

# КОММУНАЛКА

№ 41 (1196) 10 октября 2018 г.

16+

## День подписчика – на Воронежском почтамте

Уважаемый читатель!  
12 октября на Воронежском почтамте (пр.Революции, 25) с 10.00 до 14.00 пройдет День подписчика.



### КОРОТКО

■ Ход работ по экологической реабилитации Масловского затона Воронежского водохранилища четвертого октября проинспектировал врио руководителя департамента природных ресурсов и экологии области Алексей Карякин. Масловский затон представляет собой устьевую пойму реки Тавровка, которая была затоплена после строительства Воронежского водохранилища. По информации департамента, будет проведена очистка водоёма от донных отложений и зарослей водной растительности.

■ Ключевым мероприятием Года образования в Воронежской области стала торжественная церемония празднования столетнего юбилея органов управления образованием и высшего педагогического образования в регионе, а также дополнительного образования. Врио руководителя департамента образования, науки и молодежной политики области Олег Мосолов объявил о присуждении впервые в регионе почётной награды «За заслуги в сфере образования Воронежской области» и вручил его пяти работникам сферы образования.

■ Пятого октября состоялась встреча губернатора Александра Гусева с врио руководителя Управления ветеринарии Воронежской области Семеном Першиным. В ходе встречи были обсуждены вопросы материально-технического обеспечения ветеринарной службы региона и взаимодействия с муниципальными районами области. Александр Гусев поздравил Семена Першина с 60-летним юбилеем и вручил ему почётный знак «Благодарность от земли Воронежской».

■ Воронежская область завершает уборку зерновых и зернобобовых культур. По данным на четвертое октября, зерновые культуры на полях Воронежской области обмолочены на 1313 тысячах гектаров, что составляет 91% от общей площади уборки. Средняя урожайность по области составляет 31,9 центнера с гектара, валовой сбор – 4186 тысяч тонн, информирует пресс-служба облправительства.

■ Указом от второго октября 2018 год Президента РФ на должность начальника Главного управления МВД России по Воронежской области назначен генерал-лейтенант полиции Михаил Анатольевич Бородин. Ранее, с конца октября 2010 года, генерал Бородин возглавлял ГУ МВД России по Свердловской области. Напомним, предыдущий начальник ГУ МВД России по Воронежской области 62-летний генерал-лейтенант полиции Александр Сысоев был освобождён от занимаемой должности Указом от пятого июля 2018 года Президента РФ.

■ В Ульяновске прошёл Всероссийский фестиваль-конкурс русских свадебных обрядов «Свадьба в Обломовке». Народный фольклорно-этнографический ансамбль «Донские родники» (руководитель — Н.Т. Лобынцева) Русско-Буйловского культурно-досугового объединения Павловского муниципального района Воронежской области был награжден дипломом – «за высокие творческие достижения и воплощение национальных исполнительских традиций», информирует департамент культуры Воронежской области.

### АКТУАЛЬНО

## Сохранить воронежскую Ротонду

Эксперты приступили к обследованию уникального исторического памятника времён Великой Отечественной войны

– Наша главная задача – к 2020 году законсервировать уникальный памятник. Это станет большим подарком не только воронежцам, но и всем жителям Центрального федерального округа к 75-летию Победы советского народа в Великой Отечественной войне, – отметил заместитель секретаря генерального совета партии «Единая Россия», депутат Государственной Думы, региональный руководитель Российского военно-исторического общества (РВИО) Евгений Ревенко.

По его словам, важно сохранить исторический памятник для потомков, поскольку на территории России осталось не так много объектов, свидетельствующих о страшных боях, которые разворачивались в годы военного лихолетья.

Уже заключён договор с организацией, которая выполнит научно-проектные работы по консервации здания «Ротонда». Как отметил директор ООО «Фир-



Фото Валерия КАЗАНОВА

ма «Вис» Александр Работкин, сотрудники приступили к обследованию здания для того, чтобы правильно понять, что делать с

ним дальше. В ближайшие две – три недели, пояснил он, будут взяты пробы грунта, предметно изучено состояние фундамента,

подвального помещения, колонн (а их 35 штук) с тем, чтобы определить характер предстоящих работ, состав материалов, необходимых для консервации. Уже к Новому году должно быть готово заключение историко-культурной экспертизы.

Валерий КАЗАНОВ.

### Для справки

Ротонда – бывшее здание конференц-зала терапевтического отделения Воронежской областной клинической больницы, строившейся с 1934 по 1940 год. Расположено в Транспортном сквере, недалеко от пересечения улиц Бурденко и Транспортной. Оно было разрушено в битве за Воронеж – с седьмого июля 1942 года до освобождения города, 25 января 1943-го, на месте «больничного городка» шли ожесточенные бои. В 1965 году Воронежский горсовет принял решение сохранить остатки развалин областной больницы как памятник Великой Отечественной войны.

### ОТВЕЧАЕМ НА ВАШИ ПИСЬМА

#### Электронный сертификат

**Слышала, что можно получить электронный сертификат на маткапитал? Каким образом это можно сделать?**

Возможность получать сертификат на маткапитал в электронном виде появилась с июня 2018 года. Это новшество сделало программу материнского капитала более простой и удобной для семей. Ранее можно было подать только электронное заявление о выдаче сертификата или распоряжении средствами материнского капитала.

Для оформления электронного сертификата на материнский капитал необходимо подать соответствующее заявление через Личный кабинет на сайте Пенсионного фонда или через Портал госуслуг. Далее, как и в случае с обычным сертификатом, заявителю необходимо обратиться в Пенсионный фонд. Сделать это нужно будет только один раз – чтобы представить документы личного хранения, к которым, например, относятся свидетельства о рождении детей.

Повторно обращаться за самим сертификатом не потребуется – после вынесения Пенсионным фондом положительного решения о предоставлении материнского капитала электронный сертификат будет автоматически направлен в Личный кабинет заявителя. Вместе с сертификатом в кабинет будет также направлен электронный документ, содержащий все необходимые сведения о сертификате. Эти данные можно просматривать на экране или распечатать.

#### Маткапитал на лечение

**Можно ли направить средства материнского капитала на реабилитацию детей-инвалидов?**

Средства материнского (семейного) капитала направляются на приобретение допущенных к обращению на территории Российской Федерации товаров и услуг, предназначенных для социальной адаптации и интеграции в общество детей-инвалидов. Существует перечень товаров и услуг, предназначенных для социальной адаптации и интеграции в общество детей-

инвалидов, утвержденный распоряжением Правительства Российской Федерации от 30 апреля 2016 г. № 831-р, он зависит от индивидуальной программы реабилитации или реабилитации ребенка-инвалида. Компенсируются затраты на приобретение таких товаров и услуг, за исключением медицинских услуг, а также реабилитационных мероприятий, технических средств реабилитации и услуг, предоставляемых инвалиду за счет средств федерального бюджета в соответствии с Федеральным законом «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».

Средства направляются путем безналичного перечисления на счет владельца сертификата, открытый в кредитной организации на территории Российской Федерации.

Заявление о распоряжении средствами (частью средств) материнского (семейного) капитала на приобретение товаров и услуг, предназначенных для социальной адаптации и интеграции в общество детей-инвалидов может быть подано в любое время со дня рождения (усыновления) второго, третьего ребенка или последующих детей, с представлением следующих документов:

- основной документ, удостоверяющий личность лица, получившего сертификат;
- основной документ, удостоверяющий личность представителя, и нотариально удостоверенная доверенность, подтверждающая его полномочия, – в случае подачи заявления через представителя;
- индивидуальная программа реабилитации или реабилитации ребенка-инвалида, действительная на день приобретения товаров и услуг, предназначенных для социальной адаптации и интеграции в общество детей-инвалидов;

г) документы, подтверждающие расходы на приобретение товаров и услуг, предназначенных для социальной адаптации и интеграции в общество детей-инвалидов (товарный или кассовый чек, договор купли-продажи с товарным или кассовым чеком либо с приходным орденом и товарной накладной, договор возмездного оказания услуг с товарным или кассовым чеком либо с приходным орденом и товарной наклад-

ной, иные документы, подтверждающие оплату товаров и услуг, с указанием стоимости приобретенных товаров);

д) акт проверки наличия приобретенного для ребенка-инвалида товара, содержащий сведения о владельце сертификата, наименование приобретенного товара и информацию о наличии приобретенного товара, с указанием информации о соответствии (несоответствии) приобретенного товара индивидуальной программе реабилитации или реабилитации ребенка-инвалида, действительной на день приобретения товара, и перечню товаров и услуг, предназначенных для социальной адаптации и интеграции в общество детей-инвалидов, составленный уполномоченным органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации в сфере социального обслуживания, находящимся по месту обращения владельца сертификата или его представителя в территориальный орган Пенсионного фонда Российской Федерации;

е) реквизиты счета владельца сертификата в кредитной организации (договор банковского вклада (счета), справка кредитной организации о реквизитах счета, другие документы, содержащие сведения о реквизитах счета).

Решение об удовлетворении или отказе в удовлетворении заявления о распоряжении средствами выносится территориальным органом Пенсионного фонда Российской Федерации в месячный срок с даты приема заявления о распоряжении средствами.

В случае удовлетворения заявления о распоряжении средствами средства на компенсацию затрат на приобретение товаров и услуг, предназначенных для социальной адаптации и интеграции в общество детей-инвалидов, направляются Пенсионным фондом Российской Федерации (территориальным органом Пенсионного фонда Российской Федерации) на счет владельца сертификата в течение 10 рабочих дней со дня принятия решения об удовлетворении заявления о распоряжении средствами.

Отвечают специалисты Управления Пенсионного фонда РФ в Воронеже.

### ПОГОДА

Дата	СР 10.10	ЧТ 11.10	ПТ 12.10	СБ 13.10	ВС 14.10	ПН15.10	ВТ 16.10
Осадки	ясно	малооблачно	ясно	ясно	пасмурно	ясно	облачно с прояснениями
Днем	+16	+17	+15	+18	+17	+16	+16
Ночью	+6	+7	+5	+8	+8	+6	+7

### Неблагоприятные дни

14 октября (воскресенье)  
(с 4.00 до 6.00)

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



Цифры в скобках обозначают ограничение просмотра телепередач 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.

ПЕРВЫЙ КАНАЛ
5.00 Доброе утро
9.00 12.00, 15.00, 3.00 Новости
9.15 Сегодня 15 октября. День начинается

14.25, 17.00, 20.45 «Местное время»
14.40 Сернал «МОРОЗОВА»
17.25 Андрей Малахов. Прямой эфир

23.00 Сернал «ЧЕТВЕРТАЯ СМЕНА»
17.00 «Поздний вечер»
0.25 Сернал «СВИДЕТЕЛИ»

8.30, 12.00, 16.30, 19.30, 23.00 Новости
12.00, 16.00, 19.00 «12+»
13.00, 23.25 «Загадки человечества»

15.05, 2.35 Сернал «ПЯРАО АГАТЫ КРИСТИ»
17.00 «Естественный обзор»
17.50 Х/ф «ЖДИТЕ НЕОЖИДАННО»

15.10 «На этой неделе... 100 лет назад»
15.00 «Агора»
15.40 «Агора»

19.00 Сернал «Я ТЕБЯ НИКОМУ НЕ ОТДАМ»
22.45 Сернал «ЖЕНЩИНЫ»
0.30 Сернал «РАНОЕ СЕРДЦЕ»

4.30 Х/ф «ЕСЛИ ВРАГ НЕ СДАЕТСЯ...»
5 КАНАЛ
5.00, 9.00, 13.00, 22.00, 3.10 «Известия»

ПЕРВЫЙ КАНАЛ
5.00 Доброе утро
9.00 12.00, 15.00, 3.00 Новости
9.15 Сегодня 16 октября. День начинается

8.35, 11.25, 14.25, 17.00, 20.45 «Местное время»
9.00, 11.00, 14.00, 20.00 «Вести»

23.00 Сернал «ЧЕТВЕРТАЯ СМЕНА»
17.00 «Естественный обзор»
17.50 Х/ф «ЖДИТЕ НЕОЖИДАННО»

8.30, 12.00, 16.30, 19.30, 23.00 Новости
12.00, 16.00, 19.00 «12+»
13.00, 23.25 «Загадки человечества»

15.05, 2.35 Сернал «ПЯРАО АГАТЫ КРИСТИ»
17.00 «Естественный обзор»
17.50 Х/ф «ЖДИТЕ НЕОЖИДАННО»

15.10 «На этой неделе... 100 лет назад»
15.00 «Агора»
15.40 «Агора»

19.00 Сернал «Я ТЕБЯ НИКОМУ НЕ ОТДАМ»
22.45 Сернал «ЖЕНЩИНЫ»
0.30 Сернал «РАНОЕ СЕРДЦЕ»

4.30 Х/ф «ЕСЛИ ВРАГ НЕ СДАЕТСЯ...»
5 КАНАЛ
5.00, 9.00, 13.00, 22.00, 3.10 «Известия»

ПЕРВЫЙ КАНАЛ
5.00 Доброе утро
9.00 12.00, 15.00, 3.00 Новости
9.15 Сегодня 17 октября. День начинается

8.35, 11.25, 14.25, 17.00, 20.45 «Местное время»
9.00, 11.00, 14.00, 20.00 «Вести»

23.00 Сернал «ЧЕТВЕРТАЯ СМЕНА»
17.00 «Естественный обзор»
17.50 Х/ф «ЖДИТЕ НЕОЖИДАННО»

8.30, 12.00, 16.30, 19.30, 23.00 Новости
12.00, 16.00, 19.00 «12+»
13.00, 23.25 «Загадки человечества»

15.05, 2.35 Сернал «ПЯРАО АГАТЫ КРИСТИ»
17.00 «Естественный обзор»
17.50 Х/ф «ЖДИТЕ НЕОЖИДАННО»

15.10 «На этой неделе... 100 лет назад»
15.00 «Агора»
15.40 «Агора»

19.00 Сернал «Я ТЕБЯ НИКОМУ НЕ ОТДАМ»
22.45 Сернал «ЖЕНЩИНЫ»
0.30 Сернал «РАНОЕ СЕРДЦЕ»

4.30 Х/ф «ЕСЛИ ВРАГ НЕ СДАЕТСЯ...»
5 КАНАЛ
5.00, 9.00, 13.00, 22.00, 3.10 «Известия»

ПЕРВЫЙ КАНАЛ
5.00 Доброе утро
9.00 12.00, 15.00, 3.00 Новости
9.15 Сегодня 18 октября. День начинается

8.35, 11.25, 14.25, 17.00, 20.45 «Местное время»
9.00, 11.00, 14.00, 20.00 «Вести»

23.00 Сернал «ЧЕТВЕРТАЯ СМЕНА»
17.00 «Естественный обзор»
17.50 Х/ф «ЖДИТЕ НЕОЖИДАННО»

8.30, 12.00, 16.30, 19.30, 23.00 Новости
12.00, 16.00, 19.00 «12+»
13.00, 23.25 «Загадки человечества»

15.05, 2.35 Сернал «ПЯРАО АГАТЫ КРИСТИ»
17.00 «Естественный обзор»
17.50 Х/ф «ЖДИТЕ НЕОЖИДАННО»

15.10 «На этой неделе... 100 лет назад»
15.00 «Агора»
15.40 «Агора»

19.00 Сернал «Я ТЕБЯ НИКОМУ НЕ ОТДАМ»
22.45 Сернал «ЖЕНЩИНЫ»
0.30 Сернал «РАНОЕ СЕРДЦЕ»

4.30 Х/ф «ЕСЛИ ВРАГ НЕ СДАЕТСЯ...»
5 КАНАЛ
5.00, 9.00, 13.00, 22.00, 3.10 «Известия»

ПЕРВЫЙ КАНАЛ
5.00 Доброе утро
9.00 12.00, 15.00, 3.00 Новости
9.15 Сегодня 19 октября. День начинается

8.35, 11.25, 14.25, 17.00, 20.45 «Местное время»
9.00, 11.00, 14.00, 20.00 «Вести»

23.00 Сернал «ЧЕТВЕРТАЯ СМЕНА»
17.00 «Естественный обзор»
17.50 Х/ф «ЖДИТЕ НЕОЖИДАННО»

8.30, 12.00, 16.30, 19.30, 23.00 Новости
12.00, 16.00, 19.00 «12+»
13.00, 23.25 «Загадки человечества»

15.05, 2.35 Сернал «ПЯРАО АГАТЫ КРИСТИ»
17.00 «Естественный обзор»
17.50 Х/ф «ЖДИТЕ НЕОЖИДАННО»

15.10 «На этой неделе... 100 лет назад»
15.00 «Агора»
15.40 «Агора»

19.00 Сернал «Я ТЕБЯ НИКОМУ НЕ ОТДАМ»
22.45 Сернал «ЖЕНЩИНЫ»
0.30 Сернал «РАНОЕ СЕРДЦЕ»

4.30 Х/ф «ЕСЛИ ВРАГ НЕ СДАЕТСЯ...»
5 КАНАЛ
5.00, 9.00, 13.00, 22.00, 3.10 «Известия»

ПЕРВЫЙ КАНАЛ
5.00 Доброе утро
9.00 12.00, 15.00, 3.00 Новости
9.15 Сегодня 20 октября. День начинается

8.35, 11.25, 14.25, 17.00, 20.45 «Местное время»
9.00, 11.00, 14.00, 20.00 «Вести»

23.00 Сернал «ЧЕТВЕРТАЯ СМЕНА»
17.00 «Естественный обзор»
17.50 Х/ф «ЖДИТЕ НЕОЖИДАННО»

8.30, 12.00, 16.30, 19.30, 23.00 Новости
12.00, 16.00, 19.00 «12+»
13.00, 23.25 «Загадки человечества»

15.05, 2.35 Сернал «ПЯРАО АГАТЫ КРИСТИ»
17.00 «Естественный обзор»
17.50 Х/ф «ЖДИТЕ НЕОЖИДАННО»

15.10 «На этой неделе... 100 лет назад»
15.00 «Агора»
15.40 «Агора»

19.00 Сернал «Я ТЕБЯ НИКОМУ НЕ ОТДАМ»
22.45 Сернал «ЖЕНЩИНЫ»
0.30 Сернал «РАНОЕ СЕРДЦЕ»

4.30 Х/ф «ЕСЛИ ВРАГ НЕ СДАЕТСЯ...»
5 КАНАЛ
5.00, 9.00, 13.00, 22.00, 3.10 «Известия»

ПЕРВЫЙ КАНАЛ
5.00 Доброе утро
9.00 12.00, 15.00, 3.00 Новости
9.15 Сегодня 21 октября. День начинается

8.35, 11.25, 14.25, 17.00, 20.45 «Местное время»
9.00, 11.00, 14.00, 20.00 «Вести»

23.00 Сернал «ЧЕТВЕРТАЯ СМЕНА»
17.00 «Естественный обзор»
17.50 Х/ф «ЖДИТЕ НЕОЖИДАННО»

8.30, 12.00, 16.30, 19.30, 23.00 Новости
12.00, 16.00, 19.00 «12+»
13.00, 23.25 «Загадки человечества»

15.05, 2.35 Сернал «ПЯРАО АГАТЫ КРИСТИ»
17.00 «Естественный обзор»
17.50 Х/ф «ЖДИТЕ НЕОЖИДАННО»

15.10 «На этой неделе... 100 лет назад»
15.00 «Агора»
15.40 «Агора»

19.00 Сернал «Я ТЕБЯ НИКОМУ НЕ ОТДАМ»
22.45 Сернал «ЖЕНЩИНЫ»
0.30 Сернал «РАНОЕ СЕРДЦЕ»

4.30 Х/ф «ЕСЛИ ВРАГ НЕ СДАЕТСЯ...»
5 КАНАЛ
5.00, 9.00, 13.00, 22.00, 3.10 «Известия»



УВАЖАЕМЫЕ ЖИТЕЛИ ГОРОДА И ОБЛАСТИ! ОБЩЕСТВЕННАЯ «КОММУНЫ»
ждёт вас по средам с 14 до 16 час. по адресу: ул. Генерала Лизюкова, 36

Городская справочная
www.077.ru
звоните 2000-700

НОВОСТИ ОДНОЙ СТРОКОЙ
twitter.com/KommunaNews

СКИДКА на товары и услуги
(473) 20-02-084
SPRAVKAVRN.RU

ВСЕГДА В КОНТАКТЕ
vk.com/kommunaNews

**ЗАГОТОВКИ ИЗ КЛАДОВКИ**

**Квашеная капуста**

На банку объемом 3 литра: капуста белокочанная – 2 кг; морковь – 200 г; соль каменная – 3 ст. л.; перец черный горошком – 10 шт.; лавровый лист – 3 шт.

Капусту очистить от верхних листьев, удалить кочерыжку, тонко нашинковать. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Смешать овощи в большой миске, добавить к ним соль. Смесь перетереть руками до появления сока.

В трехлитровую чистую банку бросить на дно 1 лавровый лист и несколько горошин черного перца. Наполнить банку овощной смесью примерно до половины, тщательно утрамбовывая. Добавить еще лавровый лист и перец. Уложить остальную капусту и сверху бросить оставшиеся пряности. Поставить банку в помещение с температурой 20-22°C, лучше в миске, так как выделяющийся сок при брожении будет выливаться через края. Сверху накрыть крышкой или тарелкой.

Периодически следует протыкать капусту до дна деревянной палочкой, чтобы выходили газы, иначе у нее будет неприятный запах. Удобно использовать палочки, продающиеся в отделах аксессуаров для приготовления суши, но можно приготовить их самостоятельно. Как только процесс брожения прекратится, а выделяющийся сок станет прозрачным – капуста готова. После этого ее следует поставить в холодное место. Употреблять в пищу можно через 7-10 дней.

**Капуста с клюквой или яблоками**

На банку объемом 3 литра: капуста белокочанная – 2 кг; морковь – 100 г; яблоки/клюква – 500 г; вода – 1 л; соль каменная – 2 ст. л.; сахар – 1 ст. л.; перец черный/душистый горошком – 6-7 штук; лавровый лист – 3 шт.

Кочан очистить от верхних листьев, вырезать кочерыжку, тонко нашинковать. Морковь почистить и натереть на крупной терке. Если добавляется клюква – ягоды промыть в дуршлаге, если яблоки – вымыть и порезать тонкими ломтиками, удалив семена. Смешать в большой миске капусту, морковь и яблоки либо клюкву. Уложить смесь в банку, пересыпая пряностями.

Приготовить рассол: воду вскипятить, добавить соль и сахар, размешать до полного растворения. Когда рассол остынет до комнатной температуры, залить им капусту с добавками. Банку поставить в миску или глубокую тарелку, чтобы рассол при брожении вытекал туда, накрыть сверху чистой марлей и перевернутой крышкой, оставить в комнате с температурой 20-22 градуса.

Время от времени (примерно 1 раз в сутки) протыкать капусту до дна деревянной палочкой. Как только перестанет появляться пена и увеличиваться количество рассола – процесс брожения закончен. Банку с капустой нужно переставить в холодное место.

**Маринованная капуста**

На банку объемом 3 литра: капуста белокочанная – 2 кг; морковь – 200 г; вода – 1 л; соль каменная – 2 ст. л.; сахар – 1 ст. л.; уксус – 2 ст. л.; перец черный и душистый (горошком) – 8-10 шт.; лавровый лист – 3-4 шт.

Капусту подготовить, тонко нашинковать. Морковь почистить, натереть на крупной терке. Смешать овощи в большой миске. Смесь тщательно утрамбовать в банку, пересыпая пряностями.

Сделать рассол: в кипящую воду насыпать соль и сахар, размешать, снять с огня, охладить. Когда он остынет до комнатной температуры, добавить уксус. Аккуратно вливать маринад в банку, пока он не покроет всю капусту.

Установить банку в миску на сутки в комнате с температурой 20-22 градуса Цельсия. Через сутки банку закрыть капроновой крышкой и поставить в холодильник или погреб. Если все сделать правильно – капуста получается белой и хрустящей.

**Капуста со стерилизацией**

На емкость объемом 5 л: капуста белокочанная – 4 кг; морковь – 500 г; вода – 2 л; соль каменная – 5 ст. л.; сахар – 2 ст. л.; уксус – 5 ст. л.; масло подсолнечное – 5 ст. л.; перец черный/душистый горошком – 12-15 шт.; лавровый лист – 5 шт, яблоки, свекла, клюква, сладкий перец – по желанию.

Капусту почистить, нашинковать тонкой соломкой. Морковь помыть, почистить, натереть на крупной терке. Если будут добавлены яблоки, клюква или сладкий перец – вымыть и при необходимости нарезать. Уложить овощную смесь в чистые банки, пересыпая пряностями и плотно утрамбовывая. Вскипятить воду, добавить в нее соль, сахар и уксус. В банки влить масло (на литровый объем – 1 ст. л.). Залить капусту рассолом и установить банки в глубокой кастрюле с подогретой водой так, чтобы вода покрывала плечики банок. Довести до кипения и на слабом огне стерилизовать банки с капустой не менее 20 минут (пол-литровые), затем закрыть герметично капроновыми крышками. Такую заготовку лучше использовать для приготовления зимних салатов или варки щей.

**Засолка цветной капусты**

На банку объемом 3 литра: капуста цветная – 2 кг; морковь – 200-300 г; сладкий перец – 300 г; чеснок – 1 головка; перец черный горошком – 8-10 шт; лавровый лист – 4 шт; вода – 2 л; соль каменная – 6 ст. л.; сахар – 3 ст. л.; уксус – 6 ст. л.

Цветную капусту промыть и на две минуты опустить в кипяток. Разобрать на соцветия. Морковь помыть, почистить и нарезать кружочками, сладкий перец – соломкой. Чеснок почистить и каждый зубчик разрезать на 3-4 части. В чистые стерильные банки аккуратно уложить капусту, другие овощи и пряности.

Сделать рассол: в кипящей воде (можно в той же, где бланшировали капусту) растворить соль и сахар. В каждую банку влить уксус из расчета на объем 1 литр 2 столовые ложки. Залить овощную смесь кипящим рассолом. Закрывать герметично крышками и оставить до полного остывания. Хранить заготовку в холодном месте.

**ЗАКОН И МЫ**

**Правовой марафон**

В октябре в Воронеже проводится правовой марафон для людей пенсионного возраста

Марафон включает в себя бесплатные юридические консультации, семинары и лекции на правовую тему.

Марафон организован на партнерской основе: уполномоченным по правам человека в Воронежской области,

регоделением Пенсионного фонда РФ, областными департаментами культуры и социальной защиты, Адвокатской палатой Воронежской области.

Запись на мероприятия, которые состоятся в Центре защиты прав че-

ловека, осуществляется по телефону 8(473) 276-63-64.

Записываться на публичные мероприятия в Воронежской областной университетской научной библиотеке имени И.С.Никитина не требуется.

**График проведения правового марафона**

Время проведения	Мероприятие	Место проведения	Исполнители
10-11, 14-18, 10-25, 10-21 октября, с 9.00 до 17.00	Бесплатные юридические консультации на базе Публичного центра правовой информации библиотеки	ГБУК ВО «Воронежская областная университетская научная библиотека им. И.С.Никитина (пл. Ленина,2, к.304)	Департамент культуры Воронежской области
9 октября	День правовой информации «Знайте свои права: советы специалистов» (консультации специалистов Росреестра, Кадастровой палаты, нотариуса)	ГБУК ВО «Воронежская областная университетская научная библиотека им. И.С.Никитина (пл. Ленина,2, к.304)	Департамент культуры Воронежской области
10-11 октября, с 14.00 до 16.00	Консультации по вопросам оформления документов в департаменте социальной защиты Воронежской области	Центр защиты прав человека (ул. Пушкинская, д.12)	Департамент социальной защиты Воронежской области
12 октября, с 14.00 до 16.00	Консультации на тему «Назначение страховой пенсии в связи с особыми условиями труда»	Центр защиты прав человека (ул. Пушкинская, д.12)	ГУ отделение Пенсионного фонда РФ по Воронежской области, уполномоченный по правам человека в Воронежской области
16 октября, с 14.00 до 17.00	Правовые консультации в устной форме по вопросам заключения, изменения, расторжения, признания недействительными сделок с недвижимым имуществом, признания права на жилое помещение, признания и сохранения права собственности на земельный участок	Центр защиты прав человека (ул. Пушкинская, д.12)	Адвокатская палата Воронежской области
18 октября, в 15.00	Открытая лекция в рамках социально-образовательного проекта «от финансовой грамотности к финансовой культуре»	ГБУК ВО «Воронежская областная университетская научная библиотека им. И.С.Никитина (пл.Ленина,2, к.302)	Департамент культуры Воронежской области
19 октября	Консультации на тему «Предоставление государственной услуги по установлению ежемесячных денежных выплат отдельным категориям граждан РФ»	Центр защиты прав человека (ул. Пушкинская, д.12)	ГУ отделение Пенсионного фонда РФ по Воронежской области, уполномоченный по правам человека в Воронежской области
22 октября, в 12.00 и в 15.00	Час правовой грамотности «Электронные обращения: виды и порядок рассмотрения (для пожилых людей – слушателей курсов компьютерной грамотности «Перспектива»)	ГБУК ВО «Воронежская областная университетская научная библиотека им. И.С.Никитина (пл. Ленина,2, к.105)	Департамент культуры Воронежской области
25 октября, с 14.00 до 16.00	Консультации на тему «О выплате и доставке пенсий»	Центр защиты прав человека (ул. Пушкинская, д.12)	ГУ отделение Пенсионного фонда РФ по Воронежской области, уполномоченный по правам человека в Воронежской области

**1000+1 СОВЕТ**

**Пятна от скотча**

Перед использованием скотча в быту мало кто задумывается о том, что его липкая основа оставляет грязные следы. Чем же отмыть клей от скотча?

**Скотч скотчем.** Применять этот способ советуют в первую очередь и, если он оказался бессилем, потом уже пробовать масло и спирт. Возьмите новый кусочек скотча, приклейте к липкому пятну и... резко оторвите. При необходимости повторите несколько раз.

**Растительное масло.** Для того чтобы отмыть скотч, подойдет как обычное подсолнечное или оливковое масло, так и эфирные масла (чайного дерева, цитрусовое, мятное). Вне зависимости от того, какое масло окажется под рукой, следует нанести его губкой на грязную поверхность и оставить минут на 10. За это время клей пропитается маслом и разбухнет, останется только протереть место загрязнения бумажным полотенцем или тряпочкой. Остатки масла удалите мыльным раствором или средством для мытья посуды.

**Медицинский спирт, водка, нашатырный спирт.** Отмыть клей от скотча поможет в 95% случаев медицинский этиловый спирт. Вдобавок ко всему его используют для чистки пожелтевшего пластика. С помощью ватного диска нанесите спирт на загрязненный участок. Средство идеально подойдет для оконных пластиковых рам. Обработать спиртом и ацетоном крашенные поверхности категорически нельзя – они разъедают краску.

**Растворитель уайт-спирит.** Аналогично растворителю уайт-спирит действуют жидкость для снятия лака, ацетон и очищенный бензин (для зажигалок). Они обезжиривают поверхность, поэтому клей от скотча легко смывается. Используйте растворитель осторожно, чтобы не повредить поверхность.

**Мыльный раствор.** Свежие пятна от скотча легко удалить горячим мыльным раствором (если позволяет поверхность). Вариант подойдет для небольших предметов или одежды. Просто замочите вещь и постирайте. Смотрите ярлычок, и для более нежных тканей используйте теплую воду.

Навязчивая идея					
Песня гонимых	Трава для веревки	Писатель-классик Жюль ...	Бог плодородия у римлян		Нагрудный или потайной
	... Комолов	Барак - бывший президент США			
			"Кормилец" у толпы паровоза		Любитель драмы
	Гангстер Аль ...	Точная обувка хоккеиста	Палач на Руси		
	Незримая пыльница, по В.Далю				
			Поэт ... Черный		Еврейка из анекдотов
	Жердь в курятнике				
		"Желатин" для мармелада			
	Прямая координат				
	Большой загон для отары	Гибнущее море-озеро			

Составил Андрей Ждан

**Ответы на сканворд в №40**

**По горизонтали:** Чеканка. Овес. Альба. Кен. Стража. Обои. Бельмо. Уда. Омар. Казань. Анне.  
**По вертикали:** Карборунд. Есть. Собака. Бытие. Аноа. Лоза. Кальман. Крепеж. Манн. Нагорье.