

С 1 февраля по 31 марта редакция газеты «Коммуна плюс» проводит

### досрочную подписную кампанию.

Все желающие смогут оформить подписку на газету «Коммуна плюс» по цене 254,04 руб. – индекс П7671.

Для ветеранов и участников Великой Отечественной войны, инвалидов I и II групп цена 224,85 руб. Для получения скидки необходимо предъявить соответствующие документы.



### КОРОТКО

■ Полицейскими в Воронежской области проверено 219 единиц легкового такси и более 1800 автобусов, которые осуществляли регулярные, междугородние и заказные перевозки пассажиров. Выявлено 559 административных правонарушений, в частности, в 25 случаях автобусы использовались с техническими неисправностями. В отношении водителей легкового такси составлено 22 административных материала, информирует пресс-служба ГУ МВД России по Воронежской области.

■ Постановлением правительства Воронежской области от 4 марта установлена величина прожиточного минимума на душу населения и по основным социально-демографическим группам населения за четвертый квартал 2018 года. В расчете на душу населения величина прожиточного минимума установлена в 8612 рублей. Для трудоспособного населения – 9296 рублей, пенсионеров – 7217, детей – 8260 рублей.

■ Движение транспортных средств, следующих по автомобильным дорогам общего пользования регионального или межмуниципального значения на территории Воронежской области с превышением допустимой нагрузки на ось в пять тонн, будет действовать с 21 марта по 19 апреля. Временное ограничение введено приказом департамента дорожной деятельности Воронежской области в связи с сезонными неблагоприятными природно-климатическими условиями в целях обеспечения сохранности дорог, дорожных сооружений и безопасности.

■ Из аэропорта «Воронеж» запустили чартерный рейс на египетский курорт Шарм-эль-Шейх. На ещё один курорт – Хургада – самолёты начнут летать с 25 апреля. Как рассказали в пресс-службе воздушной гавани, оба рейса – стыковочные, с пересадкой в Анталии. Билеты можно приобрести только в составе тура.

■ В Подмоскowie в 2020 году будет открыт храм во имя Воскресения Христова, строительство которого ведётся на территории военно-патриотического парка культуры и отдыха ВС РФ «Патриот». Колокола для храма отливают в Воронеже – на колоколотейном заводе Анисимова. Самый большой из восемнадцати колоколов будет весить десять тонн. А общий вес ансамбля колоколов составит более 20 тонн.

■ В Воронежской области произвели рекордное за последние 25 лет количество молока. Общий объём ежедневного производства молока в сельхозпредприятиях Воронежской области в 2019 году превысил две тысячи тонн, а суточный надой на одну корову составил 20,4 килограмма (в 2018 году – 18,6 кг). Такой показатель в агропромышленном комплексе региона не фиксировался с 1994 года, информирует пресс-служба облправительства.

### АКТУАЛЬНО

## Три слагаемых успеха

Заместитель министра сельского хозяйства РФ Оксана Лут посетила с рабочей поездкой Лискинский муниципальный район Воронежской области

В рамках федеральной целевой программы «Устойчивое развитие сельских территорий» 5 марта Оксана Лут посетила шесть социальных объектов, информирует пресс-служба облправительства.

Замминистра побывала в Лискинском доме культуры «Лира», открывшемся в селе Дракино в сентябре 2017 года. Там же она в составе делегации воронежских чиновников посетила фельдшерско-акушерский пункт, открытый осенью 2018 года.

В селе Троицкое замминистру глава сельской администрации Владимир Шумский показал многофункциональный парк Победы. Оксана Лут побывала и в школе, детском саду села Троицкое, и на многофункциональной спортивной площадке.

Здесь же, в Лискинском районе, Оксана Лут провела совещание по вопросам развития сельской инфраструктуры.

Заместитель председателя облправительства Виктор Логвинов проинформировал замминистра о том, что с 2016 года работа идет по заключённым трехсторонним соглашениям по развитию объектов сельской инфраструктуры между правительством области, частными инвесторами и администрациями муниципальных районов, в которых реализуется проект. Таким образом решаются вопросы, связанные с водоснабжением, благоустройством, ремонтом школ, спортзалов, ДК, приобретением транспорта, а также социальные



Фото пресс-службы правительства Воронежской области.

вопросы. Средства инвестора составляют около 60%, консолидированного бюджета – 40%.

Подобные мероприятия по развитию объектов социальной, инженерной и комму-

нальной инфраструктуры проходят в восьми районах Воронежской области на общую сумму почти 400 миллионов рублей, в том числе более 250 миллионов – внебюджетные средства.

### ОТВЕЧАЕМ НА ВАШИ ПИСЬМА

## Взнос за счет материнского капитала

**Как использовать средства материнского капитала в качестве оплаты вступительного взноса по кредиту за квартиру?**

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2006 года № 256-ФЗ «О дополнительных мерах государственной поддержки семей, имеющих детей» средства (часть средств) материнского (семейного) капитала могут направляться для улучшения жилищных условий в качестве платежа в счет уплаты вступительного взноса и (или) паевого взноса.

Заявление о распоряжении может быть подано в любое время по истечении трех лет со дня рождения (усыновления) второго, третьего ребенка или последующих детей.

Заявление может быть подано непосредственно при личном обращении в территориальный орган Пенсионного фонда Российской Федерации, обращении через многофункциональный центр предоставления государственных и муниципальных услуг, направлено посредством почтовой связи либо в форме электронного документа посредством федеральной государственной информационной системы «Единый портал государственных и муниципальных услуг (функций)» или информационной системы Пенсионного фонда Российской Федерации «Личный кабинет гражданина».

Заявление о распоряжении подлежит рассмотрению территориальным органом Пенсионного фонда Российской Федерации в месячный срок с даты приема заявления о распоряжении со всеми необходимыми документами (их копиями, верность которых засвидетельствована в установленном законом порядке), по результатам которого выносится решение об удовлетворении или

отказе в удовлетворении заявления о распоряжении.

В случае если лицо, получившее сертификат, или супруг лица, получившего сертификат, является членом жилищного, жилищно-строительного, жилищного накопительного кооператива (далее – кооператив), средства (часть средств) материнского (семейного) капитала могут быть направлены лицом, получившим сертификат, в качестве платежа в счет уплаты вступительного взноса и (или) паевого взноса. Лицу, получившему сертификат, необходимо представить следующие документы:

– основной документ, удостоверяющий личность лица, получившего сертификат, и его регистрацию по месту жительства либо по месту пребывания;

– основной документ, удостоверяющий личность представителя, и нотариально удостоверенная доверенность, подтверждающая его полномочия, – в случае подачи заявления через представителя;

– основной документ, удостоверяющий личность супруга лица, получившего сертификат, и его регистрацию по месту жительства либо по месту пребывания, – в случае если стороной сделки либо обязательств по приобретению или строительству жилья является супруг лица, получившего сертификат;

– свидетельство о браке – в случае если стороной сделки либо обязательств по приобретению или строительству жилья является супруг лица, получившего сертификат;

– выписку из реестра членов кооператива, подтверждающую членство в кооперативе владельца сертификата, или супруга владельца сертификата (документ, подтверждающий подачу гражданином заявления о приеме в члены жилищного на-

копительного кооператива, или решение о приеме в члены жилищного, жилищно-строительного кооператива);

– справку о внесенной сумме паевого взноса за жилое помещение и об оставшейся неуплаченной сумме паевого взноса, необходимой для приобретения права собственности на жилое помещение (для членов кооператива);

– копию устава кооператива;

– засвидетельствованное в установленном законодательством Российской Федерации порядке письменное обязательство лица, являющегося членом кооператива, в течение 6 месяцев после внесения последнего платежа, завершающего выплату паевого взноса в полном размере, оформить жилое помещение, построенное с использованием средств (части средств) материнского (семейного) капитала, в общую собственность владельца сертификата, его супруга, детей (в том числе первого, второго, третьего ребенка и последующих детей) с определением размера долей по соглашению.

Дополнительно сообщаем, что граждане Российской Федерации, постоянно проживающие на территории Российской Федерации, у которых, начиная с 01.01.2018г. рожден (усыновлен) второй ребенок, доход семьи которых не превышает 1,5-кратную величину прожиточного минимума трудоспособного населения, установленную в субъекте Российской Федерации за второй квартал года, предшествующего году обращения за назначением указанной выплаты, имеют право на получение ежемесячной выплаты из средств материнского (семейного) капитала. В 2019 году размер выплаты составляет – 8657,00 руб.

Консультируют специалисты Управления Пенсионного фонда РФ в Воронеже.

### ПОГОДА

Дата	СР 13.03	ЧТ 14.03	ПТ 15.03	СБ 16.03	ВС 17.03	ПН 18.03	ВТ 19.03
Осадки	небольшой снег	облачно с прояснениями	небольшой снег	небольшой снег	небольшой дождь	облачно с прояснениями	ясно
Днем	+3	+4	+1	+3	+7	+10	+10
Ночью	-5	-2	-1	+1	+4	+4	+2

### Неблагоприятные дни

13 марта (среда)  
(с 20.00 до 22.00)

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



9 772219 1845192

19 01 11

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

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

Advertisement for 'Городская справка' (City Reference) with contact information and website URL.

Advertisement for 'Городская справка' (City Reference) with contact information and website URL.

Advertisement for 'Городская справка' (City Reference) with contact information and website URL.

Advertisement for 'Городская справка' (City Reference) with contact information and website URL.

Advertisement for 'Городская справка' (City Reference) with contact information and website URL.

Advertisement for 'Городская справка' (City Reference) with contact information and website URL.

ЗДОРОВЬЕ

# Весенняя апатия

На улице весна, а вы чувствуете себя как выжатый лимон. Настроение — на нуле. Любая работа — в тягость

Весной апатию обычно вызывает истощение организма. Зимой многие люди начинают испытывать дефицит витаминов и микроэлементов, в результате которого организм начинает работать неправильно, быстрее устает.

Часто сильная усталость провоцирует апатию. Постоянное переутомление может быть не только физическим, но и психологическим. К апатии приводят постоянные стрессы, ссоры с близкими, большие перемены в жизни.

Апатия весной чаще наблюдается у людей, страдающих хроническими болезнями и с различными зависимостями.

### ТРЕВОЖНЫЕ СИГНАЛЫ

Распознать весеннюю апатию несложно. Основным проявлением является слабость. Человек теряет интерес к жизни. Наблюдается постоянная лень, нежелание делать что-либо.

Часто апатия сопровождается снижением аппетита вплоть до полной его потери, чувством усталости, плохим настроением. В некоторых случаях человека одолевает грусть, в других — эмоции исчезают вообще, страдающий от апатии проявляет полное безразличие. Возможно немотивированное раздражение. У человека пропадает желание общаться.

Появляются проблемы со сном. В течение дня человека может одолевать сонливость, в то же время наблюдаются трудности с засыпанием. Тяжелее становится и просыпаться по утрам. Часто пробуждение сопровождается чувством вялости.

Если вовремя не избавиться от апатии, она может перерасти в депрессию.

### ИЗБАВЛЯЕМСЯ ОТ АПАТИИ

Поскольку у сезонного апатического состояния основными причинами являются авитаминоз и недостаток солнечного света, следует пересмотреть питание. Методы борьбы в этом случае должны быть направлены на восстановление баланса. Нужно добавить в меню больше овощей и фруктов. Питание должно быть разнообразным, сбалансированным. Особенно полезны плоды зеленого и оранжевого цветов. Они не только богаты полезными веществами, но и обладают ярким цветом, положительно воздействующим на мозг страдающего апатией человека.

Важно установить режим дня. Следует использовать как можно больше световых часов. Поэтому отходить ко сну и пробуждаться следует рано. Кроме того, режим дня помогает восстановлению гормонального баланса. Важно уделять сну достаточное количество времени. Истощенному организму необходим полноценный отдых. Эта мера поможет разобраться и с

хронической усталостью, с которой часто путают сезонные апатии.

В течение дня необходимо находить время для отдыха. Не менее важна и активность. Нужно обязательно выходить на улицу, общаться с людьми, гулять.

Нужны физические нагрузки. Важно, чтобы спорт был активным. Во время апатии человек испытывает слабость, поэтому становится менее активным, однако во время занятий спортом выделяется эндорфин — гормон удовольствия и радости. Не следует тренироваться на износ. Нагрузка должна быть адекватной. Желательно понемногу увеличивать ее, ставить цели, поскольку целеполагание также помогает бороться с весенней апатией.

Чтобы апатия впредь не появлялась, в течение зимы нужно достаточное количество витаминов и микроэлементов. Поскольку выбор сезонных фруктов и овощей в это время года сильно ограничен, нужно пить витамины, предварительно проконсультировавшись с врачом. Рекомендуется отказаться от вредных привычек: алкоголя, курения. Сократить желательны и потребление кофе и чая.

Важно соблюдение режима сна. Зимой, когда количество световых часов крайне мало, особенно важно ложиться спать и пробуждаться в одно время. Важно проводить достаточно времени на свежем воздухе. Очень полезна любая физическая нагрузка.

1000 + 1 СОВЕТ

# Как удалить шерсть с одежды

Шерсть, пыль и ворс на одежде могут испортить её вид, особенно если она тёмного цвета

Используйте липкий ролик для чистки одежды. Его можно приобрести в супермаркете в отделе со средствами для стирки, в магазинах ткани или в зоомагазинах. Можно сделать липкий ролик своими руками.

Вам потребуется рулон широкого скотча и скалка. Отмотайте немного скотча и разместите его конец на уровне с концом скалки. Убедитесь, что липкая сторона ленты направлена к вам, а гладкая — к скалке. Аккуратно оберните ленту скотча вокруг скалки по спирали, как леденец, не оставляя непокрытых участков. Когда дойдете до противоположной стороны скалки, обрежьте ленту. Она должна сама держаться на скалке, но если нет, используйте немного ленты для закрепления.

В использовании все просто — проведите скалкой по вашей одежде. Держите ее за ручки и водите сверху вниз, пока не избавитесь от ворса.

Используйте для удаления ворсинок липучку. Приобретите текстильную ленту-липучку и отрежьте кусок, равный ширине вашей ладони. Возьмите грубую сторону (с крючками) и отложите мягкую. Проведите липучкой вниз по одежде. Если шерсть соберется в нижней части одежды, используйте ленту или ролик для чистки.

Для удаления катышков используйте чистый станок для бритья. Он особенно эффективен против шерсти, застрявшей глубоко в ткани. Возьмите станок для бритья и разместите его почти на самом верху предмета одежды. Осторожно

проведите им вниз по ткани на несколько сантиметров. Поднимите его и удалите излишки волокна. Продолжайте вести станком вниз по ткани, останавливаясь через каждые несколько сантиметров для удаления излишек волокон.

Держите бритву под таким углом, чтобы лезвие скользило по поверхности ткани, удаляя шерсть. Будьте осторожны — не разрежьте ткань, иначе одежда будет безнадежно испорчена.

Используйте для удаления шерсти влажную губку или скребок. Смочите губку водой и выжмите ее, чтобы избавиться от избыточной влаги. Аккуратно потрите ткань грубой стороной губки. Двигайтесь вниз, захватывая небольшие участки ткани.

Сотрите катышки и шерсть домашних животных с помощью резиновой перчатки. Наденьте резиновую перчатку такого же типа, как для мытья посуды. Проведите рукой вниз по ткани в направлении шва. Катышки и шерсть прилипнут к перчатке. Продолжайте тереть ткань по направлению вниз, пока катышки и шерсть не соберутся в одном месте. Тогда вы сможете их убрать с помощью перчатки, куска скотча или ролика для чистки одежды.

Используйте старый нейлон или колготки. Засуньте руку в нейлоновый носок или колготки, как будто надеваете перчатку. Ваши пальцы должны соприкасаться с областью носка. Легонько проведите рукой по ткани. Шерсть прилипнет к поверхности носка или колготок.

ВКУСНО И ПРОСТО

## Салат с фасолью

Фасоль красная — 100 г, морковь по-корейски — 100 г, луковичка — 1 шт., укроп — 1 пучок, растительное масло — 3 ст. л., соль по вкусу.

Замочить фасоль на ночь в холодной воде. Отварить фасоль до готовности и остудить. Лук мелко нашинковать и обжарить на сковороде с растительным маслом. Смешать в миске фасоль и морковь по-корейски. Добавить обжаренный лук и мелко нашинкованный укроп. Хорошо перемешать салат, посолить по вкусу. Выложить на блюдо и украсить зеленью.

## Картофельные котлеты с грибами

Картофель — 500 г, шампиньоны — 2-3 шт., луковичка — 1 шт., растительное масло — 4 ст. л., панировочные сухари — 2 ст. л., зелень по вкусу, соль по вкусу, перец по вкусу.

Лук мелко нашинковать, грибы очистить и нарезать кубиками. На сковороде с 2 столовыми ложками растительного масла обжарить грибы с луком. Картофель очистить и отварить в подсоленной воде до готовности.

В миске смешать картофель, грибы с луком. Посолить и поперчить. Хорошо размять толкушкой в однородное пюре. Сформировать небольшие котлетки. Обвалить в панировочных сухариках. Обжарить на растительном масле с двух сторон. Картофельные котлеты выложить на блюдо, украсить зеленью.

## Шоколадный постный кекс

Мука — 250 г, теплая вода — 200 мл, сахар — 150 г, растительное масло — 50 мл, какао — 3 ст. л., сахарная пудра — 2 ст. л., кофе растворимый (сухой) — 1 ч. л., уксус (6%) — 1 ч. л., разрыхлитель — 1/2 ч. л.

Муку смешать с какао в большой миске. Добавить сахар и разрыхлитель. В другой миске смешать растительное масло и уксус. Добавить воду. Добавить кофе и хорошо перемешать.

Добавить к муке с какао растительное масло с уксусом. Хорошо перемешать. Форму смазать растительным маслом им присыпать мукой. Выложить тесто в форму и разровнять. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке примерно 40 минут, готовность проверить зубочисткой. Готовый и остывший кекс вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

## Плов постный с баклажанами

Рис — 2 стакана, баклажаны — 200 г, морковь — 2 шт., лук репчатый — 2 шт., помидор — 4 шт., орехи грецкие — 50 г, соль, куркума — 1 ч. л., кар-

ри — 1/2 ч. л., масло растительное — 4 ст. л., зелень — 1 пучок, вода (мультистакан) — 4 стакана.

Баклажаны нарезаем кубиками, солим и оставляем на 10 минут. Морковь нарезаем соломкой, а лук — полукольцами или кубиками. Помидоры нарезаем кубиками. Зелень мелко измельчаем.

Наливаем в кастрюлю растительное масло. Кладем промытые баклажаны, морковь и лук, слегка обжариваем, через 5 минут добавляем помидоры.

Пока овощи жарятся, промываем рис и измельчаем орехи. Когда овощи обжарятся, добавляем промытый рис, орехи, зелень, соль, куркуму, карри. Вливаем 4 стакана воды и тушим 40 минут.

## Постные голубцы

Капуста белокочанная — 1,5 кг, рис — 400 г, перец болгарский (зеленый и красный) — 250 г, лук репчатый — 100 г, морковь — 150 г, чеснок — 1 зубчик, сельдерей черешковый — 2 ст. л., грибы (белые сухие) — 15 г, масло оливковое — 100 мл, орехи грецкие (крупно порубить) — 4 ст. л., укроп — 1 ст. л., томатная паста — 2 ст. л., бульон (овощной) — 500 мл, помидоры — 200 г, соль (перец черный молотый по вкусу).

Подготовьте капустные листья. Для этого нужно вырезать кочерыжку и поместить вилок в пищевой мешок, завязать, сделать пару проколов зубочисткой и поместить в СВЧ на 10 минут. Достать вилок — готовые листья сами отделяются от вилка. При необходимости поместить вилок опять в СВЧ. Сложить лист пополам и под углом срезать утолщение. Разрезать лист пополам.

Готовим начинку. Залить грибы крутым кипятком на 15 минут. Перец нарезать маленькими кусочками. Натереть лук, чеснок и морковь, добавить сельдерей и слегка обжарить. Добавить перец и нарезанные грибы, томатную пасту и орехи. Добавить рис, обжарить все вместе 1-2 минуты. Залить 150 мл воды и тушить до полного испарения жидкости. Посолить и поперчить. Дать начинке остыть.

Застелить жаростойкую форму срезанными кусочками капусты. Поместить начинку на капустный лист ближе к острому краю. Свернуть трубочкой. Закрученный голубец зажимаем в кулаке и заправляем вовнутрь капусту по бокам, получается длинный и очень аккуратный голубец. Выкладываем голубцы поверх выстеленных листьев.

Залить голубцы овощным бульоном и выстелить сверху нарезанными дольками свежего помидора. Очень плотно закрыть фольгой и запекать в прогретой до 190 градусов духовке 40 минут от начала закипания бульона.

Снять фольгу и поместить в духовку еще на 10-12 минут. Запечь до золотисто-коричневатого цвета.

Дотошный критик					
У него язык - бритва	Советский кино-режиссер		Штамп в загранпаспорте	Сказочное чудотворное	Вывод из доклада
	Финская волшебная мельница		Заработная ...		
				Окружающая обстановка	Актер ... Блум
	Написал "Полет валькирий"	... Милосская	Первый грузовик СССР		
	Торжественная клятва				
			"Рассерженное облако"	Родной город Сталина	
	Мощный напруг сил				
			Потери в ходе битвы		
	"Миля" капитана Немо				
	Король - Львиное Сердце		Повышенные курсы валют		

Составила Елена Тимошенко.

### Ответы на сканворд в №10

По горизонтали: Алыча. Комиссар. Сари. Кок. Отава. Гимн. Пиза. Фельетон. Ланч. Аренда.  
По вертикали: Бекас. Гофре. Эмир. Мулла. Ион. Лоск. Пеле. Капитан. Чкалов. Зонд. Каланча.

РЕКЛАМА

**НОВОСТИ** одной строкой  
twitter.com/KommunaNews

http://www