

ВНИМАНИЕ: ПОДПИСКА!

В любом почтовом отделении Воронежской области можно оформить подписку на газету «Коммуна плюс» на второе полугодие 2019 года по цене 266,04 руб. – индекс П7671.

Для ветеранов и участников Великой Отечественной войны, инвалидов I и II групп цена – 236,82 руб. Для получения скидки необходимо предъявить соответствующие документы.

КОРОТКО

■ Комплексное тактико-специальное учение, в котором приняли участие сотрудники и военнослужащие Управления Росгвардии по Воронежской области и региональных управлений силовых ведомств, проводилось на территории Воронежского вагоностроительного завода. В течение нескольких дней участники учений отработывали навыки взаимодействия при выполнении задач по обеспечению общественной безопасности и защите важных государственных объектов.

■ Председатель Правительства РФ Дмитрий Медведев провёл пятого апреля совещание, посвящённое ходу весенних полевых сельхозработ. Губернатор Воронежской области Александр Гусев проинформировал Дмитрия Медведева и участников совещания о том, что аграрии региона приступили к яровому севу, засеяно 12 тысяч гектаров, а всего в текущем году яровыми будет засеяно более 1,7 миллиона гектаров.

■ В Москве состоялась встреча губернатора Александра Гусева с первым заместителем председателя Внешэкономбанка – членом правления Николаем Цехомским. Основным вопросом встречи стало участие Внешэкономбанка в реализации проекта создания в Воронеже скоростного легкорельсового транспорта. Александр Гусев и Николай Цехомский договорились, что правительство области продолжит работу по реализации проекта во взаимодействии с Внешэкономбанком.

■ В Воронеже прошёл «круглый стол», участники которого обсудили вопросы возможной дислокации так называемых гайд-парков. Это места, где граждане без подачи уведомлений могут проводить публичные мероприятия численностью до ста человек. Представители горадминистрации предложили разместить по одному гайд-парку в каждом районе Воронежа. В частности, у скверов имени Дурова (за цирком), имени Костомарова, Примирения и Согласия, «Аллея Славы», а также в парке «Шинник» и в Бринкманском саду.

■ Воронежская ассоциация рыболовного туризма и спортивной рыбалки приглашает всех неравнодушных и сознательных горожан принять участие в традиционной весенней очистке главного водоёма Воронежа. Девятый турнир по вылову браконьерских сетей будет проводиться двадцатого апреля с 08.00 до 17.00. Место сбора – пляж «Пески» в Железнодорожном районе Воронежа. Второй год подряд местом старта природоохранной регаты станет район плавней.

■ Кинорежиссёр и актёр Эмир Кустурица станет почётным доктором Воронежского госуниверситета. Такое решение было принято на заседании Учёного совета вуза третьего апреля. С такой инициативой выступил коллектив гуманитарных факультетов ВГУ. Эмир Кустурица как личность мирового масштаба активно способствует налаживанию российско-сербского диалога, сказал ректор ВГУ Дмитрий Ендовицкий.

КУЛЬТУРА

Улицы украсят мультфильмы

Мэрия Воронежа обратилась в студию Wizart Animation в просьбой помочь сделать город более привлекательным для воронежцев и туристов



Фото пресс-службы администрации Воронежа.

Воронежу не хватает интересных инсталляций, ярких привлекательных объектов. Город нуждается в новых «точках притяжения» для жителей и приезжих, отметил глава города Вадим Кстенин на встрече с руководством воронежской студии.

Участникам первого установочного совещания были представлены варианты размещения на территории Воронежа скульптурных и графических композиций с героями мультфильмов студии «Wizart Animation», информирует пресс-служба мэрии.

Как отметил Вадим Кстенин, работы студии и герои мультфильмов уже стали частью имиджа Воронежа, его представления и на международном уровне.

– Надо выбрать те объекты, которые понравятся не столько нам, сколько горожанам, определиться с конкретными местами и источниками финансирования, – подчеркнул Вадим Кстенин. – Я вижу здесь возможности привлечения скорее внебюджетных, чем муниципальных средств: многие предприятия, находящиеся рядом с общественными пространствами, могли бы поддержать проект.

По словам руководителя Wizart Animation Владимира Николаева, новые арт-объекты и скульптурные композиции могут украсить парки и скверы Воронежа, дворы, стены домов и арки.

– Мы отобрали около восьмидесяти эскизов. Основная идея – дать предложения по созданию объектов на площадках, которые, на наш взгляд, сегодня нуждаются в привлечении внимания жителей и гостей Воронежа. Мы сделали несколько категорий – арт-объекты в виде памятников, инсталляции и граффити, – постаравшись максимально широко и разнообразно вписать их в имеющиеся панорамы и территории, – проинформировал Владимир Николаев.

ОТВЕЧАЕМ НА ВАШИ ПИСЬМА

Маткапитал – в накопления

Как направить деньги маткапитала в счёт пенсионных накоплений?

Женщина, получившая государственный сертификат на материнский (семейный) капитал в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2006 года № 256-ФЗ «О дополнительных мерах государственной поддержки семей, имеющих детей» (далее по тексту – Федеральный закон), вправе распоряжаться средствами (частью средств) материнского (семейного) капитала в полном объеме либо по частям, кроме других направлений, так же если ранее не воспользовались этим правом, на формирование накопительной пенсии.

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.

Женщины, выбравшие направление средств (части средств) материнского (семейного) капитала на формирование накопительной пенсии, до дня назначения накопительной пенсии вправе отказаться от использования средств (части средств) по указанному направлению при условии осуществления их использования по направлению (направлениям), предусмотренному (предусмотренным) статьями 10, 11 и 11.1 Федерального закона от 29.12.2006г. №256-ФЗ.

Заявление об отказе от направления средств (части средств) материнского (семейного) капитала на формирование накопительной пенсии может быть подано в сроки, установленные частью 6 статьи 7 настоящего Федерального закона.

Женщины, не принявшие решение о распоряжении средствами (частью средств) материнского (семейного) капитала, вправе при назначении накопительной пенсии учесть средства (часть средств) материнского (семейного) капитала в составе пенсионных накоплений.

Пять лет до пенсии

Какой возраст считается предпенсионным?

В связи с вступлением в силу с 2019 года нового пенсионного закона, касающегося в том числе повышения пенсионного возраста, в ряде законодательных актов было закреплено новое понятие: предпенсион-

ный возраст, который устанавливается за 5 лет до выхода на пенсию по старости (в том числе досрочно). Законодательное закрепление такого термина необходимо для определения категории лиц – предпенсионеров, которым в связи с повышением пенсионного возраста будут предусмотрены дополнительные льготы.

Так, за пять лет до наступления пенсионного возраста с учетом переходных положений у граждан будут льготы по диспансеризации и повышенному размеру пособия по безработице (в 2019 году – это 11280 рублей).

Несмотря на то, что у некоторых людей пенсионный возраст с 2019 года не меняется, предпенсионные льготы за пять лет до выхода на пенсию им все равно будут предоставлены. Например, многодетные мамы с пятью детьми смогут рассчитывать на льготы, начиная с 45 лет, то есть за пять лет до обычного для себя возраста выхода на пенсию (50 лет).

Исключением, на которое не будет распространяться правило пяти лет, станут налоговые льготы. Определяющим фактором для их получения станет достижение возраста 55 или 60 лет в зависимости от пола.

Из-за поэтапного повышения пенсионного возраста женщины и мужчины разных годов рождения будут считаться предпенсионерами в разном возрасте, а это напрямую связано с возможностью гражданина пользоваться всеми положенными льготами. Например, в 2019 году это будут женщины в возрасте от 51 года до 55 лет и мужчины, соответственно, от 56 до 60 лет.

Консультируют специалисты Управления Пенсионного фонда РФ в Воронеже.

ПОГОДА

Дата	СР 10.04	ЧТ 11.04	ПТ 12.04	СБ 13.04	ВС 14.04	ПН 15.04	ВТ 16.04
Осадки	пасмурно	дождь	небольшой дождь	небольшой дождь	облачно с прояснениями	небольшой дождь	небольшой дождь
Днем	+18	+17	+10	+9	+8	+9	+10
Ночью	+10	+6	+4	+1	+1	+3	+4

Неблагоприятные дни

13 апреля (суббота)
(с 3.00 до 5.00)

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



№15 (1222) 10 апреля 2019 г.

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.

ПОНЕДЕЛЬНИК 15 АПРЕЛЯ
5.00 Доброе утро
9.00, 12.00, 15.00, 3.00 Новости
9.25 Сегодня 15 апреля. День начинается
9.55 Модный приговор
10.55 Жить здорово!

8.35, 11.25, 14.25, 17.00, 20.45 Местное время.
Вести-Воронеж
9.00, 11.00, 14.00, 20.00 Вести
9.55 О самом главном

18.15 Основано на реальных событиях
14.50 Репортаж РОСТОВ
23.00, 0.25 Сериал МЕНТОВСКИЕ ВОЙНЫ

6.00 Документальный проект
7.00 С добрым утром!
8.30, 12.00, 16.30, 19.30, 23.00 Новости

13.40 Ток-шоу Мой герой. Дина Корзун
13.15 Линия жизни
14.10 Мелты о будущем

11.05, 2.55 Реальная мистика
14.05 Сериал СВОЙ ЧУЖОЙ СЫН
19.00 Сериал ПРИНЦЕССА ЛЯГУШКА

6.00 Сегодня утром
8.00, 13.00, 18.00, 21.15 Новости дня
8.25, 18.30 Специальный репортаж

11.20 Сериал УЛИЦЫ РАЗБИТЫХ ФОНАРЕЙ
12.15, 13.25, 14.40, 14.40, 15.40, 17.35
19.00, 21.10, 20.40, 21.25, 22.20, 23.05, 0.25

5.00 Доброе утро
9.00, 12.00, 15.00, 3.00 Новости
9.25 Сегодня 16 апреля. День начинается
9.55 Модный приговор

8.35, 11.25, 14.25, 17.00, 20.45 Местное время.
Вести-Воронеж
9.00, 11.00, 14.00, 20.00 Вести
9.55 О самом главном

18.15 Основано на реальных событиях
14.50 Репортаж РОСТОВ
23.00, 0.10 Сериал МЕНТОВСКИЕ ВОЙНЫ

6.00, 11.00 Документальный проект
7.00 С добрым утром!
8.30, 12.00, 16.30, 19.30, 23.00 Новости

14.50 Репортаж
15.05, 2.15 Х/ф ДОКТОР БЛЕЙК
17.00 Прогноз погоды

13.15 Мы - грамотей
14.00 Цвет времени
14.45 Реальная мистика

6.00 Сегодня утром
8.00, 13.00, 18.00, 21.15 Новости дня
8.25, 18.30 Специальный репортаж

9.25, 10.25, 11.25, 12.20, 13.25 Сериал УЛИЦЫ
РАЗБИТЫХ ФОНАРЕЙ
13.40, 14.40, 15.35, 16.35 Сериал ДИКИЙ

5.00 Доброе утро
9.00, 12.00, 15.00, 3.00 Новости
9.25 Сегодня 17 апреля. День начинается
9.55 Модный приговор

8.35, 11.25, 14.25, 17.00, 20.45 Местное время.
Вести-Воронеж
9.00, 11.00, 14.00, 20.00 Вести
9.55 О самом главном

18.15 Основано на реальных событиях
14.50 Репортаж РОСТОВ
23.00, 0.10 Сериал МЕНТОВСКИЕ ВОЙНЫ

6.00, 11.00 Документальный проект
7.00 С добрым утром!
8.30, 12.00, 16.30, 19.30, 23.00 Новости

13.40 Ток-шоу Мой герой. Борис Каморзин
13.15 Линия жизни
14.10 Мелты о будущем

11.05, 2.55 Реальная мистика
14.05 Сериал СВОЙ ЧУЖОЙ СЫН
19.00 Сериал ПРИНЦЕССА ЛЯГУШКА

6.00 Сегодня утром
8.00, 13.00, 18.00, 21.15 Новости дня
8.25, 18.30 Специальный репортаж

11.00, 11.30, 16.00, 16.30 Сериал ГАДАЛКА
12.00, 13.00, 14.00 Не ври мне
15.00 Мистические истории

5.00 Доброе утро
9.00, 12.00, 15.00, 3.00 Новости
9.25 Сегодня 18 апреля. День начинается
9.55 Модный приговор

8.35, 11.25, 14.25, 17.00, 20.45 Местное время.
Вести-Воронеж
9.00, 11.00, 14.00, 20.00 Вести
9.55 О самом главном

18.15 Основано на реальных событиях
14.50 Репортаж РОСТОВ
23.00, 0.10 Сериал МЕНТОВСКИЕ ВОЙНЫ

6.00, 11.00 Документальный проект
7.00 С добрым утром!
8.30, 12.00, 16.30, 19.30, 23.00 Новости

13.40 Ток-шоу Мой герой. Екатерина Семёнова
13.15 Линия жизни
14.10 Мелты о будущем

11.05, 2.55 Реальная мистика
14.05 Сериал СВОЙ ЧУЖОЙ СЫН
19.00 Сериал ПРИНЦЕССА ЛЯГУШКА

6.00 Сегодня утром
8.00, 13.00, 18.00, 21.15 Новости дня
8.25, 18.30 Специальный репортаж

8.35 День ангела
12.25, 13.25 Сериал НЕБО В ОГНЕ
19.00, 19.50, 20.40, 21.25, 22.15, 23.05, 0.25

5.00 Доброе утро
9.00, 12.00, 15.00, 3.00 Новости
9.25 Сегодня 19 апреля. День начинается
9.55 Модный приговор

8.35, 11.25, 14.25, 17.00, 20.45 Местное время.
Вести-Воронеж
9.00, 11.00, 14.00, 20.00 Вести
9.55 О самом главном

18.15 Основано на реальных событиях
14.50 Репортаж РОСТОВ
23.00, 0.10 Сериал МЕНТОВСКИЕ ВОЙНЫ

6.00, 11.00 Документальный проект
7.00 С добрым утром!
8.30, 12.00, 16.30, 19.30, 23.00 Новости

13.40 Ток-шоу Мой герой. Эдуард Боянов
13.15 Линия жизни
14.10 Мелты о будущем

11.05, 2.55 Реальная мистика
14.05 Сериал СВОЙ ЧУЖОЙ СЫН
19.00 Сериал ПРИНЦЕССА ЛЯГУШКА

6.00 Сегодня утром
8.00, 13.00, 18.00, 21.15 Новости дня
8.25, 18.30 Специальный репортаж

9.20, 9.55, 10.30, 17.30, 18.00 Сериал СЛЕ
ПАЯ
11.00, 16.00, 16.30 Сериал ГАДАЛКА

5.00 Доброе утро
9.00, 12.00, 15.00, 3.00 Новости
9.25 Сегодня 20 апреля. День начинается
9.55 Модный приговор

8.35, 11.25, 14.25, 17.00, 20.45 Местное время.
Вести-Воронеж
9.00, 11.00, 14.00, 20.00 Вести
9.55 О самом главном

18.15 Основано на реальных событиях
14.50 Репортаж РОСТОВ
23.00, 0.10 Сериал МЕНТОВСКИЕ ВОЙНЫ

6.00, 11.00 Документальный проект
7.00 С добрым утром!
8.30, 12.00, 16.30, 19.30, 23.00 Новости

13.40 Ток-шоу Мой герой. Стас Старовойтов
13.15 Линия жизни
14.10 Мелты о будущем

11.05, 2.55 Реальная мистика
14.05 Сериал СВОЙ ЧУЖОЙ СЫН
19.00 Сериал ПРИНЦЕССА ЛЯГУШКА

6.00 Сегодня утром
8.00, 13.00, 18.00, 21.15 Новости дня
8.25, 18.30 Специальный репортаж

9.30, 10.15, 11.15, 12.00 Сериал ГРИММ
16.30, 13.00 Х/ф СЕРДЦЕ ИЗ СТАЛИ
16.50, 17.00 Сериал ОЧЕВИДИЦЫ

5.00 Доброе утро
9.00, 12.00, 15.00, 3.00 Новости
9.25 Сегодня 21 апреля. День начинается
9.55 Модный приговор

8.35, 11.25, 14.25, 17.00, 20.45 Местное время.
Вести-Воронеж
9.00, 11.00, 14.00, 20.00 Вести
9.55 О самом главном

18.15 Основано на реальных событиях
14.50 Репортаж РОСТОВ
23.00, 0.10 Сериал МЕНТОВСКИЕ ВОЙНЫ

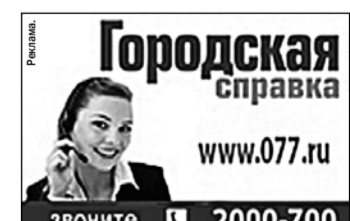
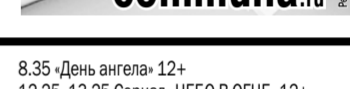
6.00, 11.00 Документальный проект
7.00 С добрым утром!
8.30, 12.00, 16.30, 19.30, 23.00 Новости

13.40 Ток-шоу Мой герой. Дина Корзун
13.15 Линия жизни
14.10 Мелты о будущем

11.05, 2.55 Реальная мистика
14.05 Сериал СВОЙ ЧУЖОЙ СЫН
19.00 Сериал ПРИНЦЕССА ЛЯГУШКА

6.00 Сегодня утром
8.00, 13.00, 18.00, 21.15 Новости дня
8.25, 18.30 Специальный репортаж

11.00 Сваха
11.00, 13.40, 15.40, 17.35, 19.30, 21.25, 23.20
Сериал ДИКИЙ
1.10, 2.05 Сериал СМЕРТЬ ШПИОНАМ



ШКОЛА ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ

Поделки из теста

Из солёного теста можно сделать огромное количество поделок: цветы, животные, различные фигурки, надписи, цифры, игрушки, картины и всё что захотите! Лепить из него просто и интересно

Соленое тесто для лепки представляет собой пластичный и очень податливый материал из муки, соли и воды. В этом сочетании он может принимать любую форму, из него можно лепить абсолютно любые фигурки, как из пластилина. Преимуществом соленого теста для лепки является его экологичность и безопасность для детей.

Поделки можно лепить в одном цвете, высушивать, а потом раскрашивать красками, а можно еще в процессе изготовления материала для творчества добавлять к нему пищевые красители и получать разноцветное соленое тесто для лепки. Кстати, бояться, что дети будут пробовать на зуб соленое тесто с красителями, совершенно не стоит. В составе этого материала для лепки действительно много соли и малышкам на вкус он вряд ли понравится.

Как правильно приготовить тесто для лепки

Рецепт №1. Для приготовления теста понадобится: обычная пшеничная мука – 1 стакан, соль мелкого помола (можно заранее помолоть поваренную соль в кофемолке) – 1 стакан, вода – примерно 0,5 стакана. В глубокой миске следует перемешать соль и муку так, чтобы компоненты стали однородной смесью. Подливать воду нужно постепенно и контролировать степень вязкости теста, а соль лучше промолоть на кофемолке, чтобы она была мелкой, т.к. крупные частицы будут слишком заметны в материале. После того, как тесто будет хорошо вымешано, его нужно положить в полиэтиленовую пленку и доставать понемногу для работы. На воздухе тесто быстро обветривается и высыхает. Чтобы тесто получилось цветным, добавляйте красители во время вымешивания.

Рецепт №2. Мука пшеничная (ржаную лучше не использовать, она хуже сохнет) – 1 стакан, соль мелкого помола – 1 стакан, вода – примерно 0,25 стакана. В глубокой миске следует перемешать соль и муку так, чтобы компоненты стали однородной смесью. Затем добавить немного воды, чтобы сухие компоненты схватились, и влить масло. После этого вымешивать тесто до получения эластичного

комка. Если вам нужно для творчества цветное тесто, можете его окрасить с помощью красителей, как пищевых, так и не пищевых, но красьте каждую часть отдельно. Храните не использованный комочек материала в целлофане.

Рецепт №3. Мука – 1 стакан, соль мелкого помола – 1 стакан, клей ПВА – 1 столовая ложка, вода – примерно 0,25 стакана. В глубокой миске следует перемешать соль и муку так, чтобы компоненты стали однородной смесью. Затем добавить немного воды, чтобы сухие компоненты схватились, и влить клей. Такой способ приготовления хорош для вылепливания мелких деталей. Если вы хотите сделать тесто цветным, разделите готовый комочек на части и окрасьте каждую часть отдельно.

Инструменты

Теперь, когда о приготовлении теста вы знаете все, что необходимо, нужно запастись подходящими инструментами. Прежде всего перед работой приготовьте небольшую емкость с водой, ведь для склеивания разных элементов лепки между собой как раз и понадобится вода. Затем приготовьте дощечку или клеенку, на который вы с ребенком и будете лепить, чтобы не испачкать стол. И еще для работы нужен нож, но, чтобы не травмировать кроху, воспользуйтесь пластиковым или тем, который вкладывают в набор пластилина.

Чтобы творчество было веселым, можно использовать любые формочки, пасочки для песочницы, пуговицы и прочую мелочь, с ее помощью можно получать различные отпечатки. Ну а после того, как поделка будет готова и просушена, ее можно будет раскрашивать красками.

Готовые поделки нужно **просушить в духовке**. При комнатной температуре сушка протекает медленно, за сутки тесто просыхает всего лишь на пару миллиметров. За это время поделка может деформироваться, испортится.

Сушить поделки нужно в не очень горячей духовке, чтобы они не потрескались. При этом готовую поделку лучше помещать сразу в холодную духовку и только потом выставлять температурный режим.

1000 + 1 СОВЕТ

Плитка в ванной

Для многих хозяек бывает сложно отмыть плитку в ванной от налёта в домашних условиях. Это связано с тем, что санузел является отличным местом для развития грибковых загрязнений.

Очистить плитку в ванной можно сухим и влажным способами. Каждый вариант имеет свои достоинства и недостатки, а применяется в зависимости от сложности загрязнений.

Генеральная уборка

Генеральную уборку стоит затевать не чаще одного раза в несколько месяцев. При этом применяют тряпки, мочалки, зубные щетки, швабры, меламиновые губки. Последние средства прекрасно очищают грязь, которая скапливается на межплиточных швах. В составе преобладает меламина, который при соприкосновении с водой образует обильную пену.

Удаляем налет

Лимон. Кусочек фрукта отрезают и натирают им проблемное место. Если развести лимонный сок в воде, то состав можно нанести на стены с помощью пульверизатора.

Сода с уксусом. Способствует размягчению известковых и мыльных отложений. Сначала на стены наносят размягченную водой соду, а через некоторое время поверх нее разбрызгивают столовый уксус.

Нашатырный спирт. Вещество разводят с водой в соотношении 1:10 и обрабатывают составом загрязнения. Нашатырный спирт убирает даже стойкие пятна.

Убираем плесень

Из-за повышенной влажности в ванной комнате на керамической плитке может появиться плесень. Отчаиваться из-за этого не стоит, так как она легко смывается.

Грибок

Хлорка избавляет стены от плесени, грибка, известкового налета. **Нашатырный спирт** в небольшой концентрации справляется с большинством загрязнений. Если все методы борьбы с плесенью бесполезны, выход один – **сменить затирку**. После удаления межплиточных швов проблемные участки обрабатывают антисептиками, и сверху наносят новый состав.

Чистим швы

Несмотря на устойчивость затирочных материалов к негативным факторам, из-

за высокой влажности и различных агрессивных веществ межплиточные швы темнеют и теряют свою эстетичность.

После обработки швов веществами их затирают наждачной бумагой. Это обнажит чистую затирку, а стенам вернёт былую привлекательность.

Даже при регулярной ежедневной уборке в ванной комнате керамику периодически потребуется мыть специализированными составами. Выбирая их, стоит учитывать состояние затирочных швов. Сильно агрессивные вещества могут привести к отбеливанию, обесцвечиванию затирки. В профессиональных составах присутствуют: изопропиловый спирт, аммиак и щадящие растворители. Они выпускаются в виде спреев, паст, кремов, порошков.

При выборе порошка для очистки кафеля надо быть крайне аккуратными. Если в составе присутствуют крупные абразивные частицы, они могут поцарапать глянцевую поверхность материала.

Ухаживать за стенами в ванной комнате нужно регулярно. Проще избавиться от свежих загрязнений сразу, чем потом перебирать различные методы очистки. Пренебрежение своевременной обработкой грозит появлением на поверхности материала неприятного коричневого оттенка, известковых отложений, плесени на швах.

При уходе за кафелем следует придерживаться рекомендаций:

- * чистить снизу вверх, а вытирать сверху вниз;
- * для плитки использовать только мягкие губки без абразива;
- * перед использованием новых химических средств проводить небольшой тест на реакцию материала в незаметном месте.

Свежие пятна от конденсата, шампуня, мыла убирают отрезом мягкой ткани и любым моющим средством. Если же их оставить, в скором времени они превратятся в известковый налет, избавиться от которого будет намного сложнее.

ВКУСНО И ПРОСТО

Суп с одуванчиками

Цветы одуванчика (жёлтые) — 20 шт., морковь — 3 шт., капуста белокачанная — 1/2 кочана (около 300 г), свекла — 3 шт., свежие огурцы — 3 шт., вода — 2 л, лимонная кислота — по вкусу, сметана — 1/2 стакана, зелень петрушка и укроп по вкусу.

Свеклу и морковь промыть, очистить и натереть на терке, капусту нашинковать соломкой, огурцы порезать кружочками. Цветки одуванчика освободить от цветоложа и промыть. В подсоленный кипяток положить овощи, немного лимонной кислоты и довести все до кипения. Затем добавить капусту. Готовый суп охладить. В тарелку положить ломтики огурца, рубленую зелень и залить супом, сверху посыпать одуванчиком. Подавать со сметаной.

Салат «Солнечный одуванчик»

Картофель — 2 клубня, капуста белокачанная свежая — 200 г, кукуруза консервированная — 1 банка, яйцо вареное — 4 шт., буженина — 100 г, сыр колбасный — 50 г, яблоки — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, майонез — 4 ст. ложки.

Отваренный картофель остудите, очистите от кожуры, нарежьте мелкими кубиками. Буженину, колбасный сыр нарежьте небольшими ломтиками, капусту — шашками, яичный белок мелко нарубите. Яблоко очистите, удалите сердцевину, нарежьте кубиками. Чеснок измельчите. Кукурузу откиньте, чтобы стекла жидкость.

Соедините все ингредиенты, кроме кукурузы, добавьте майонезом, перемешайте.

Салат выложите горкой на блюдо, вокруг кольцом уложите кукурузу, сверху посыпьте салат натертыми на мелкой терке желтками.

Салат из одуванчиков с овощами и перцем

200 г листьев одуванчика, 3 яйца, 1 крупная морковь, 100 г зелени петрушки, 1-2 сладких перца, 3 столовые ложки рубленых орехов, 1-2 средних помидора, 1 лимон, 2 дольки чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка яблочного уксуса, соль, черный молотый перец по вкусу.

Листья одуванчика мелко порубите, посолите и посыпьте перцем. Добавьте натертую на крупной терке морковь, сладкий перец и помидоры, нарезанные

кружочками, измельченные ядра грецких орехов, вареные яйца, лимон, чеснок, зелень петрушки. Затем все перемешайте, заправьте растительным маслом, смешанным с яблочным уксусом. Салат украсьте ломтиками овощей.

Салат из крапивы с орехами

2 стакана измельченных листьев крапивы, 1 желток сваренного вкрутую яйца, 3 ст. ложки измельченных орехов, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука.

Листья молодой крапивы обдать кипятком и подержать в нем 2-3 минуты, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, затем нашинковать и положить в салатницу.

Ядра грецких орехов растолочь, развести настоем из крапивы до консистенции густой сметаны, добавить сок из половины лимона, перемешать и полученной массой заправить крапиву. Сверху посыпать зеленым луком и измельченным желтком.

Суп из крапивы с топленым маслом и зеленью

500 г крапивы, 4 яйца, 1 морковь, 300 г картофеля, 1 луковица, 1 ст. ложка рубленой зелени, 80 г топленого масла, 150 г сметаны, соль по вкусу.

Лук, морковь и вареные яйца измельчить, положить в кастрюлю, добавить масло, соль и 1 стакан воды. Накрыть крышкой и поставить тушить на небольшой огонь. Когда вода выпарится и останется только масло, влить вместе с отваром вареную и протертую крапиву, добавить 5-6 тарелок воды, прокипятить 15 минут, затем всыпать очищенный и нарезанный кубиками картофель, посолить. Варить суп до готовности картофеля. Снять с огня и всыпать рубленую зелень. Подавать суп со сметаной.

Так же можно приготовить суп из щавеля, шпината или салата.

Суп картофельный с черемшой

Картофель — 75 г, морковь — 10 г, репчатый лук — 10 г, маргарин — 10 г, черемша — 75 г, мясной бульон или вода — 320 г, соль, специи.

В кипящий бульон или воду закладывают картофель, нарезанный кубиками, варят 10-15 мин., добавляют пассерованные морковь и лук. За 7-10 мин. до окончания варки добавляют мелко нарезанную черемшу.

Фигурист Илья...						
Салюги для гонца	Писатель-классик Жюль ...		Холм в Иерусалиме		Все люди с одним цветом кожи	Соглашение на словах
	Накрахмаленная сетка для вышивки		Фамилия жены Высоцкого			
					Мед-работник	Пигмент бронеита
	"Летучая мышь" в шикарном ресторане	Золотое на пальце		Речной усатый гигант		
	Основа колеса					
				Калибр капитана ВМФ		Между жизнью и смертью
	Поэзия из глубины души					
				Древне-египетский бог солнца		
	Река в Сибири					
	Гигантские морские волны		Аптечная величина			

Составила Елена ТИМОШЕНКО.

Ответы на сканворд в №14

По горизонтали: Попкорн. Пиза. Онагр. Кар. Анкара. Пиво. Гренки. Роу. Нева. Слоган. Лист.
По вертикали: Подспорье. Охра. Август. Гонор. Кипр. Енол. Карнеги. Разгар. Квас. Радиант.