

КОРОТКО

■ Комиссионное обследование Правобережных очистных сооружений канализации «РВК-Воронеж» проводилось седьмого июня. Экспертная группа создана по поручению губернатора Александра Гусева для определения причин периодического появления неприятного запаха в Воронеже. По информации департамента природных ресурсов и экологии Воронежской области, на момент осмотра очистное оборудование работало в штатном режиме, заполнение иловых карт не осуществлялось, цех механического обезвоживания осуществлял работу в соответствии с технологическим регламентом. Был проведен отбор проб атмосферного воздуха на территории жилой застройки посёлка Тенистый, на улицах Тепличная и Лазурная по трём показателям: аммиаку, сероводороду, метилмеркаптану. Превышение предельно допустимых концентраций не выявлено.

■ Церемония открытия регионального хакатона (форума специалистов из разных областей разработки программного обеспечения) Всероссийского конкурса «Цифровой прорыв» состоялась 8 июня в главном корпусе Воронежского государственного университета. Второй площадкой проведения очного полуфинала в столице Черноземья стал Воронежский государственный технический университет. В церемонии открытия регионального хакатона приняли участие губернатор Александр Гусев, директор по маркетингу АНО «Россия – страна возможностей» Никита Ничкалюк и ректор ВГУ Дмитрий Ендовицкий.

■ В Воронеже на Северном мосту проведут работы по замене деформационных швов, а его пешеходные части покроют асфальтобетоном. На первом этапе работ, с 17 июня по 25 июля, будет закрыто движение автотранспорта и запрещено движение пешеходов по стороне Северного моста, ведущей с правого берега на левый. На втором этапе, с 26 июля по 30 августа, будет закрыто движение автотранспорта и запрещено движение пешеходов по стороне Северного моста, ведущей с левого берега на правый.

■ В Воронеже с 9.00 12 июня будет работать сельскохозяйственная ярмарка у Центрального рынка. Ярмарка проводится в честь Дня России и приурочена к 85-летию образования Воронежской области, которое будет отмечаться 13 июня. На ярмарочной территории, прилегающей к зданию Центрального рынка (улица Куколкина), будут представлены мясо и мясные продукты, молочная продукция и сыры, овощи, фрукты, ягоды, кондитерские товары, продукция пчеловодства и многое другое.

■ В преддверии жарких выходных спасатели напомнили любителям проводить свой досуг у водоёма о необходимости делать это на проверенной и разрешенной специалистами территории. Воронежские спасатели опубликовали список официальных пляжей на территории региона. В списке – 74 пляжа, на которых рекомендуется отдыхать жителям области. Со списком можно ознакомиться на сайте ГУ МЧС РФ по Воронежской области.

■ Вопрос о размещении музея ВДВ в парке Победы вынесли на публичное обсуждение. Речь также пойдёт о благоустройстве парка Победы (улица Генерала Лизюкова, 42в), на территории которого будет размещён музей Воздушно-десантных войск. Мероприятие пройдёт 24 июня в Доме архитектора (улица Плехановская, 22). Начало – в 15.00. Участникам обсуждений необходимо при себе иметь паспорт гражданина РФ.

КУЛЬТУРА

Многослойный Платонов

На Советской площади появилась многослойная пространственная инсталляция, созданная по фотографии нашего великого земляка

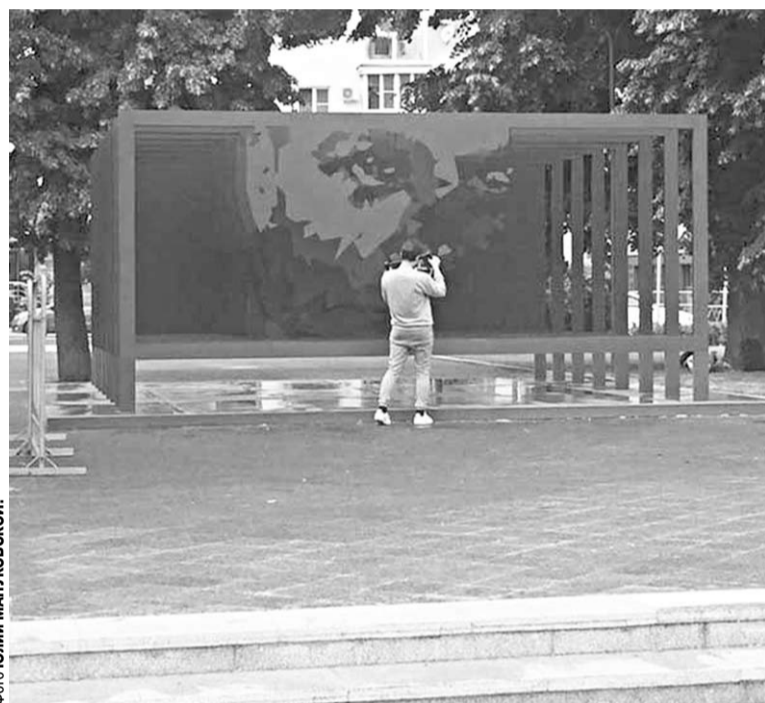


Фото Юлии Мануковской.

Когда подходишь к ней близко, видишь странную конструкцию, напоминающую то ли супрематические композиции начала XX века, то ли карту невиданных островов и материков. Можно представить, как некий пламенный противник современного искусства, заранее ничего не понав и возмущившись, уже обдумывает обличительный пост в Аейсбук, и вот он движется в сторону работающего на площади фонтана, среди струй которого радостно носятся дети, но случайно оглядывается... И в этот миг Платонов смотрит на него.

«Платонов смотрит на нас» – так называется композиция, которую специально для фестиваля искусств придумал московский художник, графический дизайнер Артём Стефанов. Он около пятнадцати лет занимался уличным искусством и уже создал не одну работу, в которой используются оптические иллюзии. С помощью компьютерных технологий он разобрал портрет на слои, которые потом были собраны из металлического каркаса и фанеры. Несколько слоёв, размещённых на следующих один за другим экранах, складываются в портрет при определённом ракурсе.

– Мне предложили участвовать в фестивале, создать главную инсталляцию в честь 120-летия со дня рождения писателя, – рассказывает Артём Стефанов. – С удовольствием принял приглашение. С подобными технологиями я уже работал. Пожалуй, не в таком масштабе. На данный момент это самая большая моя инсталляция с таким раскладыванием. У Платонова не так много фотографий! Мы выбрали сначала три. Потом из них – портрет, который больше всего подходил.

Виталий ЧЕРНИКОВ.

ОТВЕЧАЕМ НА ВАШИ ПИСЬМА

Льготная пенсия

Затронуло ли увеличение пенсионного возраста тех, кому положен льготный, досрочный, выход на пенсию?

Федеральный закон от 03.10.2018г. № 350-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам назначения и выплаты пенсии» предусматривает поэтапное повышение возраста выхода на страховую пенсию по старости, социальную пенсию по старости, пенсию по случаю потери кормильца для отдельных категорий граждан. Пенсионный возраст для мужчин и женщин будет постепенно (с шагом в один год) увеличен на 5 лет.

Большую часть граждан, имеющих право на досрочное назначение страховой пенсии по старости, не затронул Закон от 03.10.2018г. Граждане, занятые на работах с вредными, опасными и тяжёлыми условиями труда – это работники по Спискам № 1 и № 2, «малым» спискам, к которым относятся женщины-текстильщицы, работники железнодорожного транспорта, геологи, лесозаготовители, плавсостав, летчики, пожарные и другие категории; граждане, которым страховые пенсии назначаются по социальным мотивам и состоянию здоровья: женщины, родившие 5 и более детей и воспитавшие их до 8 лет, один из родителей или опекунов инвалидов с детства, воспитавший их до 8 лет, инвалиды по зрению I группы и др.; граждане, пострадавшие в результате радиационных или техногенных катастроф, сохранили льготы по досрочному выходу на пенсию.

Увеличен срок выхода на пенсию педагогическим, медицинским и творческим работникам, которым для досрочного назначения страховой пенсии по старости требуется выработать определённую про-

должительность стажа на соответствующих видах работ, а также гражданам, проработавшим в районах Крайнего Севера не менее 15 календарных лет либо в местностях, приравненных к районам Крайнего Севера не менее 20 календарных лет. При этом продолжительность требуемого стажа для назначения досрочной пенсии и требуемая величина индивидуального пенсионного коэффициента сохраняются прежними.

Отдельно следует сказать про женщин, родивших двух и более детей, если они проработали не менее 12 календарных лет в районах Крайнего Севера либо не менее 17 календарных лет в приравненных к ним местностях и имеют страховой стаж не менее 20 лет, а также требуемый ИПК. Таким женщинам не увеличен пенсионный возраст, право на пенсию они имеют по-прежнему в возрасте 50 лет. При этом для определения права на указанную пенсию не учитываются дети, в отношении которых женщина была лишена родительских прав, или в отношении которых было отменено усыновление.

Доплату пересчитают

Получаю доплату к пенсии до прожиточного минимума. Будут ли теперь ее уменьшать в случае, если после индексации пенсия станет выше минимума?

Неработающие пенсионеры получат перерасчет социальной доплаты к пенсии. Согласно изменениям, внесенным в апреле в Федеральный закон «О государственной социальной помощи» и Федеральный закон «О прожиточном минимуме в Российской Федерации», пересмотрены правила подсчета социальной доплаты к пенсии до прожиточного минимума пенсионера в субъекте.

В соответствии с ранее действовавшим порядком размер социальной доплаты к пенсии определялся с учетом проводимых

индексаций пенсий и ежемесячной денежной выплаты. Это приводило к тому, что каждая новая индексация увеличивала размер пенсии или ежемесячной денежной выплаты и пропорционально уменьшала назначенную социальную доплату. В итоге выплаты пенсионеров даже после индексации могли оставаться без изменений, хотя и обеспечивались на уровне прожиточного минимума.

Принятые поправки в закон предполагают, что доходы пенсионера, которые включают в себя пенсию, соцвыплаты и некоторые другие меры господдержки, сначала доводятся социальной доплатой до прожиточного минимума, а затем повышаются на суммы проведенных индексаций. Таким образом, прибавка в результате индексации устанавливается сверх прожиточного минимума пенсионера и не уменьшает доплату к пенсии.

Новые положения закона распространяют свое действие на период начиная с 1 января 2019 года и таким образом охватывают проведенные ранее индексации выплат пенсионерам. Напомним, в январе страховые пенсии неработающих пенсионеров были проиндексированы на 7,05%, в феврале на 4,3% проиндексированы ежемесячные денежные выплаты, пенсии по государственному обеспечению в апреле увеличены на 2%.

Повышения пенсий и ежемесячной денежной выплаты в результате прошедших индексаций будут пересмотрены и установлены в новых размерах, начиная с мая. Увеличение доплат пройдет беззаявительно, поэтому пенсионерам не нужно обращаться в Пенсионный фонд России или органы социальной защиты, чтобы подать какие-либо заявления.

Отвечают специалисты Управления Пенсионного фонда РФ в Воронеже.



ПОГОДА

Дата	СР 12.06	ЧТ 13.06	ПТ 14.06	СБ 15.06	ВС 16.06	ПН 17.06	ВТ 18.06
Осадки	малооблачно	облачно с прояснениями	ясно	облачно с прояснениями	облачно с прояснениями	малооблачно	малооблачно
Днем	+32	+31	+27	+26	+25	+23	+25
Ночью	+19	+18	+17	+18	+15	+14	+14

Неблагоприятные дни

13 июня (четверг)
(с 11.00 до 13.00)

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

№24 (1231) 11 июня 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.

Table with 4 columns: Channel, Time, Program Name, and Description. Includes sections for 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ', 'РОССИЯ-1', and 'ТВ ЦЕНТР'.

Table with 4 columns: Channel, Time, Program Name, and Description. Includes sections for 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ', 'РОССИЯ-1', and 'ТВ ЦЕНТР'.

Table with 4 columns: Channel, Time, Program Name, and Description. Includes sections for 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ', 'РОССИЯ-1', and 'ТВ ЦЕНТР'.

Table with 4 columns: Channel, Time, Program Name, and Description. Includes sections for 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ', 'РОССИЯ-1', and 'ТВ ЦЕНТР'.

Table with 4 columns: Channel, Time, Program Name, and Description. Includes sections for 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ', 'РОССИЯ-1', and 'ТВ ЦЕНТР'.

Table with 4 columns: Channel, Time, Program Name, and Description. Includes sections for 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ', 'РОССИЯ-1', and 'ТВ ЦЕНТР'.

Table with 4 columns: Channel, Time, Program Name, and Description. Includes sections for 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ', 'РОССИЯ-1', and 'ТВ ЦЕНТР'.

УВАЖАЕМЫЕ ЖИТЕЛИ ГОРОДА И ОБЛАСТИ! ОБЩЕСТВЕННАЯ ПРИЁМНАЯ «КОММУНЫ»

Городская справочная www.077.ru

НОВОСТИ ОДНОЙ СТРОКОЙ

ЗАГОТОВКИ ИЗ КЛАДОВКИ

Клубника в собственном соку

Клубника – 3 килограмма; сахар – 1200 граммов; вода – 400 миллилитров; лимонная кислота – 2 чайных ложки.

Ягоды перебирают, отрывают «хвостики». Затем клубнику моют под проточной водой и засыпают сахаром. Клубнику кладут в глубокий таз, оставляют на ночь. Если ягоды будут мягкими и переспевшими, сока выделится очень много. Но тогда в варенье клубника потеряет форму. Лучше всего брать спелые плотные ягоды. В этом случае сока получится немного меньше и придется добавить воды. Зато ягодки в готовом варенье останутся целыми и красивыми. Настаивание клубники в сахаре может длиться от 4 до 10 часов. Затем в таз добавляют воду, кладут лимонную кислоту и ставят на огонь. Появившуюся густую белую пену снимают, а мелкие пузырьки пены не трогают. В процессе кипения они исчезнут сами собой. Клубничное варенье кипятят 15 минут, затем горячим переливают его в стерильные банки, равномерно распределяя количество ягод и жидкости. Банки переворачивают, накрывают теплой толстой тканью. Возвращают банки в нормальное положение только после полного остывания. Клубничное варенье предназначено для длительного хранения. Лимонная кислота позволяет избежать засахаривания, она сохраняет натуральный вкус и цвет свежей клубники.

Клубничное повидло с желатином

Клубника – 1 килограмм; сахар – 400 граммов; лимонный сок – 2 столовых ложки; быстрорастворимый желатин – 25 граммов; вода – 50 миллилитров.

Клубнику сортируют, выбирают только спелые неповрежденные ягоды. Заготовки с использованием желатина лучше всего готовить небольшими порциями, рассчитав пропорции на одну-две банки. Этот рецепт позволит заполнить клубничкой одну пол-литровую банку и еще останется немного повидла, чтобы подать его к вечернему чаю. Клубнику измельчают блендером, получившееся пюре переливают в маленькую эмалированную кастрюлю. Сахар не добавляют. Ягодное пюре ставят на огонь и кипятят 15 минут. Лишняя жидкость испарится, масса станет более густой. Кастрюлю снимают с плиты. Желатин заливают горячей водой и размешивают до полного растворения. Вода в этом рецепте нужна только для растворения желатина. Желатиновую смесь выливают в ягодное пюре, размешивают очень тщательно. Желатин нельзя бросать в кипящее повидло, нужно обязательно подождать минут 10, пока ягодная масса остынет примерно до 70 градусов. В этом случае желирование пройдет успешно, и комки не появятся. В повидло высыплют весь сахар, добавляют лимонный сок. Кастрюлю ставят на огонь, кипятят 5 минут. Банку и крышку стерилизуют, наполняют горячим повидлом. Консистенция будет напоминать сметану, так как полное желирование происходит только после остывания продукта. Густота остывшего повидла увеличится вдвое. Переворачивать банку не нужно, чтобы повидло не приклеилось к крышке. Хранят клубничное повидло в прохладном темном месте.

Варенье из клубники с ревенем

Клубника – 500 граммов; ревень – 300-400 граммов; сахар – 600 граммов.

Для варенья выбираем спелую, сладкую клубнику и стебли молодого ревеня. Первым делом их моем в холодной воде, удаляем остатки грунта и другие загрязнения. Слегка высушив, от ягод отрываем плодоножки, с зеленых стеблей снимаем тонкий верхний слой. Очищенный ревень делим кубиками небольшого размера, клубнику — четвертинами. Мелкие ягоды можно оставить целыми. Засыпаем красное зеленое ассорти всей порцией сахарного песка, встряхиваем и оставляем на полчаса-час в покое. Для удобства смесь помещаем в широкий таз. Довольно быстро выделяется сок и часть крупинки сахара растворяется. Перекладываем состав в ковш/кастрюлю с толстым дном, поставив на большой огонь, доводим до бурного кипения. Появившегося сока вполне достаточно, чтобы в варенье из клубники и ревеня не подливать дополнительно воду. Снимаем с поверхности розовую пену. Прерываем варку — сохраняем более насыщенный цвет и не даем всем кусочкам полностью развариться. Ставим ковш на лед, аккумулятор холода или в тарелку с ледяной водой. Остудив снова кипятим, варим минуту-полторы и охлаждаем. Повторив действия 10-12 раз горячее клубничное варенье с ревенем переливаем в стерильные банки.

САДОВОДАМ, ОГОРОДНИКАМ

Томаты. Цветущим томатным кустам даем суперфосфат (1-1,5 ст. ложки) для формирования вкусных плодов и органической настой (0,5 л на 10 л воды).

Огурцы в начале цветения поддерживаем комплексным удобрением — ст. ложка на 10 л воды. В фазу плодоношения для роста побегов и формирования огурчиков каждые десять дней даем по чайной ложке мочевины и сульфата калия, 0,5 л органического настоя на 10 л воды.

Перец, баклажаны. В фазу цветения первый раз подкармливаем перец, баклажаны — по ст. ложке комплексного удобрения на 10 л воды.

Белокочанную капусту в период активного наращивания листьев подкармливаем органическим настоем (0,5 л на 10 л воды), влажные междурядья посыпаем древесной золой и рыльцем.

Цветной капусте и брокколи даем комплексное удобрение, в составе которого есть магний, бор, поливаем органическим настоем (0,5 л на 10 л воды).

1000+1 СОВЕТ

Крутой кипяток. Совсем свежее пятно от вишни, малины, ежевики, клубники, смородины вы можете быстро удалить с помощью кипятка. Для этого нужно вскипятить чайник, натянуть изделие с пятном над глубокой миской, тазиком или кастрюлей и полить загрязненную область крутым кипятком. Свежие следы от ягод сразу исчезнут. Отметим, что чувствительную к высоким температурам ткань данным методом чистить мы не рекомендуем.

Скишее молоко. Замочите ягодное пятно на 2-3 часа в скишем молоке или кефире, после чего постирайте изделие.

Лимонная кислота. Обычно к этому методу прибегают люди, у которых нет дома скишего молока. Чтобы убрать пятно, необходимо сделать раствор (чайная ложка лимонной кислоты на стакан воды), замочить в нем загрязненную область и подождать 20 минут. Если пятно полностью не исчезнет, повторить проце-

СЛАВЯНСКИЙ ГОРОСКОП

Додола (3 – 21 июня)

С 13 июня по 21 июня славяне славили Додола. Додола у древнейших славян была богиней лета, как времени года и лета человеческой жизни – молодости.

С особой любовью покровительствовала Додола молодым девицам, их забавам, песням, играм, гаданиям, верованиям, всем девичьим тайнам и секретам. Под знаком Додолы наступает раннее, молодое лето. Стоят длинные жаркие дни и короткие светлые ночи. Травы наливаются соком и целебной силой. Единственная забота этого сезона – сенокос. В остальном можно ненадолго отдохнуть.

Человек ДОДОЛА вечно молод душой, он словно несет в себе дух волшебного леса, полного свежести и прохлады, гармонию зеленых лугов, еще не вызревших на солнце.

В этот мир ДОДОЛА и приходит для отдыха и созерцания. Дети Додолы наивны, даже инфантильны, ленивы, оттого что уверены: все и так делается само собой, зачем же тратить силы? «Вечнозеленые» ДОДОЛЫ нуждаются в некотором руководстве со стороны других людей. Им не помешает хороший наставник. С юных лет им надлежит привыкать к дисциплине.

Человеку ДОДОЛЕ очень помогает жить его чистота и искренняя вера в чудеса. Жизнь для него игра, забава, ничего серьезного. Или же это сказка, в которой нет поводов для кручины (у сказок всегда хороший конец). Как ни странно, ему действительно везет. Все, что ДОДОЛЕ необходимо, появляется как бы само собой. Для него поет жар-птица, цветет разрыв-трава, текут молочные реки в кисельных берегах. Главное, довериться судьбе, не прикидываясь самым мудрым и всезнающим, и мир будет у ваших ног!

Время Додолы идеально для рождения здоровых детей. И дети Додолы несут в себе сильнейший энергетический заряд летнего солнцестояния. У них свои представления о любви и верности, поэтому их семейная жизнь может сложиться как угодно. Но иметь друга ДОДОЛУ очень здорово! Он будет вам в жизни служить талисманом, делая с вами своим сказочным везением и удачей.

Что касается любви и семьи, то отношения в жизни людей ДОДОЛ могут складываться по-разному, поскольку их точка зрения на любовь и верность может сильно отличаться от общепринятой.

Меню для растений

В июне не обойтись без подкормок. Но каждое растение предпочитает особый набор микроэлементов

Картофель в период цветения и бутонизации формирует урожай, поэтому азот ему уже не нужен, а вот калий, микроэлементы, которые есть в древесной золе, помогут клубням вырасти.

Тыкву подкормим органическим настоем (1 л на 10 л воды), чтобы подтолкнуть к росту побеги, на которых образуются цветы и завязи.

Цветущие **кабачки** поддержим органическим настоем (1 л) и комплексным минеральным удобрением (ст. ложка на 10 л воды).

Лук, выращиваемый на репку из семян, в начале месяца еще можно подкормить азотными удобрениями для роста пера (чайная ложка мочевины или стакан органического настоя на 10 л воды). Лук, выращиваемый из севка, если он нарастил достаточно зелени, подкармливаем вытяжкой суперфосфата (2 ст. ложки) или комплексным минеральным удобрением (ст. ложка на 10 л воды).

Моркови в период интенсивного роста листьев дадим азот: стакан органического настоя или чайная ложка мочевины и столовая ложка кали-магнезии на 10 л воды.

Свёкле в начальный период роста помогут активизироваться 1,5 стакана органического настоя, ст. ложка комплексного удобрения, в составе которого есть бор.

Сельдерей в начале месяца подкормим органическим настоем (0,5 л) или комплексным удобрением (ст. ложка на 10 л воды).

Чесноку в начале месяца дадим суперфосфат — 2 ст. ложки на 10 л воды.

Пятна от ягод

Пятна от ягод с одежды, как правило, очень сложно отстирываются. Но можно попробовать воспользоваться народными средствами

дуру. После этого постирать ткань обычным способом.

Столовый уксус. Чтобы воспользоваться этим методом, необходимо смешать столовый уксус и свежесжатый лимонный сок (1:1), смочить получившимся раствором марлю или чистую белую ткань и хорошенько обработать пятно от краев к центру. После этого постирать одежду.

Соль. От свежего ягодного пятна можно избавиться при помощи соли. Для этого смешайте ее с водой так, чтобы получилась кашка. Затем смочите в кашке белую хлопчатобумажную ткань, разложите «пострадавшую» вещь и начинайте аккуратно от края к центру удалять загрязнение. После этого промойте следы мыльным раствором и постирайте одежду в теплой воде.

Глицерин. Если пятно от ягод было поставлено на цветную ткань, можно воспользоваться данным методом. Просто смешайте глицерин (приблизительно 40 г) с сырым яичным желтком, нанесите смесь на место загрязнения и подождите 2 часа. По истечении этого времени постирайте одежду в теплой воде.

Перекись водорода. Справиться с рассматриваемой проблемой можно также с помощью раствора перекиси водорода. Для приготовления раствора необходимо смешать перекись с водой (1:10).

Братская близость двух душ							
Русский бальный танец	"Игла" колоса		Народный танец		Секретный окоп		Медосбор пчелиной семьи
	Ее спел трубадур на заре		Просторная рубаха				
					Ударный инструмент торжества		Пьеса для виртуозов
	Песня грузинского застолья	Злобный маньяк		Товар, выставленный на аукцион			
	Фольклорная история						
				Кукуруза по-испански		"Вырастет из сына ..."	
	Город стальных клинков						
			Собака Айболита				
	...Баба и 40 разбойников						
	Собеседник умерших		Главный город Йемена				

Составила Елена ТИМОШЕНКО.

Ответы на сканворд в №23

По горизонтали: Поездка. Буба. Кровь. Пук. Пасека. Джек. Никита. Инь. Лавр. Критик. Орда.

По вертикали: Складчина. Окно. Пенька. Враки. Зябь. Клио. Педиатр. Каблук. Твид. Казарка.