

## ПОДПИСКА-2019

Оформить подписку на газету «Коммуна плюс» на первое полугодие 2019 года можно в любом почтовом отделении Воронежской области. Индивидуальные подписчики смогут подписаться на газету «Коммуна плюс» по индексу П7671 – цена 251 руб.58 коп. По индексу П5804 вы сможете оформить подписку на весь 2019 год — цена подписки 487 руб. 16 коп. Почта России предоставляет 20-процентную скидку от стоимости услуг по подписке и доставке газет и журналов ветеранам, участникам Великой Отечественной войны, инвалидам I и II групп. Для получения скидки необходимо предъявить соответствующее удостоверение.



## КОРОТКО

■ По данным на седьмое сентября, в хозяйствах Воронежской области зерновые обмолочены на 1245 тыс. гектаров, что составляет 86% к общей площади уборки. Средняя урожайность – 31,2 центнера с гектара. В 2017 году на ту же дату было убрано 1169,3 тыс. гектаров при средней урожайности 41,1 центнера с гектара.

■ В Воронеже с 27 октября по четвертое ноября запланирован IV Международный детский театральный фестиваль МАРШАК. В одном из крупнейших детских фестивалей страны примут участие семнадцать театров. Как в предыдущие три года, больше всего участников приедет из Москвы. Международная программа включает выступления сразу двух интереснейших театральных компаний – из Франции и Швейцарии.

■ В Воронежской области с сентября началась инвентаризация лесных культур в лесничествах. Специалисты Воронежского Лесопожарного центра совместно с арендаторами лесных участков проверят и проанализируют одно-, трёх- и пятилетние посадки леса. Обследуют и те площади, на которых в 2013 и 2016 годах провели минерализацию почвы, чтобы помочь естественному возобновлению. Работы пройдут также в лесных питомниках и на маточных плантациях.

■ В парке «Орлёнок» областного центра шестого сентября прошёл фестиваль «Воронеж на орбите здоровья – 2018». Фестиваль был посвящён пропаганде здорового образа жизни. Тысячи горожан смогли ознакомиться с передовыми методиками оздоровления и получить консультацию у специалистов самого разного профиля. Праздник начался с массовой зарядки у главной сцены «Орлёнка» и продолжился выступлениями творческих и спортивных коллективов ВГМУ и областного центра.

■ С ходом строительства автомобильной дороги в обход села Лосево и города Павловска ознакомились в среду, пятого сентября, прибывший в Воронежскую область с рабочим визитом председатель ГК «Росавтодор» Сергей Кельбах и врио губернатора Александр Гусев. Окончание работ по плану – декабрь 2020 года. Исполнителем проекта является ООО «Трансстроймеханизация». В настоящее время работы идут с опережением графика, отметил Сергей Кельбах.

■ В первый день осени в Воронеже было открыто движение по транспортной развязке на пересечении улиц 9 Января – Антонова-Овсеенко – Героев сибиряков. Дорожникам остаётся провести только работы по благоустройству, такие как установка барьерных ограждений, шумозащитных экранов, нанесение разметки и другие, но это уже не будет мешать движению автомобилей, рассказал руководитель Управления дорожного хозяйства администрации Воронежа Олег Котов.

## ФЕСТИВАЛЬ

# Парад культур

В рамках Первого городского интерактивного фестиваля «Мой город – мои возможности» в областном центре седьмого сентября завершился тематический день «Воронеж многонациональный»



Фото Сергея ДОРОХОВА.

Праздник раскрасил центральные улицы города яркой палитрой красок. Казалось, что в этот день Воронеж стал столицей мира, куда съехались представители всех национальностей. С богатой культурой разных народов воронежцы могли познакомиться на многих площадках.

На Советской площади было оживлённо с самого утра. Здесь прошла молодёжная

игра «Эстафета дружбы», а сотрудники Воронежской областной детской библиотеки организовали выставку сказок народов мира с иллюстрациями Н.М.Кочергина. Затем пришёл черед костюмированного чтения «Сказки, живущие в России». На обновлённой площади было с лихвой молодых семей с маленькими детьми. Детские хореографические и вокальные коллективы в ярких на-

циональных костюмах исполняли традиционные песни и танцы разных народов мира – китайские, азербайджанские, русские, индийские, еврейские и многие другие.

– Это первый для нас фестиваль, и все вместе мы постарались, чтобы «Воронеж многонациональный» удался на славу, – отметил заместитель председателя Национальной палаты при губернаторе Воронежской области Олег Сехниев.

Было чем заняться жителям и гостям Воронежа на тематических площадках у театра кукол «Шут», памятников Андрею Платонову и Митрофану Пятницкому. Здесь организаторы фестиваля подготовили для воронежцев насыщенные концертные программы, а также выставки картин и фотографий, мастер-классы и викторины.

В Петровском сквере прошёл музыкальный конкурс «Лучший голос Воронежа». Награда победителю – право выступить на тематических площадках в День города, его предоставили двенадцати конкурсантам.

– Конкурсанты отличились высоким качеством своих выступлений, видно, что ими была проделана большая работа, – рассказала один из членов жюри конкурса, солистка ансамбля «Воронежские девчата», хормейстер вокального ансамбля «Нота» Анастасия Чеботарева.

Сергей ДОРОХОВ.

## ОТВЕЧАЕМ НА ВАШИ ПИСЬМА

### Предел перерасчёта

**Каков максимальный размер увеличения пенсии при перерасчете работающего пенсионера?**

В соответствии с частью 4 статьи 18 Федерального закона от 28.12.2013 г. № 400-ФЗ «О страховых пенсиях» максимальное значение индивидуального пенсионного коэффициента при перерасчете страховой пенсии работающим пенсионерам не может превышать 3,0.

Стоимость одного пенсионного коэффициента в 2018 году составляет 81 руб. 49 коп.

С учетом установленных законодательством ограничений по индексации пенсии на период осуществления трудовой деятельности при выплате пенсии работающим гражданам стоимость одного пенсионного коэффициента без учета индексации составляет от 71 руб. 41 коп. до 78 руб. 58 коп. (в зависимости от даты назначения пенсии).

Таким образом, при выплате пенсии с 1 августа 2018г. максимальный размер увеличения пенсии составляет от 214 руб. 23 коп. до 244 руб. 47 коп.

### Удержания из пенсии

**Сколько максимально может быть удержано из пенсии? Какие основания для этого должны быть?**

Управление ПФР в Воронеже информирует о том, что в соответствии с частью 1 статьи 29 Федерального закона от 28.12.2013г. № 400-ФЗ «О страховых пенсиях», удержания из страховой пенсии, фиксированной выплаты к страховой пенсии производятся на основании:

- исполнительных документов;
- решений органов, осуществляющих пенсионное обеспечение, о взыскании сумм страховых пенсий, фиксированных выплат к страховым пенсиям (с учетом повышения фиксированных выплат к страховым пенсиям), излишне выплаченных пенсионеру в

связи с нарушением положений части 5 статьи 26 Федерального закона от 28.12.2013г. № 400-ФЗ «О страховых пенсиях»;

– решений судов о взыскании сумм страховых пенсий, фиксированных выплат к страховым пенсиям (с учетом повышения фиксированных выплат к страховым пенсиям) вследствие злоупотребления со стороны пенсионера, установленных в судебном порядке.

Удержано из пенсии может быть не более 50 процентов, а в установленных законодательством Российской Федерации случаях не более 70 процентов. Удержания на основании решений органов, осуществляющих пенсионное обеспечение, производятся в размере, не превышающем 20 процентов страховой пенсии, фиксированной выплаты к страховой пенсии.

### Электронный документооборот

**Недавно организовал своё небольшое предприятие. Каким образом можно подключиться к электронному документообороту?**

В соответствии со ст. 8 Федерального закона от 01.04.1996г. №27-ФЗ «Об индивидуальном (персонифицированном) учете в системе обязательного пенсионного страхования» сведения индивидуального (персонифицированного) учета могут представляться ПФР в форме электронных документов. Документы должны быть подписаны электронной подписью в соответствии с Федеральным законом от 6 апреля 2011 года № 63-ФЗ «Об электронной подписи».

Страхователи могут включиться в электронный документооборот с ПФР:

1. Через удостоверяющие центры. Для этого необходимо:
  - заключить Соглашение с территориальным управлением ПФР об обмене электронными документами в системе электронного документооборота ПФР по телекоммуникационным каналам связи (бесплатно);

– заключить Соглашение (договор) между страхователем и организацией, предоставляющей услуги удостоверяющего центра ЭЦП и поставляющей соответствующее программное обеспечение (на платной основе);

– приобрести программное обеспечение и электронно-цифровую подпись у организации, предоставляющей услуги удостоверяющего центра ЭЦП.

2. Через уполномоченных представителей. Для этого необходимо представить доверенность выбранному уполномоченному представителю. Информацию об удостоверяющих центрах и уполномоченных представителях, действующих на территории Воронежской области, можно найти на сайте ПФР [www.pfrf.ru/branches/voronezh/info/~rabotodeteljam/386](http://www.pfrf.ru/branches/voronezh/info/~rabotodeteljam/386).

### Документы для доплаты

**Являюсь получателем пенсии по старости, впервые признан инвалидом 2-й группы. Какие документы мне необходимо предоставить в Пенсионный фонд для назначения доплаты к пенсии?**

В соответствии с Административным регламентом предоставления Пенсионным фондом Российской Федерации государственной услуги по установлению ежемесячной денежной выплаты отдельным категориям граждан в Российской Федерации, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.10.2012г. №353н, для назначения ежемесячной денежной выплаты необходимо предоставить в территориальный орган Пенсионного фонда по месту получения пенсии документ, удостоверяющий личность (паспорт), и документ, подтверждающий право на ежемесячную денежную выплату (справку, подтверждающую факт установления инвалидности, полученную в учреждении медико-социальной экспертизы).

Отвечают специалисты Управления Пенсионного фонда РФ в Воронеже.

## ПОГОДА

Дата	СР 12.09	ЧТ 13.09	ПТ 14.09	СБ 15.09	ВС 16.09	ПН 17.09	ВТ 18.09
Осадки	ясно	ясно	пасмурно	облачно с прояснениями	облачно с прояснениями	облачно с прояснениями	облачно с прояснениями
Днем	+27	+27	+25	+26	+23	+22	+22
Ночью	+13	+17	+15	+14	+13	+12	+11

## Неблагоприятные дни

13 сентября (четверг)  
(с 11.00 до 13.00)

Электронная версия газеты  
в Интернете по адресу:  
[www.communaplus.ru](http://www.communaplus.ru)



9 1772219 845185

1 8 0 3 7



Цифры в скобках обозначают ограничение просмотра телепрограмм по возрасту: (6+) - просмотр не рекомендуется детям до 6 лет; (12+) - просмотр не рекомендуется детям до 12 лет; (16+) - просмотр не рекомендуется лицам моложе 16 лет; (18+) - просмотр не рекомендуется лицам моложе 18 лет.

Table with 5 columns: Channel (e.g., ПЕРВЫЙ КАНАЛ, РОССИЯ-1), Program Name, Start Time, and Description. Includes programs like 'Доброе утро', 'Сегодня', 'Жизнь здоровья', 'Давай поженимся'.

Table with 5 columns: Channel, Program Name, Start Time, and Description. Includes programs like 'Доброе утро', 'Сегодня', 'Жизнь здоровья', 'Давай поженимся', 'Россия-1'.

Table with 5 columns: Channel, Program Name, Start Time, and Description. Includes programs like 'Доброе утро', 'Сегодня', 'Жизнь здоровья', 'Давай поженимся', 'Россия-1'.

Table with 5 columns: Channel, Program Name, Start Time, and Description. Includes programs like 'Доброе утро', 'Сегодня', 'Жизнь здоровья', 'Давай поженимся', 'Россия-1'.

Table with 5 columns: Channel, Program Name, Start Time, and Description. Includes programs like 'Доброе утро', 'Сегодня', 'Жизнь здоровья', 'Давай поженимся', 'Россия-1'.

Table with 5 columns: Channel, Program Name, Start Time, and Description. Includes programs like 'Доброе утро', 'Сегодня', 'Жизнь здоровья', 'Давай поженимся', 'Россия-1'.

Table with 5 columns: Channel, Program Name, Start Time, and Description. Includes programs like 'Доброе утро', 'Сегодня', 'Жизнь здоровья', 'Давай поженимся', 'Россия-1'.

5 КАНАЛ

Table with 2 columns: Program Name and Description. Includes 'История одного вампира', 'Человек из стали', 'Авocat дьявола'.

5 КАНАЛ

Table with 2 columns: Program Name and Description. Includes 'История одного вампира', 'Человек из стали', 'Авocat дьявола'.

5 КАНАЛ

Table with 2 columns: Program Name and Description. Includes 'История одного вампира', 'Человек из стали', 'Авocat дьявола'.

5 КАНАЛ

Table with 2 columns: Program Name and Description. Includes 'История одного вампира', 'Человек из стали', 'Авocat дьявола'.

5 КАНАЛ

Table with 2 columns: Program Name and Description. Includes 'История одного вампира', 'Человек из стали', 'Авocat дьявола'.

5 КАНАЛ

Table with 2 columns: Program Name and Description. Includes 'История одного вампира', 'Человек из стали', 'Авocat дьявола'.

Уважаемые жители Города и области! Общественная приемная «Коммуны». Ждет вас по средам с 14 до 16 часов по адресу: ул. Герасова, 36.

Новости одной строкой. twitter.com/KommunaNews

Городская справкa. www.077.ru

Все новости Воронежки и области. Коммуна



ЗАГОТОВКИ ИЗ КЛАДОВКИ

Варенье из яблок

Яблоки (очищенные и нарезанные) – 500 г; вода – 125 мл; сахар – 300 г; ванилин – 0,5 пакетика.

К яблокам добавить сахар и влить воду. Поставить миску на огонь, довести все до кипения. Кипятить до растворения сахара (минут 5) на небольшом огне, перемешав варенье аккуратно пару раз (если мешать часто, варенье превратится в повидло, нам нужно, чтобы остались и целенькие кусочки яблок), после чего газ выключить. Оставить яблоки на 3 часа. Далее снова поставить миску на огонь и варить яблоки минут 30 на небольшом огне. Часть яблок разварится, а часть останется целенькими кусочками и варенье загустеет. Следите, чтобы не подгорело. В конце варки добавить в варенье ванилин. Выложить варенье в простерилизованную баночку, закатать прокипяченной крышкой и перевернуть.

Пастила

Яблоки – 400 г, вода (для варки) – несколько столовых ложек, вода (для замачивания яблок), лимонная кислота – по вкусу, сладкие пряности – необязательно и по вкусу.

Яблоки промыть, аккуратно срезать шкурку и удалить сердцевинки. Сами яблочные ломтики погружайте в воду, желателно подкисленную лимонным соком или лимонной кислотой, чтобы яблоки не потемнели. Яблочные кусочки выложите в кастрюлю, добавьте пару столовых ложек воды, доведите до кипения и тушите до полного размягчения яблок. Измельчите разваренные яблоки при помощи блендера в пюре. Выложите его на лист пергаментной бумаги. Поставьте в духовку, разогретую до 50-60 градусов, и подсушивайте в течение нескольких часов до желаемой степени эластичности. Готовая пастила при касании не должна липнуть к рукам. Отделите ее от бумаги, пастила будет очень хорошо отделяться, и нарежьте кусочками произвольной формы или скатайте в рулончик и затем нарежьте спиральями. Храните пастилу в сухом месте.

Мочёные яблоки

Яблоки – 1 кг; листья черной смородины – 10 шт.; листья вишни – 10 шт.; вода – 1,5 литра; соль – 1,5 ч. л.; мед – 4 ст. л. (примерно 100 г); зерна горчицы – 0,5 ч. л.; гвоздика – 5 шт.; корица – 0,5 ч. л.

Отобрать зрелые яблоки без повреждений. Помыть. Подготовленные яблоки уложить в эмалированную кастрюлю, стараясь укладывать как можно плотнее, хвостиками вверх. Листья черной смородины и вишни вымыть и переложить ими яблоки в кастрюлю. Для заливки поставить воду на огонь, добавить в нее соль, мед, гвоздику и корицу. Довести заливку до кипения, снять образующуюся пену (от меда), выключить огонь, остудить немного, минут 15, и горячей заливкой залить яблоки. Для того чтобы моченые яблоки получились вкусными, надо чтобы заливка покрывала их полностью. Накрывать яблоки тарелкой, без груза. Здесь важно, чтобы яблоки находились постоянно под заливкой и не всплывали. Оставить кастрюлю с яблоками на 3 дня при комнатной температуре, чтобы яблоки немного побродили, а затем вынести их в холодное место. Через 1,5 – 2 месяца моченые яблоки будут готовы.

Пюре «Неженка»

Яблоки – 1,5 кг (общий вес с кожурой); сахар – 3 ст. л.; сливки 10-процентные – 100 мл, вода кипяченая – 100 мл.

Яблоки вымыть. Обрезать битые места, очистить от шкурки и удалить сердцевину. Нарезать подготовленные яблоки на равные по размеру дольки. Переложить яблоки в кастрюлю, в которой будет вариться пюре. Посыпать дольки сахаром, влить к яблокам воду и перемешать. Поставить кастрюлю с яблоками на медленный огонь и варить, постоянно помешивая. Следите, чтобы яблоки не пригорели. Если понадобится, то можно долить еще немного воды. Когда дольки практически разварятся (длительность варки зависит от сорта яблок – от 15 до 40 минут), выключить огонь и дать яблокам остыть. Перетереть яблочную массу через сито или пробить погружным блендером. Полученное яблочное пюре поставить на огонь и проварить, помешивая, до закипания на медленном огне. Затем добавить к яблочному пюре сливки и варить, помешивая, 2-3 минуты с момента закипания. Затем готовое яблочное пюре со сливками разложить в чистые банки, вымытые с содой, и закатать прокипяченными крышками. Перевернуть банки с пюре вверх дном и укутать до полного остывания.

ДОМАШНИЙ ПСИХОЛОГ

Детские ссоры

Ссоры и капризы, крики и слезы – с этим сталкиваются многие родители. В некоторых случаях родителям вмешиваться не стоит, подождите, возможно, ребята сами смогут найти компромисс. Если же назрел серьезный конфликт, дети кричат, дерутся и не желают мириться, стоит вмешаться взрослым.

Мама и папа должны понимать, что в основе детских ссор лежит их желание самоутвердиться, одержать победу, не оказаться в подчинении другого ребенка, играть не пассивную, а главную роль. Именно поэтому книжка или игрушка, которая оказалась в руках одного из детей, тут же становится нужной брату или сестре.

Взвешенный подход

1. Прежде всего, не нужно кричать на детей – уметь сдерживать свои эмоции.  
2. В детских ссорах не нужно искать провинившегося – вы можете обидеть того, кто на самом деле не был виноватым, пре-

вратно поняв проблему или недостаточно разобравшись в причине конфликта между детьми. К тому же, у каждого своя правда – в такой ситуации оба ребенка считают себя невиновными.

3. Не принимайте сторону одного из детей – вполне вероятно, что кто-то из них более находчивый по натуре и чаще обижает своего братика или сестричку, и вы будете вставать на его защиту крайне редко. А это может разделить ваших детей в их глазах на «любимого» и «нелюбимого».

Мирись-миришь...

1. Для того чтобы помирить детей между собой, дайте возможность малышам по очереди высказаться: в то время как один из них говорит, другой должен внимательно слушать. Вам необходимо понять из их рассказа, что явилось причиной обиды.

2. Родители должны задавать наводящие вопросы, которые помогут детям достичь компромисса. Предложите всем вместе

найти выход из сложившейся ситуации, обсудите все варианты, которые услышите.

3. Если во время прогулки с детьми вы случайно станете свидетелями подобной детской ссоры, обговорите ее всей семьей, таким образом они «посмотрят» на себя со стороны. Родители могут разыграть похожую ситуацию с помощью игры – устройте «ссору» между зайчиком и мышкой, после чего разберитесь вместе с ребятами, кто из героев был прав, и сравните этот эпизод с поведением малышей.

4. Чтобы дети не ругались из-за новой игрушки или родительских знаков внимания, желателно, чтобы все и всегда делилось поровну: покупайте малышам одинаковые сладости, игры для двоих, по возможности обнимайте и целуйте одного ребенка не меньше, чем другого. Это не только уменьшит количество поводов для ссор, но и придаст малышам уверенности в равном отношении и вашей любви ним.

ВАШ ДОМ

С пружиной или без?

Хороший матрас – дорогая покупка, но от его качества зависит не только комфорт во время отдыха, но и здоровье

Современные матрасы делятся на пружинные и беспружинные. Основное отличие беспружинных – меньшая упругость. Такие матрасы выбирают люди, которым не нравится «выталкивающий» эффект пружин.

Отсутствие в изделии пружинного блока делает ощущение несравнимыми с теми, которые испытываются на матрасах с пружинным блоком. Есть хорошие модели и среди тех, и среди других, однако наибольший выбор матрасов средней жесткости – среди пружинных моделей. А вот жестких – наоборот, среди беспружинных. Экстремально жесткие модели – только без пружин.

Пружинные блоки бывают зависимыми («боннель») и независимыми.

Боннель сейчас применяется в основном в матрасах эконом-класса. В таком блоке каждая пружинка жестко соединена с соседней, и при нажатии на одну продавливаются соседние.

Главный недостаток матрасов с такими пружинами заключается в том, что из-за жесткого скрепления пружин снижается ортопедический эффект, так как пружины реагируют на вес человека одновременно с соседними, а не каждая отдельно, но учитывая небольшую цену – вариант вполне приемлемый.

Особенно, если идет на замену старому продавленному матрасу.

В независимом блоке каждая пружина бочкообразной формы находится в отдельном чехольчике, т.е. пружины соединены между собой только чехлами, между ними нет жесткой связи. За счет этого матрас более точно подстраивается под тело спящего, и прогибается только там, где надо. Здесь уже нет пресловутого «эффекта гамака». Ортопедические свойства отличные, а благодаря отсутствию соединений между стальными деталями матрас получается абсолютно бесшумным.

Наполнители для матрасов – кокос, латекс, пенополиуретан и другие материалы придают поверхности матраса определенные свойства: жесткость, мягкость, упругость.

Пенополиуретан, искусственный латекс, поролон – средне-жесткий наполнитель, используется в недорогих матрасах. Современные сорта пенополиуретана обладают необходимой для матрасов жесткостью и упругостью, экологичны и долговечны.

Чем ниже плотность пенополиуретана – тем хуже его долговечность и ниже цена. Именно поэтому не стоит покупать самые дешевые беспружинные матрасы из ППУ – их срок службы будет недолгим.

Натуральный латекс – мягкий, эластичный и упругий наполнитель, более комфортен. Представляет из себя вспененный каучук, отсюда и «резиновые» свойства. Способен выдерживать большое давление и замечательно передает нагрузку на пружины. Натуральный на 20-60 процентов. Отличается от пенополиуретановых пен большей мягкостью и упругостью. Матрасы с латексными прослойками приятнее по ощущениям и несколько более долговечны.

Материал с эффектом памяти, мемориформ – мягкий, вязкий, термочувствительный искусственный материал, принимающий форму тела спящего. В матрасном производстве используется сравнительно недавно.

Кокосовая койра – жесткий, хорошо вентилируемый наполнитель. Изготавливается из волокна кокосовой пальмы, поставляется в виде плит высотой 1-3 см. Обычно пропитан латексом, но встречается и без пропитки, иглопробивной (последний подобен спрессованному сену, менее долговечный).

Кактусовая койра, или сизаль – материал, аналогичный кокосовой койре. Чуть более долговечен, т.к. волокна кактуса агавы более длинные, чем у кокоса.

1000+1 СОВЕТ

Как отмыть духовку?

Быстро почистить духовку от застывшего нагара своими руками в домашних условиях помогут средства, которые есть в каждом доме.

**Крупная соль.** Насыпьте соль на противень и полочки прибора. Включите печь на 150 °C и грейте, пока соль не станет золотисто-коричневатого цвета. Утилизируйте соль и помойте стенки печки обычным мыльным раствором.

**Разрыхлитель для выпечки.** Чтобы очистить духовку от жира, намочите все внутренние поверхности мокрой губкой. Посыпьте влажные стенки разрыхлителем и оставьте на два часа. Уберите слипшиеся комочки с помощью жесткой губки. Цена разрыхлителя вполне доступна, а эффективность очистки очень высока.

**Нашатырный спирт.** В разогретую до 100 °C печь поставьте небольшую жаропрочную миску с водой, дождитесь, пока вода закипит. В другую жаропрочную тару налейте 150 мл спирта и поставьте ее на верхнюю полку (спирт должен быть над водой). Выключите прибор и оставьте с закрытой дверцей на ночь. Спустя время, протрите все поверхности мыльным раствором. Если загрязнения свежие, можно просто их тщательно протереть губкой, смоченной в нашатыре.

**Хозяйственное мыло.** Натрите 50 гр хозяйственного мыла на терке. Добавьте мыльную стружку в миску с водой и параллельно включите духовку на 150 °C. Поставьте туда емкость.

**Уксус + сода + мыло.** Смешайте в миске 0,1 л уксуса, 2 ст. л. пищевой соды и 20 гр натертого хозяйственного мыла. Натрите этой смесью все внутренние поверхности печи и оставьте на 2 часа. Уберите налет поролоновой губкой.

**Лимонная кислота + сода + уксус.** Разогрейте духовку до 100 °C. Смешайте в миске лимонную кислоту, пищевую соду и уксус в равных пропорциях. Натрите этой смесью загрязненные участки и оставьте на 20 минут. Уберите остатки средства влажной губкой.

**Лимонный сок.** Выдавите сок одного лимона в стакан с водой. Губкой, смоченной в растворе, обработайте стенки печи и оставьте в таком виде на 30 минут. Уберите остатки влажной тряпкой.

**Сода + уксус.** Сбрызните все поверхности уксусом и посыпьте сверху содой. Оставьте все в таком виде на ночь. Протрите стенки и дверцу жесткой губкой. Излишки уберите влажной губкой.

**Уксус.** Просто налейте немного уксуса в пульверизатор и сбрызните им все грязные участки. Спустя два часа протрите поверхность чистой губкой.

Пустыня в Чили					
"Мельница" для бразильских зерен	Борцовский "нокаут"	Создатель Холмса	Хвойное дерево Ливана	Площадь "оранжевой революции"	
	Каспийская царь-рыба	Дворник И. Воробьянинова			
			Бумага древних египтян	Усатый прусак на кухне	
	Оборонная структура банка	Спец по предсказаниям	Тулук в шахматном сражении		
	Обрядовое масло				
			Степашка, ... и Каркуша	Крахмальная мука	
	Обезьянка Эдуарда Успенского				
		Родина Садама Хусейна			
	"Дверь" в танк				
	Службой сервиса оказана	Добыл золотое руно			

Составил Андрей ЖАДАН.

Ответы на сканворд в №36

По горизонтали: Пропись. Ялта. Улисс. Мин. Морока. Обет. Триада. Вар. Ливр. Алькор. Фара.  
По вертикали: Пустозвон. Рани. Метраж. Смотр. Пляс. Ильф. Мозаика. Ситник. Двор. Наварра.