.

Алексей СОЛОВЬЕВ.

ОТВЕЧАЕМ НА ВАШИ ПИСЬМА

Капитал наличными

Можно ли получить материнский капитал наличными, чтобы потратить на любые нужды семьи?

Средства материнского капитала перечисляются по заявлению о распоряжении Пенсионным фондом России только безналичным путем и только по четырем направлениям, предусмотренным законом. Любые схемы, направленные на «обналичивание» средств по сертификату, незаконны! Если владелец сертификата соглашается принять участие в предлагаемых схемах нецелевого использования средств материнского капитала, он идет на совершение противоправного акта и признается соучастником преступления. Единственная законная возможность получить средства по сертификату «на руки» наличными для расходования на любые текущие нужды – это предусмотренные дополнительными федеральными законами единовременные выплаты из средств материнского капитала, предоставляемые в фиксированном размере. В 2017 году решение о такой единовременной выплате Правительством РФ не принималось.

Новый страховщик

Если у моего НПФ аннулируют лицензию, то я потеряю свои пенсионные накопления?

Начиная с даты аннулирования лицензии НПФ вашим новым страховщиком в системе обязательного пенсионного страхования станет Пенсионный фонд России. Вся сумма средств пенсионных накоплений будет передана в ПФР и составит сумму взносов, которые уплатили за вас ваши работодатели без учета инвестиционного дохода, а также средства, уплаченные в рамках Программы финансирования и сформированные за счет материнского (семейного) капитала. При этом срок перевода средств не должен

превышать трех месяцев с момента аннулирования лицензии. Если вырученные от реализации Агентством по страхованию вкладов активов НПФ средства превысят размер гарантируемого номинала, то средства в размере превышения также поступят в ПФР для восстановления застрахованному лицу потерянного инвестиционного дохода.

Доплата до минимума

Социальная доплата до уровня прожиточного минимума положена всем пенсионерам?

Получить социальную доплату к пенсии имеют право только неработающие пенсионеры, чье совокупное материальное обеспечение не достигает величины прожиточного минимума пенсионера в регионе его проживания.

Застрахованное лицо

Кто считается застрахованными лицами для Пенсионного фонда?

Застрахованные лица – это зарегистрированные в системе обязательного пенсионного страхования граждане Российской Федерации, а также иностранные граждане или лица без гражданства (за исключением высококвалифицированных специалистов в соответствии с Федеральным законом от 25 июля 2002 года №115-ФЗ «О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации»), временно пребывающие на территории России, в том числе:

- 1) работающие по трудовому договору или договору гражданско-правового характера (так работает большинство людей – наемных работников);
- 2) самостоятельно обеспечивающие себя работой (индивидуальные предприниматели, адвокаты, нотариусы, занимающиеся частной практикой, фермеры);
- 3) работающие за пределами Российской Федерации.

Федерации и уплачивающие страховые взносы в Пенсионный фонд России.

Подтверждением того, что человек стал застрахованным лицом в системе ОПС, является страховое свидетельство обязательного пенсионного страхования – зеленая пластиковая или ламинированная карточка. На ней указаны персональные данные человека и номер его индивидуального счета в Пенсионном фонде России, СНИЛС.

Личная консультация

Как попасть на прием в Пенсионный фонд? Можно ли записаться через Интернет?

Благодаря Интернету и постоянно развивающимся электронным сервисам государственных органов вы можете получать необходимые услуги тогда, когда вам это удобно, в том числе и в Пенсионном фонде. Большинство услуг ПФР доступны онлайн, но если вам необходима консультация специалиста, то вы можете воспользоваться предварительной записью на прием.

Сервис доступен на официальном сайте ПФР в разделе «Электронные услуги» во вкладке «Запись на прием». Если по каким-либо причинам вы не можете подойти на прием по записи, то его следует отменить, либо перенести визит на другое время. Сделать это можно в разделе «Запись на прием», перейдя по ссылке «Отмена/изменение предварительной записи».

Воспользоваться сервисом вы можете без регистрации на портале государственных услуг, так же как и заказать справки и документы, направить обращение в ПФР, задать вопрос онлайн, найти клиентскую службу, сформировать платежный документ или рассчитать свою будущую пенсию при помощи пенсионного калькулятора.

Отвечают специалисты Управления Пенсионного фонда РФ в г. Воронеже.

ПОГОДА

Дата	СР 30.08	ЧТ 31.08	ПТ 1.09	СБ 2.09	ВС 3.09	ПН 4.09	ВТ 5.09
Осадки	небольшой дождь	небольшой дождь	небольшой дождь	небольшой дождь	ясно	ясно	ясно
Днем	+18	+20	+20	+22	+22	+22	+21
Ночью	+12	+13	+13	+13	+12	+10	+10

Неблагоприятные дни

31 августа (четверг)
(с 6.00 до 8.00)

Электронная версия газеты
в Интернете по адресу:
www.communaplus.ru



9 7722191845178

1 7 0 3 5

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ТВ ЦЕНТР' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'КУЛЬТУРА' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ДОМАШНИЙ' and '5 КАНАЛ' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ТВ ЦЕНТР' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'КУЛЬТУРА' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ДОМАШНИЙ' and '5 КАНАЛ' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ТВ ЦЕНТР' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'КУЛЬТУРА' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ДОМАШНИЙ' and '5 КАНАЛ' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ТВ ЦЕНТР' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'КУЛЬТУРА' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ДОМАШНИЙ' and '5 КАНАЛ' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ТВ ЦЕНТР' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'КУЛЬТУРА' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ДОМАШНИЙ' and '5 КАНАЛ' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ТВ ЦЕНТР' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'КУЛЬТУРА' and 'РОССИЯ-1' sections.

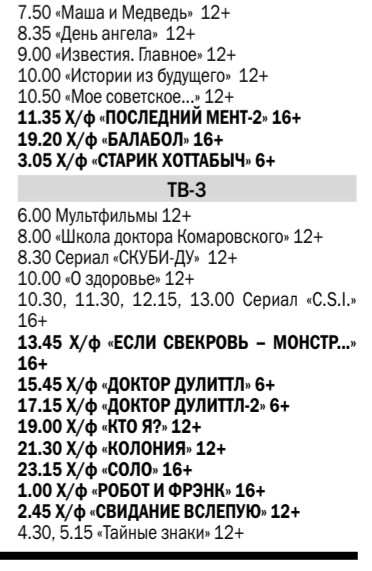
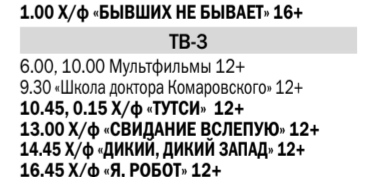
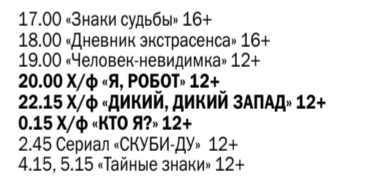
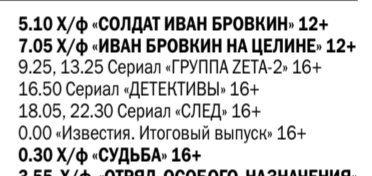
Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ДОМАШНИЙ' and '5 КАНАЛ' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ТВ ЦЕНТР' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'КУЛЬТУРА' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ДОМАШНИЙ' and '5 КАНАЛ' sections.



ЗАГОТОВКИ ИЗ КЛАДОВКИ

Соус из калины

Калина – 370-400 г, чеснок – 3-4 зубчика, укроп свежий – небольшой пучок, вода – 80 мл, поваренная соль – 2 щепотки, острый молотый перец – щепотка, сахар – 60 г, молотый кориандр – 0,5 части ч. л., хмели-сунели – 0,5 части ч. л., черный молотый перец – щепотка.

Начинаем процесс приготовления стого, что вымываем калину. Чтобы не утратить сок, вымываем ягоды калины прямо с веточками, после этого стряхиваем лишние капли воды, даем калине время просохнуть. Теперь обрываем калину, делаем это аккуратно, чтобы не залипать ничего, так как сок разлетается очень далеко от лопанья ягод. Когда оборвали все ягоды, смотрим, чтобы не было подгнивших или сухих.

При помощи соковыжималки выдавливаем калиновый сок из ягод. Если у вас отсутствует данная техника, тогда оборванные ягоды сразу заливайте водой, отправляйте вариться, после чего перетрите их через сито.

В сотейник вливаем калиновый сок, добавляем немного воды. Перемешиваем, отправляем на плиту провариться 12-15 минут при самом минимальном огне.

А пока подготовим укроп, чеснок и специи. На этом этапе вы можете не останавливаться на наших пряностях, по желанию, в процессе варки, можете добавить любые специи от себя.

Укроп вымываем, просушиваем, мелко режем. Зубцы чеснока очищаем, выдавливаем через пресс. В немного уваренную засыпаем порцию сахарного песка и поваренной соли.

Всыпаем специи – молотый кориандр, хмели-сунели, острый и черный молотые перцы. Отправляем сотейник на плиту, варим соус примерно 7 минут. Если готовим калиновый соус впрок, вливаем ложку уксуса.

Переливаем соус в баночки, охлаждаем и подаем к столу. Если консервируем соус, герметично закрываем банки крышками, отправляем под плед на сутки.

Соус аппетитный

Помидоры – 5 кг, перец сладкий красный – 1 кг, сахар – 7 ст. ложек, перец горький красный – 1-2 стручка (по вкусу), масло растительное – 2 ст. ложки, зелень (укроп, петрушка, кинза) – 1 пучок (по вкусу).

Помидоры вымыть, разрезать на части. Горький перец вымыть, очистить от хвостиков. Сладкий перец вымыть, очистить от семенной коробочки. Помидоры пропустить через мясорубку. Пропущенные через мясорубку помидоры и 2 ст. ложки растительного масла поставить на огонь. Кипятить 20 минут. Пропустить через мясорубку сладкий и горький перец. Зелень вымыть, мелко нарезать. Добавить пропущенный через мясорубку сладкий и горький перец и снова кипятить 20 минут. Затем положить сахар, соль, масло и вновь кипятить 15 минут. После этого туда же добавить большой пучок зелени (петрушки, укропа или кинзы) и кипятить еще 5 минут. Банки вымыть, простерилизовать любым способом. Готовую массу разлить по стерилизованным банкам и закатать.

Соус сацебели

Помидоры спелые, сладкие – 1 кг, перец болгарский красный, мясистый – 300 г, кинза свежая – 1 пучок, укроп свежий – 1 пучок, петрушка свежая – 1 пучок, чеснок – 4 зубчика, перец острый свежий – 1 шт. (или 0,5 шт., если большой), соль – 1 ч.л. с горкой, сахар – 1 ч.л., хмели-сунели – 1 ч.л., перец черный молотый – 0,5 ч.л., кориандр (зернами или молотый) – 1 ч.л., куркума – 1 ч.л.

Количество ингредиентов указано из расчета на 2 банки объемом 0,5 л. Подготовьте все ингредиенты для грузинского соуса сацебели. Для данного рецепта сацебели необходимо взять спелые сладкие помидоры и спелый мясистый болгарский перец красного цвета. Подготовьте помидоры – ошпарьте кипятком и снимите с них кожуру. Порежьте их на крупные куски. Перец сладкий и острый очистите от семян и порежьте удобными кубиками.

Помидоры и перец измельчите частями в блендере или мясорубке с мелкой решеткой. Вылейте получившееся пюре в кастрюлю с толстым дном.

В конце вместе с помидорами положите в чашу блендера зелень и измельчите ее. Размешайте содержимое кастрюли и поставьте на небольшой огонь. Уваривайте овощи примерно 40 минут, чтобы выпарилась вода. Количество будущего соуса немного уменьшится.

Зерна кориандра измельчите в кофемолке (можно взять и уже измельченный кориандр). Когда овощная масса немного уварится, положите в кастрюлю к овощам кориандр, черный перец, сахар, соль, куркуму и хмели-сунели. Закипятите и варите на небольшом огне еще 10 минут. Затем добавьте измельченный чеснок, закипятите и выключите.

Подготовьте простерилизованные банки. Разлейте соус сацебели по баночкам. Плотно закройте (закрутите) стерилизованными крышками и укутайте до полного остывания. Подавайте соус сацебели охлажденным к мясу или просто намазав на кусочек черного хлеба. Храните соус в холодильнике.

А если добавить в соус сацебели 1 ст.л. уксуса в конце приготовления, соус можно хранить в кладовке или подвале.

ДОМАШНИЙ ПСИХОЛОГ

Семейный кризис

Нет таких семей, которые ни разу бы не столкнулись с ситуацией, когда чувства начинают угасать, а быт и работа занимают большую часть времени и мыслей. В жизни воцаряется суэта, а отношения супругов, некогда бывшие такими нежными и теплыми, превращаются в привычку, которая со временем тоже начинает тяготить.

По словам психологов, каждая семейная пара претерпевает порядка 5 кризисов развития, позволяющих выйти на новую ступень отношений. И в этом вопросе важно знать, как пережить семейный кризис, чтобы решить проблему с наименьшими потерями.

1 год – от быта никуда не скрывается

Как ни странно, но даже те пары, которые прожили в гражданском браке, испытывают этот кризис. Теперь партнер представляется не принцем на белом коне или сказочной феей, а обычным человеком со своими плюсами и минусами. Романтика заменяется обычным бытом.

Причина кризиса кроется в так называемой «разнице воспитания». У каждого партнера свои представления, какую роль муж и жена должны играть в семье. Главное в данном вопросе – не пытаться переделать свою половинку. Лучше конструктивно поговорить, обсудить те вопросы, которые для вас принципиально важны, а на другие, не такие уж существенные, научиться спокойно реагировать.

3 года – у нас появился ребенок!

С рождением ребенка привычный семейный уклад перестраивается с ног на голову. Примерять и вживаться в новые роли мамы и папы, при этом сохраняя самообладание, очень сложно, и вот тут возникают конфликты.

В данном случае лучше всего вместе сесть и обсудить приемлемый для обоих «фронт» работ. Также важно не забывать о личном пространстве: помимо работы и ребенка следует хотя бы иногда уделять внимание себе – женщине отдохнуть душой, ходить в салоны красоты, общаться с подругами, мужчине – видиться с друзьями и ненадолго пропадать в гараже.

5-7 лет – тяга к экстриму

Именно в этот период быт устоялся, дети подросли, работа спорится, но чего-то не хватает и, в первую очередь, не хватает женщине. Сейчас отношения стали очень ровными, а супруги втихомолку раздумывают, как бы сложилась их жизнь, если бы они связали судьбу с другим человеком, хотя бы что-то поменять, испытать новые эмоции.

Чтобы не происходило супружеских измен, важно разговаривать с партнером, высказывать все свои эмоции и желания сразу, а не копить их.

14 лет – седина в бороду...

Именно в этот период мужчина испытывает так называемый «кризис средних лет», задерживается на работе, флиртует с другими женщинами, спорит с женой, ее родителями.

В данном случае пережить подобный период нужно спокойно. Лучше не спрашивать у мужа, есть ли у него любовница, и не показывать полное безразличие по отношению к нему.

В данной ситуации следует показать, как важна для вас семья и супруг. Также не помешает заняться собой – сходить в салон красоты, поменять имидж.

25 лет – опустевшее гнездо

В этот момент все сделано и возникает вопрос: куда двигаться дальше. Особенно тяжело пережить кризис 25 лет тем парам, которые видели смысл совместного существования в детях, ведь теперь они попросту живут друг с другом по привычке.

В подобной ситуации важно вспомнить, что в начале отношений вы полюбили своего партнера не в качестве отца своих детей, а увидели в нем личность. Именно сейчас следует вспомнить все хорошее, что вас связывало в начале, прибегнуть к совместным увлечениям.

Как пережить семейный кризис?

1. Независимо от обстоятельств, в любой ситуации старайтесь оказывать на месте любимого человека и понять его. Очень важно слышать то, что говорит партнер, и научиться воспринимать

его проблемы как свои собственные. В некоторых случаях следует научиться воспринимать партнера таким, каков он есть. Если же для вас это слишком трудно, можно поговорить по душам с супругом и постараться изменить ситуацию.

2. Старайтесь отказаться от жесткой критики и не вводите партнера в глубокую депрессию, даже если вы долгое время не приходите к общему знаменателю. Пытайтесь контролировать собственные эмоции, переживайте вместе с человеком, но ни в коем случае не используйте шантаж или ультиматумы. Старайтесь не уходить от разговора, решайте проблемы сейчас.

3. Довольно часто каждый из супругов испытывает моменты, когда ему хочется уединиться и побыть только с самим собой. Именно поэтому так важно научиться понимать друг друга и давать себе и партнеру небольшие передышки. Вполне возможно, что самоанализ поможет решить большинство возникающих проблем, ведь порой намного проще осознать все в одиночку, прежде чем признать свою неправоту.

4. В момент трудностей поддерживайте любимых – это помогает пережить семейный кризис в отношениях. Конечно же, не всегда все зависит от вас, но вашей половинке очень важно ощущать заботу и ласку. Поверьте, что банальный завтрак в постель, поцелуй, объятие, романтическая прогулка никогда не будут лишними.

5. Не жертвуйте собой. В противном случае, не избежать скандалов в духе: «Я потратила на тебя лучшие годы! Родила тебе детей! Бросила из-за тебя работу!» Запомните, что даже всего жертвы никому не нужны, если только они не ободуют. Именно тогда супруги будут знать цену семье и отношениям.

6. В завершение хотелось бы сказать о появлении детей в семье. Именно в этот период важно не показывать негативные эмоции на глазах у малыша. Не унижайте партнера, не обвиняйте друг друга в том, как сложились обстоятельства. Каждый ребенок должен считать родителей авторитетом, именно тогда в семье будут царить гармония и взаимоуважение.

КУХНЯ БЕЗ СЕКРЕТОВ

Воздушное пюре

Идеальное картофельное пюре – это нежное, воздушное блюдо, с приятным вкусом и сливочно-жёлтым цветом.

■ Чтобы пюре было нежным и воздушным, выбирайте картофель для его приготовления с повышенным содержанием крахмала. Можно обычным народным методом узнать о высоком содержании крахмала в картофеле, если разрезать его на две половинки. Потрите их друг о друга. Если крахмала много, тогда они слипнутся и не будут распадаться, даже когда вы будете держать за вершину одной половинки.

■ Для пюре молодой картофель не подходит, так как в нем недостаточно крахмала. Он будет получаться с комочками, поэтому остановите свой выбор на старых клубнях.

■ Перед тем, как чистить картофель, обязательно его хорошо промойте. Иначе он впитает земляной запах. Вы не сможете от него избавиться, даже если потом будете хорошо промывать очищенные клубни.

■ Очищенный картофель лучше сразу начинать готовить и не оставлять надолго в холодной воде. Это влияет на вкус блюда, так как вымывается крахмал.

■ Закладывать картофель лучше в подсоленную кипящую воду. Так пюре будет вкуснее. Кто-то вообще не солил картофель или добавляет ее в конце варки. Это дело вкуса. Если начинать варить его в холодной воде, тогда верхний слой может развариться быстрее, а серединка останется сырой. К тому же часть крахмала может перейти в воду, соответственно, и вкус пюре получится другой.

■ Воды наливайте столько, чтобы она слегка покрывала картофель. После полного закипания убавьте огонь и варите до готовности (минут 20 - 25) с закрытой крышкой.

■ Когда картофель сварился, сливайте воду. Доставайте обычную толкушку и начинайте давить его. Ни в коем случае не пользуйтесь блендером или кухонным комбайном. Понятно, что так быстрее готовить, но от этого пюре станет липким и тяжелым.

■ Сначала разминать картофель нужно просто, ничего не добавляя. Затем понемногу следует закладывать сливочное масло, его можно не жалеть. При этом не останавливайтесь и продолжайте пюревать картофель. А после масла добавляйте горячее молоко или сливки, тоже небольшими порциями. Это раскрывает вкус блюда. Если влить их холодными, то пюре станет липким, а цвет серым.

Ответы на сканворд в №34

По горизонтали: Грильяж. Титр. Альпы. Пес. Марабу. Овощ. Сана. Тюк. Озон. Вериги. Стан.

По вертикали: Патронаш. Русь. Москва. Праца. Латы. Торс. Паразит. Ястреб. Нога. Сусанин.

ПРАВОСЛАВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ

- 1 сентября – Донской иконы Божией Матери
- 5 сентября – Отдание праздника Успения
- 11 сентября – Усекновение главы Пророка, Предтечи и Крестителя Господня Иоанна
- 13 сентября – Положение честного пояса Пресвятой Богородицы
- 17 сентября – Иконы Божией Матери «Неопалимая Купина»
- 21 сентября – Рождество Пресвятой Богородицы
- 27 сентября – Воздвижение Честного и Животворящего Креста Господня
- 29 сентября – Иконы Божией Матери, именуемой «Призри на смирение»

Второй по осени					
Песня гондольеров	Постигает грешника	Гуша заросшего пруда	Прогулочное судно	Французский живописец	
	Боевое нападение	Речевой штамп			
			Казачья витовка	Весеннее наводнение	
	В руках у барда	Резина поверх валенка	Нарост на дереве		
	Рубашка с широким воротом				
			Рудники царя Соломона	Игра в «бочки» из мешочка	
	Линейка без прямых углов				
			У колеса под шиной		
	Оно видит, да зуб неимет				
	Передвижной цирк		Православный аскет		

Составил Андрей Жадан.