

Досрочная подписка на газету «Коммуна плюс»

на первое полугодие 2020 года продлится до конца августа.

Оформить подписку можно в отделениях почты. Подписной индекс – П7671 на полгода — 254,04 руб. Для участников и ветеранов Великой Отечественной войны и инвалидов I и II групп — 224,82 руб. На год можно подписаться по индексу П5804 — 497,65.

Для участников и ветеранов Великой Отечественной войны и инвалидов I и II групп — 438,12 руб.

Дорогие наши читатели, кто выписывает нас через почту, воспользуйтесь, пожалуйста, этой возможностью. С сентября увеличится цена на доставку газет. Напомним также: сейчас можно подписаться и на оставшиеся месяцы 2019 года.



КОРОТКО

Воронежские аграрии намолотили второй миллион тонн зерна урожая-2019. Обмолот произведён на 620 тысячах гектаров, что составляет 42 процента от всей уборочной площади зерновых и зернобобовых культур. На 25 июля средняя по области урожайность составила 33,8 центнера с гектара, валовой сбор – 2094 тысячи тонн. Темпы уборки неплохие – около 20 тысяч гектаров в сутки, но из выпадающих дождей приходится делать вынужденные перерывы в работах.

Всероссийская акция, которую проводит Фонд кино и Министерство культуры РФ, состоится субботним вечером 24 августа, в 22.00. Акция пройдет на 71 площадке в 28 районах Воронежской области. В Воронеже посмотреть кино можно будет на трёх площадках: в кинотеатре «Люксор», в парке ТРК «Арена» и Зелёном театре Центрального парка.

Проект Дома культуры села Макашевка победил во Всероссийском конкурсе «Активное поколение – 2019», получив грант в 90 тысяч рублей. Представителей старшего поколения обучат уверенно общаться с персональным компьютером, самостоятельно создавать, форматировать и сохранять текстовые документы, а также отправлять электронные письма и находить в Интернете необходимую информацию. Обучение проводится бесплатно.

Выездное совещание по строительству автомобильной дороги «Юго-восточный обход г. Боброва в Бобровском муниципальном районе» 26 июля провёл по поручению губернатора заместитель председателя облправительства Сергей Честикин. За первое полугодие 2019-го выполнено работ на сумму 600 миллионов рублей. Благодаря дополнительному федеральному финансированию в один миллиард рублей, выделенных на этот год, строительство дороги может быть завершено уже не в 2021 году, как планировалось, а раньше.

Воронежской области при работах на магистральном газопроводе «Краснодарский край – Серпухов» на территории Терновского сельского поселения Острогжского района обнаружен крупнейший за пять лет склад боеприпасов времён Великой Отечественной войны. Специалисты взрывотехнического отряда Аварийно-спасательной службы Воронежской области разминировали и подняли 1031 артиллерийский снаряд, в основном – 47-миллиметрового калибра, незначительное количество – калибров в 37, 75, 50 и 20 миллиметров.

28 ИЮЛЯ – ДЕНЬ ВОЕННО-МОРСКОГО ФЛОТА

Праздник. И не только для моряков

Ветераны Военно-морского флота обратились к главе Воронежа с просьбой, чтобы их праздник стал общегородским

Накануне этого праздника глава Воронежа Вадим Кстенин встретился с ветеранами ВМФ – активистами Воронежской региональной общественной организации по пропаганде истории и традиций Военно-морского флота Отечества «Колыбель русского флота». Встреча прошла в малом зале администрации города.

В приветственном слове глава города отметил, что Воронеж заслуженно считается колыбелью флота великой морской державы.

– Этот высокий статус укреплен доблестной и честной службой на флоте многих поколений жителей нашего города, яркими представителями которых являются присутствующие в зале офицеры.

Она напомнил, что история регулярного Военно-морского



Фото пресс-службы администрации г. Воронежа

флота началась именно на воронежских верфях. Петровские корабли стали главной силой первых морских побед России. Кстенин рассказал о планируе-

мой реконструкции Петровской набережной Воронежа, которая предусматривает и частичное воссоздание верфей и других сооружений времен Петра Пер-

вого практически на том месте, где они когда-то стояли.

Руководитель общественной организации «Колыбель русского флота», почетный гражданин Воронежа, контр-адмирал Николай Ермаков обратился к мэру с просьбой, чтобы день ВМФ стал общегородским праздником. Он преподнес главе города тихоокеанскую тельняшку и Андреевский флаг, которому в этом году исполняется 320 лет.

В свою очередь Вадим Кстенин пообещал, что профильные подразделения администрации города проработают вопрос об организации в следующем году торжеств, которые будут соответствовать статусу праздника, а также вручил ветеранам благодарственные письма за активную патриотическую работу и популяризацию истории и традиций Военно-морского флота.

ОТВЕЧАЕМ НА ВАШИ ПИСЬМА

Где можно получить СНИЛС?

Родители приехали из Казахстана, получили гражданство Российской Федерации, но пенсию и прописку пока не оформили. Для покупки дома и в дальнейшем получения прописки требуется СНИЛС.

Для получения страхового свидетельства в системе обязательного пенсионного страхования можно обратиться в любую клиентскую службу Управления Пенсионного фонда РФ с документом, удостоверяющим личность.

Уход за бабушкой

Я сама не работаю. Хочу оформить выплату по уходу за своей бабушкой. Ей 76 лет. Как это сделать?

– Речь идет о компенсационной выплате неработающему, трудоспособному лицу, осуществляющему уход за престарелым, нуждающимся в постоянном постороннем уходе, но не достигшим возраста 80 лет. В соответствии с Указом Президента РФ «О компенсационных выплатах лицам, осуществляющим уход за нетрудоспособными гражданами» ежемесячные компенсационные выплаты устанавливаются неработающим, трудоспособным лицам, осуществляющим уход за престарелым, нуждающимся по заключению лечебного учреждения в постоянном постороннем уходе.

Справка о нуждаемости в постороннем уходе пенсионерам выдается врачебно-консультативной комиссией на бланке лечебного учреждения и заверяется печатью учреждения. С этой справкой необходимо обратиться в клиентскую службу Пенсионного фонда с соответствующим заявлением.

Бесплатный проезд

Получаю ежемесячную денежную выплату как инвалид, от набора социальных услуг отказался. Каким образом можно в 2020 году, сохранив отказ от лекарств и санаторно-курортного лечения, возобновить бесплатный проезд?

Сделать это можно, подав до 1 октября текущего года в Управление Пенсионного фонда по месту получения ежемесячной денежной выплаты заявления о возобновлении набора социальных услуг или его части. Заполненное заявление вы можете направить по почте, а также в форме электронного документа через информационную систему «Личный кабинет гражданина» на сайте Пенсионного фонда Российской Федерации. Для этого необходимо иметь подтвержденную учетную запись на едином портале государственных услуг.

Перерасчет пенсии

В декабре 2018 г. я обратилась с заявлением о перерасчёте пенсии из другого заработка. Перерасчёт мне сделали с 1 января 2019 г. Правильно ли это, и положена ли мне доплата с даты назначения пенсии?

Перерасчет пенсий производится по волеизъявлению гражданина, которое он реализует путем подачи соответствующего заявления со всеми необходимыми документами в орган, осуществляющий пенсионное обеспечение.

Перерасчет размера страховой пенсии в сторону увеличения производится с 1-го числа месяца, в котором подано заявление о перерасчете.

Доплата пенсии за прошлое время законодательством не предусмотрена.

Подтверждение не требуется

Являюсь получателем пенсии по инвалидности. Сейчас мне продлили группу инвалидности. На иждивении у меня находится дочь-студентка. По справке об обучении она является студентом по 31 августа 2020 г. Нужно ли повторно представлять документ о её обучении?

В соответствии с Федеральным законом «О страховых пенсиях» лицам, на иждивении которых находятся нетрудоспособные члены семьи, устанавливается повышение фиксированной выплаты.

К нетрудоспособным членам семьи относятся в том числе и дети, не достигшие

18 лет, а также дети, обучающиеся по очной форме обучения по основным образовательным программам в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, до окончания ими такого обучения, но не дольше чем до достижения возраста 23 лет.

Вам повышение фиксированной выплаты установлено на основании справки из учебного заведения о периоде обучения дочери по 31.08.2020. Ежегодного подтверждения обучения не требуется.

Подайте заявление

Я ухаживаю за бабушкой, ей 80 лет. Кто ей должен выплачивать 1 200 рублей? Пенсионный фонд или соцзащита?

Компенсационная выплата неработающему трудоспособному гражданину, который осуществляет уход за нетрудоспособным гражданином, устанавливается и выплачивается органами Пенсионного фонда РФ. Для того чтобы получать такую выплату, вам необходимо обратиться в ПФР с заявлением.

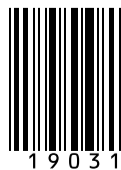
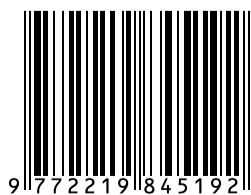
Остаток материнского капитала

Мой остаток средств материнского капитала составляет 20 000 рублей. Скажите, если материнский капитал будет индексироваться, остаток также увеличится?

Размер материнского (семейного) капитала ежегодно устанавливается Федеральным законом о федеральном бюджете на соответствующий финансовый год и на плановый период (в соответствии со статьей 6 Федерального закона от 29.12.2006 № 256-ФЗ «О дополнительных мерах государственной поддержки семей, имеющих детей»). Действие этой статьи приостановлено до 1 января 2020 года, и размер материнского капитала остается неизменным.

В случае возобновления индексации размера материнского капитала остаток средств также будет проиндексирован.

Отвечают специалисты Управления Пенсионного фонда РФ в Воронеже.



ПОГОДА

| Дата | СР 31.07 | ЧТ 1.08 | ПТ 2.08 | СБ 3.08 | ВС 4.08 | ПН 5.08 | ВТ 6.08 |
|--------|-----------------|------------------------|------------------------|-----------------|---------|-----------------|-----------------|
| Осадки | небольшой дождь | облачно с прояснениями | облачно с прояснениями | небольшой дождь | дождь | небольшой дождь | небольшой дождь |
| Днём | +17 | +17 | +21 | +22 | +21 | +22 | +22 |
| Ночью | +10 | +12 | +13 | +15 | +14 | +15 | +15 |

Неблагоприятные дни

5 августа (понедельник) (с 22.00 до 24.00)

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

Цифры в скобках обозначают ограничение просмотра телепередач по возрасту: (6+) - просмотр не рекомендуется детям до 6 лет; (12+) - просмотр не рекомендуется детям до 12 лет; (16+) - просмотр не рекомендуется лицам моложе 16 лет; (18+) - просмотр не рекомендуется лицам моложе 18 лет.

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (5.00, 9.25, 12.00, 15.00, 3.00 Новости 16+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (12.50, 18.50 «60 минут» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (12.50, 18.50 «60 минут» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (12.50, 18.50 «60 минут» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (5.00, 9.25 «Доброе утро» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (12.50, 18.50 «60 минут» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (12.50, 18.50 «60 минут» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (12.50, 18.50 «60 минут» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (5.00, 9.25 «Доброе утро» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (12.50, 18.50 «60 минут» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (12.50, 18.50 «60 минут» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (12.50, 18.50 «60 минут» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (5.00, 9.25 «Доброе утро» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (12.50, 18.50 «60 минут» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (12.50, 18.50 «60 минут» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (12.50, 18.50 «60 минут» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (5.00, 9.25 «Доброе утро» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (12.50, 18.50 «60 минут» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (12.50, 18.50 «60 минут» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (12.50, 18.50 «60 минут» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (5.00, 9.25 «Доброе утро» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (12.50, 18.50 «60 минут» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (12.50, 18.50 «60 минут» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (12.50, 18.50 «60 минут» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (5.00, 9.25 «Доброе утро» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (12.50, 18.50 «60 минут» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (12.50, 18.50 «60 минут» 12+...)

Table with 2 columns: Channel (Первый канал) and Program details (12.50, 18.50 «60 минут» 12+...)

ВСЕДА В КОНТАКТЕ vk.com/kommunanews

УВАЖАЕМЫЕ ЖИТЕЛИ ГОРОДА И ОБЛАСТИ! ОБЩЕСТВЕННАЯ ПРИЕМНАЯ «КОММУНЬ»

Городская справочная 2000-700

ЗАГОТОВКИ ИЗ КЛАДОВКИ

Помидоры по-корейски

Помидоры — 1 кг, чеснок — 1 шт., перец болгарский — 2 шт., морковь — 2 шт., растительное масло — 50 мл, сахар — 50 г, соль — 1 ст. ложка, уксус — 50 мл, зелень — 20 г, соль и перец — по вкусу.

Подготовьте все овощи, вымойте их и почистите. Измельчите поочередно все овощи. Помидоры разрежьте на 4 части, для этого подойдут томаты среднего размера. После приступайте к шинковке остальных овощей. Морковь лучше измельчить на терке с насадкой для корейских блюд. Укроп нарезать мелко вручную. По желанию, можно использовать и зелень петрушки. А вот перец и чеснок лучше шинковать в кухонном комбайне. Смешайте измельченные ингредиенты с помидорами, добавьте уксус, сахар, соль и приправы и отправляйте по стерилизованным баночкам. Храните такие заготовки под капроновыми крышками в холодном месте.

Помидоры черри

На одну литровую банку: помидоры черри — 500 г, перец сладкий болгарский — 2 шт., чеснок — 4 зубчика, листья хрена — 1-2 штуки, вода — 1 л, уксус 9% — 1/4 стакана, сахар — 7,5 чайных ложки, соль — 2,5 чайных ложки, петрушка свежая — 30 г.

Необходимо очистить от хвостиков и тщательно промыть помидоры. Сладкий перец очищаем от семян и плодоножки, промываем его и нарезаем вдоль на полоски. Зелень также промываем и очищаем чеснок. Предварительно стерилизуем банки и кипятим крышки. Когда со стерилизацией будет покончено, выкладываем на дно банок листья хрена, петрушку и чеснок. Затем выкладываем черри, но не полностью заполняем ими банку, а только наполовину. Раскладываем по бокам банки нарезанный полосками перец, а на помидоры кладем еще немного веточек петрушки. На петрушку опять выкладываем помидоры уже до самого верха банки. Теперь нам необходимо разлить по банкам кипяток и оставить его там на 15 минут. Тем временем мы займемся маринадом. Наливаем в кастрюлю воду, добавляем уксус, соль и сахар, ставим на огонь и доводим до кипения, огонь выключаем. Аккуратно выливаем из банок воду и заливаем помидоры приготовленным маринадом, банки закатываем крышками. Переворачиваем банки дном вверх, укутываем в теплое одеяло или плед и оставляем так до полного их остывания, затем переносим в погреб или любое другое прохладное место.

Помидоры вяленые

Помидоры — 1 килограмм, базилик — 1 пучок, сахар — 1 столовая ложка (по вкусу), соль — по вкусу, чеснок сушеный — 1 чайная ложка, перец молотый — по вкусу, масло растительное — 200-250 миллилитров (оливковое).

Помидоры и зелень помойте, обсушите. Помидоры разрежьте пополам, обрежьте место от плодоножки. С помощью чайной ложки выньте мякоть из половинок. Разложите их на противень срезом вверх так, чтобы они плотно прилегали друг к другу. Посыпьте подготовленные половинки томатов сахаром, солью, измельченной зеленью и специями. Залейте внутрь заготовок масло. Поставьте вялиться в разогретую до 120 °C духовку на 2 часа. Дверцу духовки держите приоткрытой с помощью деревянной лопатки или шпательки. Затем уменьшите температуру до 100°C и продолжайте вялить томаты еще 2-3 часа до нужного вам состояния. Томаты должны хорошо подвялиться и сморщиться, но не подгореть снизу. Готовые томаты сложите в стерилизованные баночки, уплотняя ложкой. Залейте горячим маслом так, чтобы оно полностью покрывало помидоры. Закрутите чистыми крышками, дайте полностью остыть и поставьте храниться в холодильник.

Томатный соус

Помидоры — 2 кг, яблоко — 300 г, лук — 150 г, петрушка — 50 г, сахар — 100 г, соль — 15 г, гвоздика — 10 штук, семена укропа — 1 чайная ложка, горчичный порошок — 1 чайная ложка, перец черный горошек — 5 штук, уксус 9% — 50 миллилитров.

Помидоры и яблоки вымойте. Помидоры и петрушку перекрутите с помощью мясорубки. Доведите до кипения, на медленном огне варите в течение 30 минут. Добавьте измельченный лук и очищенные яблоки, нарезанные кубиками. Варите в течение 25 минут. Пропейте блендером до однородности, добавьте специи. Семена укропа, гвоздику и черный перец завяжите в марлевый мешочек и опустите в кастрюлю. Варите до необходимой густоты в течение 30-40 минут. Добавьте сахар, перемешайте. Влейте уксус, доведите соус до кипения. Удалите мешочек со специями. Разлейте кетчуп по стерилизованным банкам, закатайте чистыми крышками. Выход готового продукта — 2 л.

1000+1 СОВЕТ

Чеснок на зиму

Как хранить чеснок зимой, чтобы в нём осталось максимум полезных веществ?

Сохранить чеснок в домашних условиях в зимний период так, чтобы он не испортился, можно несколькими способами.

Деревянный ящик. Хранение луковиц в деревянном ящике — один из самых удобных способов. Вам понадобится вместительный ящик с отверстиями в стенках. На его дно нужно высыпать сантиметровой слой соли, древесной золы или опилок. Затем укладываются луковицы и новый промежуточный слой. Повторяйте эти два шага, пока не заполните ящик полностью. Чтобы яровой чеснок сохранил все полезные свойства, убираем ящик в сухое, прохладное место.

Масло. Хранение в масле отличный способ, когда вам некуда поставить громоздкий ящик, но хочется, чтобы зимой были свежие зубчики. Для этого луковицы нужно очистить, а затем зубчики сложить в банку. Старайтесь укладывать их плотно, можно даже встряхнуть банку пару раз.

Масло можно использовать любое — подсолнечное, оливковое, кукурузное, в общем, какое вам по вкусу. Залейте масло в банку, чтобы оно полностью покрыло зубчики. После этого закройте банку крышкой с отверстиями, уберите в холодильник и наслаждайтесь результатом ближайшие 3—4 месяца. Большой плюс такого способа хранения в том, что вы получите не только свежий чеснок, но и ароматное масло.

Мешочки. Удобный способ хранения — бумажные или тканевые мешочки. Смешайте головки с луковой шелухой, сложите их в мешочки, а затем подвесьте их в сухом месте. Лучше всего яровой чеснок хранится, когда температура около +5-7°C. Однако для большого количества луковиц такой вариант не подойдет, исключая тот случай, когда у вас есть просторный погреб, поскольку мешочки следует подвесить для лучшей вентиляции и длительной сохранности.

Когда яровой чеснок отправился дожидаться своего часа, важно не дать ему испортиться. Малейшее нарушение условий, и вот он уже начал гнить, покрылся плесенью или съеден насекомыми. Бывает так, что вы не досмотрели и отправили на обработку зараженные нематодами или грибок чесночные головки, тогда спасти их уже не удастся.

Храните чеснок в темном, сухом, прохладном месте, поскольку в ином случае он испортится, и вы потеряете не только ингредиенты, использованные для обработки, но и сами луковицы.

Обеспечивайте в помещении, где хранится ваш урожай, адекватную вентиляцию. Обработайте погреб фунгицидами и инсектицидами, а после хорошо проветривайте, чтобы никакой вредитель не смог там прижиться. Когда хранение чеснока происходит в холодильнике, регулируйте температуру и влажность в ручном режиме.

Полезные травы

Разгар лета — время сбора лекарственных растений. Собранный сырьё необходимо правильно высушить, чтобы сохранить на зиму

Большинство лекарственных трав следует сушить в тени.

Для некоторых видов сырья сушка на солнце — под категорическим запретом; к ним относятся любые эфиромасличные растения (чабрец, душица, мята и другие); гликозидсодержащие растения (ландыш, горицвет, толокнянка и другие); цветки и соцветия (календула, василек и другие); крупные листья (мать-и-мачеха, подорожник и другие), трава крапивы.

Обязательно нужно обеспечить хорошую вентиляцию: если сушите в помещении — оно должно проветриваться.

Траву можно сушить, связывая в небольшие пучки и развешивая на веревках или гвоздях под потолок.

Можно сушить сырьё, разложив его тонким слоем на бумаге или ткани — это самый универсальный способ.

Для сушки цветков и соцветий, плодов, семян хорошо использовать рамки с натянутой марлей или мелкоячеистой

сеткой; пригодятся и поднос, противень или широкая коробка с низкими стенками.

Температура для сушки зависит от вида лекарственного сырья. Так, растения, содержащие эфирные масла, следует сушить при температуре не выше +35 градусов (при более высоких происходит испарение эфирного масла). Сырьё с высоким содержанием витамина С (например, плоды шиповника) сушат быстро, при высокой температуре (+70...+90 градусов). Растения, у которых основны-

ми действующими веществами являются гликозиды, тоже сушат быстро (чтобы остановить деятельность ферментов, разрушающих эти соединения), но при более низких температурах — +50...+60 градусов.

Хорошо высушенное сырьё, как правило, сохраняет естественный цвет. Пожелтевшие или почерневшие листья, выцветшие лепестки — свидетельство того, что растение высушено неправильно, и скорее всего, его целебные свойства утрачены.

ЛУННЫЙ КАЛЕНДАРЬ

Новолуние — 1 августа. Луна растёт с 2 по 14 августа.
Полнолуние — 15 августа. Луна убывает с 16 по 29 августа.

Новолуние — 30 августа. Луна опять растёт — 31 августа.

Благоприятные посадочные дни для посадки овощей и зелени:

огурцы — 7, 8, 11, 12, 13;
чеснок — 7, 8, 11, 12, 13;
лук — 16, 17, 18, 21, 22, 23, 26, 27;
редька, редиска — 11, 12, 13, 16, 17, 18, 21, 22, 23, 26, 27;
зелень разная — 7, 8, 16, 17, 18, 26, 27;
капуста — 5, 6, 7, 8, 16, 17, 18, 26, 27.

Благоприятные дни для посева и посадки цветов:

однолетние цветы — 3, 4, 5, 6, 7, 8;
двулетние и многолетние цветы — 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 21, 22, 23;
луковичные и клубневые цветы — 5, 6, 16, 17, 18, 21, 22, 23, 26, 27.

Наиболее подходящие дни для посадки клубники: 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 21, 22, 23, 26, 27.

Запрещенные для посадки дни в августе: 1, 2, 15, 29, 30, 31.

В НАРОДЕ ГОВОРЯТ

Серпы греют, вода холодит

Август — жнивень, серпень (время разгара жатвы), припасиха, собери́ха, густоед, льнорост, осемник, разносол, великсерпен. Также в старину люди нарекали август в зависимости от обрядов, проводимых на Спасы, которых в августе три — **Медовый Спас, Яблочный Спас, Ореховый Спас.**

В лесу появились опята — значит, лето закончилось. Если дуб на желуду богат — это к хорошему урожаю. Если в августе иней выпал, то зима будет ранняя и с сильными морозами.

Август не август без утренников (заморозков). Перед ненастьем певчие птички перестают распевать свои песни.

В августе серпы греют, вода холодит. С Ильина дня ночь длинна и вода холодна. Что в августе соберешь, с тем и зиму проведешь. На зимний стол август готовит разносол.

| | | | | | |
|------------------------------|-----------------------------|-----------------|--------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| Периодическая ... Менделеева | | | | | |
| Обмен сообщениями в чате | Царь Иудей | | Корка на снежном покрове | Нефтяной бак на судне | Рельефный бицепс |
| | Пассажир ямщика | | Функция колонны | | |
| | | | | Полимер-резол | Собственное имя в географии |
| | Колокольчик на корове | Гранатомет янки | Камень для фундамента | | |
| | Раскрутка звезды | | | | |
| | | | Кино-невольница любви | "Шторка" для ока | |
| | Алое сияние заката | | | | |
| | | | Имя красавца Делона | | |
| | Племя американских индейцев | | | | |
| | Детская игрушка | | Расщепляемый ядерщиком | | |

Составила Елена ТИМОШЕНКО.

Ответы на сканворд в №30

По горизонтали: Мангуст. Мини. Ефрон. Сук. Сеялка. Блат. Пробст. Иго. Пила. Гранат. Лага.
По вертикали: Декабрист. Акер. Сапоги. Осетр. Гимн. Опал. Слабина. Сундук. Слаг. Кантата.