

ПОДПИСКА-2019

В любом почтовом отделении Воронежской области можно оформить подписку на газету «Коммуна плюс» на первое полугодие 2019 года.

Индивидуальные подписчики смогут подписаться на газету «Коммуна плюс» по индексу П7671 – цена 251 рубль 58 копеек. По индексу П5804 вы сможете оформить подписку на весь 2019 год – цена подписки 487 рублей 16 копеек.

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

■ В рамках V форума регионов Беларуси и России в Могилеве состоялась встреча Председателя Совета Федерации Федерального Собрания РФ Валентины Матвиенко и Председателя Совета Республики Национального собрания Беларуси Михаила Мясникова с руководителями ряда регионов Беларуси и субъектов России. Во встрече принял участие губернатор Воронежской области Александр Гусев. Был подписан ряд Соглашений между правительством Беларуси, областными исполнительными комитетами республики и исполнительными органами государственной власти субъектов России.

■ В третьем квартале 2018 года стоимость одного квадратного метра общей площади квартир на первичном рынке жилья Воронежской области, по данным выборочного статистического обследования, составила 44221 рубль, на вторичном – 43802 рубля. За девять месяцев индексы цен на первичном и вторичном рынках жилья составили, соответственно, 103,4 процента и 99,7 процента (94,6 % и 96 % – за аналогичный период 2017 года), информирует пресс-служба Воронежстата.

■ Председатель Правительства РФ Дмитрий Медведев подписал восьмого октября Распоряжение №2157-р «О государственной поддержке инвестиционной деятельности в агропромышленном комплексе», которым утвердил трансферты бюджетам регионов на возмещение части затрат на уплату процентов по инвестиционным кредитам (займам) в АПК. Согласно документу, опубликованному 11 октября на официальном портале Правительства РФ, Воронежская область получит в 2018 году на эти цели субсидию в 795023 тысячи рублей.

■ Заключительный зональный этап Восьмого областного фестиваля «Воронеж многонациональный» состоялся в областном центре – в стенах культурно-досугового центра «Шинник». Всего «Воронеж многонациональный» в нынешнем году собрал 62 творческих коллектива и 50 солистов, 750 представителей 22 национальностей. Более 300 самодеятельных артистов из Семилукского, Рамонского, Нижнедевицкого районов и городских округов Воронежа и Нововоронежа приняли участие в программе, показанной в «Шиннике».

■ Количество автобусов общественного транспорта, проходящих через центральную часть города, по поручению главы Воронежа Вадима Кстенина будет увеличено в часы пик. Это связано с окончанием тестового периода по внедрению платных парковок. Так, от одной до трёх единиц подвижного состава станет больше на маршрутах №№ 1кв, 1к, 3, 5, 9к, 9к, 20, 20м, 23к, 25а, 27, 33к, 37а, 41, 50, 52, 58в, 64, 69т, 70а, 70м, 77к, 80, 88, 88а, 90, 104 и др.

СПОРТ

Задел для будущих побед

На стадионе «Чайка» завершился турнир Воронежской области по миди-футболу среди юношеских команд 2008 года рождения



Фото Василия ИВАНОВА

Заслуженное «золото» турнира завоевали футболисты СДЮСШОР №15.

Нынешний турнир для юных футболистов является своеобразным трамплином – подготовкой к официальным соревнованиям, которые начнутся со следующего года. На

поле «Чайки» пятнадцать футбольных команд из Воронежа и области показали всё, на что они способны.

– Футболисты всех команд получили

большое удовольствие от этих шести игровых дней, – отметил президент Воронежской областной общественной организации «Федерация футбола», председатель ВОО «Городская федерация по футболу», Заслуженный работник физической культуры РФ Александр Пешков. – И это понятно: все шесть туров они сражались в идеальных условиях, на прекрасном стадионе, на отличном футбольном поле с травяным газоном, оборудованном и укомплектованном по требованиям FIFA к чемпионату мира по футболу-2018. Во многом и погода благоволила. Царила хорошая атмосфера: футболистов на трибунах активно поддерживали родители, друзья, болельщики.

По-настоящему зрелищным и красивым получился финал. Встретились команды, достойные друг друга, – ФК «Факел» и СДЮСШОР №15.

– Не скрываю, сильно переживал за своих, ведь сначала проигрывали 2:0, – делится тренер СДЮСШОР №15 Константин Скрыльников. – Но ребята нашли в себе силы и забили три гола. Такая игра стала украшением финала.

Заслуженное «золото» турнира получили футболисты СДЮСШОР №15, «серебро» – у «Факела», «бронза» досталась юным спортсменам из ФК «Воронеж». Остальным командам также были вручены награды за участие в соревнованиях.

Галина РОХМИН.

ОТВЕЧАЕМ НА ВАШИ ПИСЬМА

Поэтапное повышение

Решение о повышении пенсионного возраста принято окончательно? Как будет повышаться пенсионный возраст?

Да, закон уже окончательно принят. 3 октября 2018 года Президент России Владимир Путин подписал Закон «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам назначения и выплаты пенсий». Он направлен на поэтапное повышение пенсионного возраста, по достижению которого будет назначаться страховая пенсия по старости.

Законом закреплён общеустановленный пенсионный возраст: 65 лет – для мужчин и 60 лет – для женщин. Сейчас, соответственно, 60 и 55 лет. Повышение пенсионного возраста начнет действовать с 1 января 2019 года.

Повышение будет плавным: предусматривается длительный переходный период – с 2019-го по 2028 год. Всего переходный период продлится 10 лет.

Для тех, кто должен был выйти на пенсию в 2019–2020 гг., предусмотрена особая льгота – выход на полгода раньше нового пенсионного возраста. Так, человек, который должен будет уходить на пенсию в январе 2020 года, сможет сделать это уже в июле 2019 года.

В 2028 году в возрасте 65 лет выйдут на пенсию мужчины 1963 г.р и женщины 1968 г.р в возрасте 60 лет.

Пенсионеры выиграют

Как повышение возраста трудоспособности скажется на нынешних пенсионерах? Будет ли обратное действие закона? Не придется ли дорабатывать до нового пенсионного возраста?

Нынешние пенсионеры от принятого закона ничего не потеряют. Получатели пенсий по линии Пенсионного фонда России,

как и ранее, будут получать все положенные им пенсионные и социальные выплаты в соответствии с уже приобретенными пенсионными правами и льготами.

Более того, повышение пенсионного возраста позволит обеспечить увеличение размера пенсий для неработающих пенсионеров – индексацию пенсий выше инфляции. Нынешние пенсионеры от индексации только выиграют.

Нюансы для врачей и учителей

Поднимется ли пенсионный возраст для врачей и учителей?

Для педагогических, медицинских и творческих работников досрочные пенсии сохраняются в полном объеме: ужесточения требований по специальному стажу не предусмотрено. Сам стаж сохраняется, но исходя из общего увеличения трудоспособного возраста, для данных граждан возраст выхода на досрочную пенсию повышается на 5 лет, но с переходным периодом.

Новый возраст выхода на пенсию будет исчисляться, исходя из даты выработки специального стажа и приобретения права на досрочную пенсию. Сейчас данным категориям работников необходимо выработать специальный стаж длительностью от 15 до 30 лет в зависимости от конкретной категории льготника.

Таким образом, возраст, в котором эти работники выработывают специальный стаж и приобретают право на досрочную пенсию, фиксируется, а реализовать это право (назначить «досрочную» пенсию) можно будет в период с 2019-го по 2028 год и далее с учетом увеличения пенсионного возраста и переходных положений. Т.е. требования к специальному стажу не меняются, но сам возраст выхода на пенсию будет сдвигаться.

Госслужащим – по году в год

Будет ли увеличен пенсионный возраст для госслужащих?

Уже в 2017 году начался процесс повышения пенсионного возраста для государственных служащих по полгода в год до 65 лет (мужчины) и до 63 лет (женщины). С 1 января 2020 года увеличится шаг повышения возраста выхода на пенсию – по году в год. Таким образом, пенсионный возраст для государственных служащих приводится в соответствие с предложением по темпам повышения общеустановленного возраста для всех.

Социальная пенсия

Будет ли увеличен возраст выхода на социальную пенсию (тем, у кого не хватает стажа или баллов)?

Закон предусматривает изменения, связанные с возрастом выхода на социальную пенсию. Гражданам, которые не работали или не приобрели полноценного стажа, необходимого для получения страховой пенсии, социальная пенсия теперь будет назначаться не в 60 (женщинам) и 65 лет (мужчинам), а в 65 и 70 лет соответственно. Данные изменения также будут проводиться постепенно.

У граждан, имеющих значительные нарушения жизнедеятельности, имеется право обратиться за установлением инвалидности и при положительном решении получать социальную пенсию по инвалидности (независимо от возраста).

Важно отметить, что в полном объеме сохраняются пенсии по инвалидности. Лицам, потерявшим трудоспособность, эти пенсии назначаются независимо от возраста при установлении группы инвалидности.

Отвечают специалисты Управления Пенсионного фонда РФ в г. Воронеже.

ПОГОДА

Дата	СР 17.10	ЧТ 18.10	ПТ 19.10	СБ 20.10	ВС 21.10	ПН 22.10	ВТ 23.10
Осадки	ясно	ясно	ясно	пасмурно	небольшой дождь	пасмурно	небольшой дождь
Днем	+21	+17	+18	+16	+12	+12	+12
Ночью	+5	+7	+6	+8	+5	+6	+4

Неблагоприятные дни

18 октября (четверг)
(с 20.00 до 22.00)

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



9 1772219 845185

1 8 0 4 2

№42 (1197) 17 октября 2018 г.

Цифры в скобках обозначают ограничение просмотра телепередачи 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 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Table with 2 columns: Channel (Первый канал, Россия-1) and Program details (Time, Title, Duration).

Advertisement for 'УВАЖАЕМЫЕ ЖИТЕЛИ ГОРОДА И ОБЛАСТИ' with contact information for 'vk.com/kommunaNews'.

Advertisement for 'УВАЖАЕМЫЕ ЖИТЕЛИ ГОРОДА И ОБЛАСТИ' with contact information for 'vk.com/kommunaNews'.

Advertisement for 'УВАЖАЕМЫЕ ЖИТЕЛИ ГОРОДА И ОБЛАСТИ' with contact information for 'vk.com/kommunaNews'.

Advertisement for 'УВАЖАЕМЫЕ ЖИТЕЛИ ГОРОДА И ОБЛАСТИ' with contact information for 'vk.com/kommunaNews'.

Advertisement for 'УВАЖАЕМЫЕ ЖИТЕЛИ ГОРОДА И ОБЛАСТИ' with contact information for 'vk.com/kommunaNews'.

Advertisement for 'УВАЖАЕМЫЕ ЖИТЕЛИ ГОРОДА И ОБЛАСТИ' with contact information for 'vk.com/kommunaNews'.

Advertisement for 'УВАЖАЕМЫЕ ЖИТЕЛИ ГОРОДА И ОБЛАСТИ' with contact information for 'vk.com/kommunaNews'.

ВОСКРЕСЕНЬЕ 28 ОКТЯБРЯ

Advertisement for 'УВАЖАЕМЫЕ ЖИТЕЛИ ГОРОДА И ОБЛАСТИ' with contact information for 'vk.com/kommunaNews'.

ХОТИТЕ - ВЕРЬТЕ, ХОТИТЕ - НЕТ

Вещь, отыщись!

Наверное, все когда-либо переживали ситуацию, когда очень нужно было отыскать какую-нибудь вещь, но никак не получалось. Нет её на месте, и вы попросту не можете вспомнить, куда её положили!

В старину считалось, что если вещи нет на месте, её мог унести домовый.

Его ли рук дело, или же нет — а несколько старых методов поиска лишними не станут. Вдруг искомое вправду найдется? Если и вправду буянит домовый, его требуется задобрить: поставить на порог стакан молока с медом, положить любую булочку или ватрушку, кусочек кекса или другую сладость. Согласно древним верованиям, этот дух очень любит мучные и кондитерские изделия, особенно если они домашнего приготовления. На крайний случай подойдет даже сахар-рафинад или сливочное масло. После чего необходимо хлопнуть в ладоши, оглядываясь, и предложить домовому поиграть вещью, но потом обязательно вернуть ее хозяйке.

Можно попробовать к ножке стула, которым вы чаще всего пользуетесь, привязать личное полотенце или носовой платок, сделав для этого ровно один узел. Затем требуется отвлечься на любое др. дело: хоть уборку затеять, хоть просто фильм включить. Важно ослабить свое внимание и после некоторого перерыва вновь вернуться за поиском. Они должны оказаться уже более удачными. Того же эффекта можно добиться, если поставить вверх дном на стол стакан или чашку, которая у вас активнее всего в ходу.

Нельзя исключить вероятность того, что вещь потерялась в определенном «пространственном кармане» вашего дома. Тогда для ее нахождения может потребоваться немного больше усилий, нежели в предыдущих случаях. Например, в магазине приобретается фиолетовая свеча без какого-либо декора, вечером ставится на стол перед собой и зажигается. Смотри на ее пламя, нужно визуализировать образ потерянной вещи: либо она «позовет» сама, либо свеча подскажет направление, в котором следует искать. Ориентироваться стоит на то, по какой стороне стекает оплавившийся воск.

Можно попробовать следующий способ: в медную чашу насыпаются сломанные сухие веточки полыни, лаванды и пустырника. Затем травы смачиваются спиртом и поджигаются. Совершая обход по квартире с чашей в руке, окуливая дымом все углы и стены, нужно представлять потерю как можно четче, мысленно призывая ее. Если вещь не откликнется, стоит пойти в ту сторону, куда потянется дым.

Также можно взять в руки клубок и с ним обходить дом, постоянно прокручивая нить в пальцах и ощущая, как она продляется в сторону потерянной вещи.

Достаточно действенным считается поиск с маятником. Для этого можно воспользоваться и готовым прибором, и соорудить его самостоятельно, подвесив на мягкую нитку любой некрупный груз. Как и в предыдущих вариантах, удерживая маятник за верхний конец, нужно обходить с ним квартиру, мысленно окликавая пропажу. Там, где груз начнет активно вращаться, высока вероятность обнаружить искомое.

Последний метод потребует выждать некоторое время, за которое вещь должна сама отозваться на энергетические импульсы с вашей стороны. Нужно взять нитку, длина которой равна вашему росту, после чего сложить ее в 10 раз, и завязать на ней узлы в количестве трех штук на равном расстоянии друг от друга. Делать это нужно вечером, поскольку нитка убирается под подушку, на которой вы спите. А утром следует возобновить поиски, полагаясь на полученную ночью информацию.

САДОВОДАМ, ОГОРОДНИКАМ

Сорт. Для того чтобы яблоки оставались качественными и вкусными в холодное время года, необходимы зимние сорта. Они хранятся от четырех до семи месяцев при температуре около 0°C (от -4°C до +4°C). Среди зимних сортов можно выделить следующие: «Голден», «айдаред», «джонатан», «ренет Симиренко», «антоновка». Урожай с них собирают с 20 сентября по 10 октября. Если собрать раньше, то плоды не успеют набраться сахаристости. Если же позже, то утратят свою свежесть в кратчайшие сроки.

Осенние сорта сохраняют свои вкусовые качества при хранении до двух месяцев при температуре 0°C. Среди них наиболее легкие — «уэлси» и «макинтош», «спартак».

Отбраковка. Сбор урожая лучше всего проводить вручную. Так меньше вероятность, что плоды дерева повредятся. Но данный процесс затратен по времени. Если же вы используете плодосборник, то внимательно потом осматривайте каждое яблоко. Нужно отбраковать плоды. Плод, имеющий любые темные пятна или поврежденную поверхность, не стоит брать для хранения. Связано это с тем, что он быстрее испортится. Если же на плодах есть небольшие дырочки, то там уже находится червяк.

Восковой налет, который часто встречается на различных сортах, является естественной защитой от болезней и вредителей. Его не следует удалять в процессе подготовки к хранению.

Затем плоды помещаются в карантин — на две-три недели в прохладное место, в любые емкости. Затем яблоки повторно осматривают. После карантина могут проявиться дефекты на «хороших» плодах.

Не удаляйте плодоножку, так яблоко будет дольше храниться.

Яблоки на хранение

В урожайный для яблок год полезно знать, как сберечь богатый урожай спелых ароматных плодов с минимальными потерями

Место для хранения. Погреб, кладовая и даже балкон подойдут для хранения яблок. Главное — поддерживать оптимальную температуру, чтобы урожай не замёрз или же, наоборот, не выпрел.

Для хранения могут использоваться как корзины, так и обычные ящики. Нельзя хранить урожай в железных емкостях. Проветривание обеспечит сохранность плодов, поэтому тара должна быть с дырочками.

При высоких температурах плоды выделяют большое количество этилена. Это приведёт к тому, что они раньше срока начнут портиться. Поэтому температура до +4 °C будет оптимальной. Но и холода тоже оказывают пагубное воздействие. Минимальная температура хранения равна -1 °C.

Влажность должна быть высокая. Относительная влажность составляет 85-95%.

Способы хранения. Большие плоды укладываются на самое дно или же раскладываются в емкости по размерам. Нельзя хранить яблоки рядом с картофелем. Солома — не самое лучшее решение в виде дополнения к месту хранения, из-за неё плоды приобретают плохой вкус и запах.

Простая укладка, как правило, прекрасно позволяет сохранить яблоки до весны. Фрукты выкладываются в простой ящик, который должен быть предварительно застелен бумагой на дне.

Стеллажи — самый правильный и удобный вариант. Но подходит он, только если ваш урожай небольшой, в противном случае стеллажи займут слишком много места. Ведь укладывают яблоки в один ряд на каждый стеллаж. Они обязательно должны выдвигаться.

Можно обернуть каждое отдельно взятое яблоко в бумагу или газету. Плодоножка должна быть сверху, то есть положение яблока естественное, как оно и растёт на дереве. В тару укладывается от пяти до восьми рядов. Температура хранения яблок должна быть от -1 до +4°C.

Хорошо сохраняет яблоки парафин. Для этого достаточно залить небольшое его количество возле плодоножки.

Ящики и древесная стружка тоже могут быть вариантом хранения плодов. Стружка должна быть от лиственных пород. Если таковой нет, то подойдет шелуха от лука, сухие листья берёзы и даже мох. Каждый слой фруктов в ящике необходимо присыпать, и плоды не будут портиться долгое время.

Метод хранения в полиэтилене зарекомендовал себя с хорошей стороны. Полиэтилен позволяет урожаю сохранять свою сахаристость и сочность дольше благодаря замедлению газообмена. Обычно для такого хранения используют полиэтиленовые мешки. В них кладут не более 4 кг яблок. Затем делают дырочки, чтобы плоды всё же получали свежий воздух и не гнили. Температурный режим сохраняется в пределах от -1 до +4 °C. Для удобства можно использовать поддоны или плотный картон. Туда ставятся яблоки и всё аккуратно помещается в полиэтиленовый мешок.

ЗДОРОВЬЕ

Соль и перец. Если зуб приобрел сильную чувствительность, то эффективно поможет смесь перца и чеснока. Для этого нужно смешать в равных долях специи с каплей воды и размешать до образования однородной массы. Затем необходимо нанести пасту на зуб и оставить на пять минут.

Картофель. Отрежьте небольшой кружочек картофеля, положите на ноющий зуб и удерживайте до исчезновения болевых или неприятных ощущений.

Чеснок. Антибиотические и многие другие лекарственные свойства этого растения будут эффективны в борьбе с бактериями. Итак, зубчик чеснока нужно измельчить и смешать с поваренной или черной солью. Далее смесь положить на больную зуб. К тому же можно просто жевать чеснок, стараясь попадать им на тревожащий зуб.

Гвоздика. Гвоздика — это, пожалуй, лучшее средство в борьбе с зубной болью. Анестезирующий, антибактериальный, антиоксидантный, противовоспалительный эффект такого лечения поможет ускорить процесс облегчения

Зубная боль

Если зубная боль застала вас врасплох и под рукой нет обезболивающего, а к врачу прямо сейчас не попасть, то можно попробовать воспользоваться народными средствами

более и купировать инфекцию. Два зубчика гвоздики необходимо измельчить и смешать с растительным или оливковым маслом. Средство приложить к зубу. Второй способ — втирать гвоздичное масло в больное место, это заглушит резкую зубную боль. Помимо этого можно растворить пять — шесть капель в стакане воды и полоскать рот.

Лук. Противомикробные и антисептические свойства лука всем хорошо известны. При пер-

вых болевых ощущениях пожуйте сырой лук в течение нескольких минут. Если боль не позволяет жевать, то поместите кусочек лука на зуб и оставьте его там на время.

Подсолонная теплая вода. Обычный стакан теплой воды с солью способен творить чудеса. Растворите половину чайной ложки соли на двести мл воды и полощите этим раствором рот. Благодаря этому способу жидкость из тканей будет уходить, а опухоль нерва уменьшится. Также жидкость окажет противодействие размножению бактерий.

Яблочный уксус. Смоченный в уксусе тампон положите на больное место во рту и удерживайте две — три минуты, постепенно зубная боль должна утихнуть.

Сало. Нужно лишь приложить тонкий ломтик сала к больному зубу и подождать, пока боль не начнет утихать.

Огурец. Кружочек огурца положите на больное место. Можно его просто пожевать.

Пищевая сода. Смоченный ватный тампон обвалите в соде и соли и приложите к больному месту.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Рафинированное или нерафинированное?

О пользе растительных масел диетологи говорят уже давно. Поэтому многие их, следящие за своим здоровьем, предпочитают использовать именно их, а не животный жир или сливочное масло.

Рафинированное и нерафинированное растительное масла имеют существенные различия, в которых нужно уметь разбираться.

Как один, так и другой вид продукта изготовлены из одного растительного сырья. Отличает их степень очистки. Например, рафинированное масло очищено наиболее тщательно. Кроме того, его рафинируют (очищают от ненужных примесей). После чего масло становится пригодным для термической обработки. На нем можно жарить различные продукты, и оно не дает пены и не дымится при нагревании.

Нерафинированное масло очищается с помощью весьма ограниченной механической фильтрации. Поэтому оно сохраняет большинство полезных веществ, но в кулинарии не используется для жарения. Его применяют для заправки салатов и закусок.

Нерафинированное масло быстро портится. Оно мутнеет, горчит, подвержено быстрому окислению. Поэтому долго не хранится и быстро утрачивает свои целебные качества.

Поэтому — храните бутылку с продуктом при комнатной температуре, в темном месте, плотно закрытой, чтобы внутрь не

попадал воздух. Воздух и солнечный свет разрушают полезные вещества, вызывают помутнение, ухудшают вкус;

— не храните его долго, так как нерафинированное масло к этому не предназначено. Обязательно держите такое в стеклянной бутылке. Так оно хранится дольше;

— никогда не используйте его для жарения. Во время кипения масла образуется огромное количество канцерогенов, что пагубно влияет на здоровье. Кроме того, при нагревании масло шипит, разбрызгивается и дымится. Этот продукт предназначен для приема внутрь в лечебных целях и для заправки салатов, но не для жарения.

Так как рафинированное масло лишается биологически активных веществ, витаминов, не имеет природного осадка, оно практически не портится. Продукт не боится воздуха, солнечных лучей, поэтому отлично может храниться долго в светлых прозрачных пластиковых бутылках.

Рафинированное растительное масло прекрасно приспособлено для жарения. Оно не разбрызгивается, не дымится. Но для заправки готовых блюд все же лучше использовать нерафинированное, которое богато витаминами.

Помогает актерам деньгами					
Способ приготовления микстуры	"Шкура" мягкой игрушки	Снесла яичко золотое	Сборник стихов В. Высоцкого		Певец Оззи ...
	Придумал "Коньяк-Горбушка"	... де Бальзак			
			Лодка-плоскодонка		Защитник подсудимого
	Элита общества	Замзка для румяных щек	Самая длинная река Марокко		
	Имя кутюрье Кардена				
			Базарные 1000 г		Бочонки с "барабанными палочками"
	Фигурная линейка закройщика				
		Монах из лавры			
	Ультразвуковая диагностика				
	Роман В. Набокова	Роды мяукающей Мушки			

Составил Андрей Ждан

Ответы на сканворд в №41

По горизонтали: Идефикс. Верн. Антон. Кат. Капоне. Атом. Насест. Ось. Агар. Кошара. Арал.
По вертикали: Баркарولا. Друт. Коньки. Обама. Фавн. Саша. Кочегар. Карман. Сара. Театрал.