

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

Воронежцы смогут бесплатно посетить выставку «Кино России: история и современность» 24 августа в главном корпусе Воронежской областной библиотеки имени И.С.Никитина. О достижениях российского кинематографа, о его новейших тенденциях и планах на будущее расскажут книги выставки, а также журналы «Свой!», «Смена», «Огонёк» и другие.

О повышении эффективности деятельности судебно-медицинских экспертов шла речь 16 августа на заседании постоянно действующего координационного совещания по обеспечению правопорядка в Воронежской области. Губернатор Александр Гусев дал поручение проработать возможность включения отделений бюро СМЭ в адресную инвестиционную программу на ближайшие три года. А также провести до конца года конкурсные процедуры на покупку оборудования для генетических экспертиз, чтобы в начале 2020-го оборудование уже было установлено в бюро судебно-медицинской экспертизы в Воронеже.

В Воронеже новые футбольные поля с искусственным покрытием появятся на стадионах «Чайка» и «Локомотив». Сейчас в стадии подписания находятся двухгодичные контракты по реконструкции стадионов. Всего на реализацию программных мероприятий по развитию массовой физической культуры и спорта, строительству и реконструкции физкультурно-спортивных сооружений в этом году предусмотрено 979 миллионов рублей.

Музыкально-поэтическая программа «Круг любви: судьба и поэзия Дмитрия Самойлова» пройдёт 24 августа в областной библиотеке им. И.С.Никитина. О его жизни и творчестве расскажет автор программы Татьяна Тройнина. На встрече в «Никитинке» 24 августа, в 15.00, по адресу: ул. Орджоникидзе, дом №36 (третий этаж, фонотека), приглашаются все желающие.

Сотрудники Главного управления МЧС России по Воронежской области продолжат проверку образовательных учреждений в составе межведомственной комиссии. Проверяются наличие и исправность автоматических систем сигнализации, оповещения и управления эвакуацией людей, а также вывод сигнала о срабатывании на пульт «01». Инспекторы осматривают состояние путей эвакуации из здания и наружных источников противопожарного водоснабжения. Проверяют наличие и исправность огнетушителей, состояние электрооборудования. Из 1616 образовательных учреждений уже проверено и принято 777.

УВЛЕЧЕНИЯ

Когда оживает береста

Народный мастер Воронежской области Валерий Петров работает с редким для нашего края материалом – берестой



Фото Натальи Куньшиной.

Валерия Ивановича хорошо знают не только в его родном Павловске. Здесь у него, конечно, и выставки устраивались, и мастер-классы проходили. Его произведения искусства – иначе их и не назовёшь – экспонировались в Острогжском историко-художественном музее им. И.Н.Крамского (кстати, очень престижная выставочная площадка) и в Воронеже.

На его мастер-классы собирается обычно много желающих узнать о той необычной технике, в которой он работает. Это его авторская разработка. А заключается она в том, что сначала по бересте наносится рисунок, который у Петрова может иметь какой-то сюжет или быть просто пейзажной зарисовкой. Вот стая волков бежит по заснеженной дороге, а вот – старинные постройки. Затем он покрывает изображение акварельными красками. Но перед этим в обязательном порядке тщательно промывает водой бересту. Тогда и краски лягут ровным слоем, и тона чётче проступят.

На Дне культуры Павловского района, проходившем в Воронеже в июне, Валерий Петров представил большую выставку своих картин на бересте. И наглядно показал, как стараниями художника проявляются до боли знакомые картины родной природы.

Виктор СИЛИН.

ОТВЕЧАЕМ НА ВАШИ ПИСЬМА

Разрешение требуется

Правда ли, что теперь подать документы на регистрацию перехода права собственности дистанционно, без разрешения собственника, стало невозможно?

Закон, регулирующий порядок применения усиленной квалифицированной электронной подписи (ЭП) при проведении сделок с недвижимостью, вступил в силу 13 августа. Новые правила устанавливают возможность проведения таких сделок только с письменного согласия владельца недвижимости.

Граждане получили возможность в заявительном порядке внести в Единый государственный реестр недвижимости (ЕГРН) запись о возможности регистрации перехода права собственности на принадлежащую им недвижимость на основании заявления в электронном виде, заверенного ЭП. При отсутствии такой записи в ЕГРН провести сделку дистанционно стало невозможно.

Иными словами, если гражданин считает возможным проведение сделок с находящейся у него в собственности недвижимостью в электронной форме с использованием ЭП, он может подать в орган регистрации прав соответствующее заявление на бумажном носителе, то есть выразить свое согласие в «традиционной» форме. Тогда в ЕГРН будет внесена специальная отметка. В противном случае документы о регистрации перехода права собственности, например, в результате купли-продажи объекта недвижимости, поданные в электронном виде и заверенные ЭП, будут возвращены без рассмотрения.

Заявление о возможности проведения регистрационных действий на основании электронных документов, заверенных ЭП, можно подать как в отношении всех принадлежащих физическому лицу объектов недвижимости, так и в отношении любого из них по отдельности. После подачи гражданином заявления в ЕГРН вносится соот-

ветствующая запись в срок, не превышающий пяти рабочих дней.

Ранее, с 2013 года, чтобы обезопасить имущество, собственники могли подать заявление о внесении в ЕГРН записи о невозможности государственной регистрации перехода или прекращения права собственности на принадлежащие им объекты недвижимости без их личного участия. В таком случае даже при наличии у третьих лиц нотариально заверенной доверенности на совершение вышеуказанных действий данная запись служила основанием для возврата заявления на совершение сделки без рассмотрения. Не все граждане знали о подобной возможности, поэтому обратный порядок, то есть разрешение проведения сделок с использованием ЭП, позволит минимизировать риски совершения мошеннических операций с недвижимостью.

В то же время есть в новом законе и исключения: в случаях, если используемая при оформлении сделок с недвижимостью ЭП выдана удостоверяющим центром (УЦ) Федеральной кадастровой палаты и если сделка проводится с участием нотариусов или органов власти, которые взаимодействуют с Росреестром в электронном виде, наличие особой отметки в ЕГРН не является обязательным. Также действие нового закона не распространяется на цифровую ипотеку. Таким образом сохраняется возможность электронной подачи сведений от кредитных организаций, где не требуется личное участие гражданина.

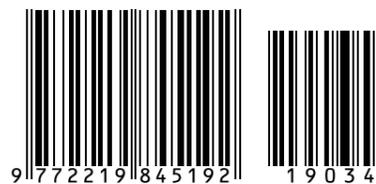
Один из пунктов закона вступит в силу несколько позже: спустя 90 дней с момента его официального опубликования. Он регламентирует порядок погашения ранее внесенной в ЕГРН записи о возможности регистрации права собственности на основании электронных документов. Убрать ее можно будет также в заявительном порядке по желанию собственника или по решению суда.

Напомним, ФЗ №286 о внесении изменений в Федеральный закон «О государственной регистрации недвижимости» подписал Президент РФ Владимир Путин 2 августа 2019 года. Закон вступил в силу спустя десять дней с момента его опубликования. Внести поправки в действующее законодательство потребовалось в связи с появлением в России нового вида мошенничества с недвижимостью: злоумышленники использовали возможность дистанционной подачи документов для регистрации перехода права собственности на объекты недвижимости с помощью поддельных ЭП, созданных на имена их владельцев. Автор пакета поправок стал председатель Комитета Госдумы по государственному строительству и законодательству Павел Крашенинников.

Согласно действующему законодательству выдача сертификатов ЭП для получения государственных услуг осуществляется аккредитованными УЦ в соответствии с ФЗ № 63 «Об электронной подписи». Федеральная кадастровая палата в связи с появлением случаев мошенничества с использованием ЭП считает также необходимым усиление контроля за деятельностью аккредитованных УЦ и повышение их ответственности за создание и выдачу сертификатов ЭП, которые могут быть использованы для получения государственных услуг в электронном виде, в том числе для проведения действий с недвижимостью.

Помимо этого, сейчас разрабатываются предложения по доработке дополнительных механизмов аутентификации заявителей при получении электронных госуслуг. В частности, речь идет о биометрической идентификации граждан по лицу и голосу.

Отвечает замглавы
Федеральной кадастровой палаты
Павел ЧАЩИН.



ПОГОДА

Дата	СР 21.08	ЧТ 22.08	ПТ 23.08	СБ 24.08	ВС 25.08	ПН 26.08	ВТ 27.08
Осадки	ясно	ясно	облачно с прояснениями	малооблачно	ясно	ясно	ясно
Днём	+28	+29	+28	+24	+25	+25	+27
Ночью	+17	+19	+18	+14	+11	+12	+13

Неблагоприятные дни

22 августа (четверг)
(с 14.00 до 16.00)

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

№34 (1241) 21 августа 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 26 АВГУСТА
ПЕРВЫЙ КАНАЛ
5.00, 9.25 «Доброе утро» 12+

11.45 «Судьба человека» 12+
12.50, 18.50 «60 минут» 12+

23.40 Serial «МОРСКИЕ ДЬЯВОЛЫ. СУДЬБЫ» 16+

9.00 «Военная тайна» 16+

14.50 «Город новостей» 16+

12.55 «Дороги старых мастеров»

12.40, 1.20 «Понять. Простить» 16+

4.50 «Хроника Победы» 12+

ПЕРВЫЙ КАНАЛ
5.00, 9.25 «Доброе утро» 12+

11.45 «Судьба человека» 12+

23.40 Serial «МОРСКИЕ ДЬЯВОЛЫ. СУДЬБЫ» 16+

8.30, 12.00, 16.30, 19.30, 23.00

13.40 Ток-шоу «Мой герой»

9.15, 21.55 Serial «МУР. 1945» 12+

6.40, 6.05 «В кадр» 16+

5.00, 9.00, 13.00, 18.30, 3.10

ПЕРВЫЙ КАНАЛ
5.00, 9.25 «Доброе утро» 12+

11.45 «Судьба человека» 12+

23.40 «Однажды...» 16+

12.00, 16.00, 19.00 «112» 16+

14.50 «Город новостей» 16+

10.15 «Москва слезам не верит»

7.25, 5.35 «По делам несовершеннолетних»

5.00, 9.00, 13.00, 18.30, 3.10

ПЕРВЫЙ КАНАЛ
5.00, 9.25 «Доброе утро» 12+

11.45 «Судьба человека» 12+

17.00 «ДНК» 16+

6.00, 9.00 «Документальный проект»

11.50 Serial «ШЕКСПИР И ХЭТЭУЭЙ. ЧАСТНЫЕ ДЕТЕКТИВЫ» 12+

10.00, 15.00, 19.30, 23.15

6.30 «Почему он меня бросил?»

5.00, 9.00, 13.00, 18.30, 3.10

ПЕРВЫЙ КАНАЛ
5.00, 9.25 «Доброе утро» 12+

8.35, 11.25, 14.25, 17.00, 20.45

19.40 Serial «КУБА» 16+

7.00 «С бодрым утром» 16+

14.50 «Город новостей» 16+

10.15 Собачье сердце»

8.40 «Давай разведемся!» 16+

5.00, 9.00, 13.00 «Изнестия» 16+

ПЕРВЫЙ КАНАЛ
5.00, 6.10 X/ф «БИТВА ЗА СЕВАСТОПОЛЬ» 12+

*8.40 «Местное время»

16.20 «Следствие вели...» 16+

9.15 «Минтранс» 16+

18.10 Serial «ОКОНЧАТЕЛЬНЫЙ ПРИГОВОР» 12+

7.35 X/ф «ТАМ, НА НЕВЕДОМЫХ ДОРОЖКАХ...» 12+

13.30 X/ф «НАЧАЛО» 12+

13.30 X/ф «НАЧАЛО» 12+

ПЕРВЫЙ КАНАЛ
6.00, 10.00, 12.00

*8.40 «Местное время»

13.00 «НашПотребНазор» 16+

5.00 «Территория заблуждений»

12.20 X/ф «РАЗНЫЕ СУДЬБЫ» 12+

13.45 «Другие Романовы» 12+

23.00 «Про здоровье» 16+

5.55 «Моя правда»

ПЕРВЫЙ КАНАЛ
6.00, 10.00, 12.00

*8.40 «Местное время»

13.00 «НашПотребНазор» 16+

5.00 «Территория заблуждений»

12.20 X/ф «РАЗНЫЕ СУДЬБЫ» 12+

13.45 «Другие Романовы» 12+

23.00 «Про здоровье» 16+

5.55 «Моя правда»

ОБЩЕСТВЕННАЯ ПРИЁМНАЯ «КОММУНЫ»
ждёт вас по средам с 14 до 16 час. по адресу: ул. Генерала Лизюкова, 36

ЗАГОТОВКИ ИЗ КЛАДОВКИ

Маринованный болгарский перец

Ингредиенты: сладкий болгарский перец — 3 кг, растительное масло — 1 стакан, уксус 9% — 1 стакан, сахар — 0,5 стакана, соль — 2 столовые ложки, чеснок — 1 головка, лавровый лист — 8-10 листиков, свежая петрушка — большой пучок, перец горошком — 1 чайная ложка, гвоздика — 6-8 шт.

Вымойте перец. Удалите плодоножку и вырежьте сердцевину с семенами. Проще это будет сделать, если разрезать перчик вдоль пополам. Нарежьте перцы на широкие полоски. Каждую половинку можно разрезать на 2 или три части, в зависимости от того, насколько крупный перчик. В большую кастрюлю налейте 600 мл воды. Туда же вылейте стакан уксуса и растительного масла, добавьте сразу весь сахар и соль. Включите плиту и дайте будущему маринаду закипеть. В кипящий маринад положите кусочки перца, дождитесь пока жидкость снова закипит и тушите овощи 10 минут под крышкой, постоянно перемешивая. Болгарский перец должен немного размягчиться, но не стать при этом полностью вареным. Маринованный перец очень хорош, когда немного хрустит. Подготовьте банки для консервирования. Подойдут банки объемом 1 или 0,5 литра. Стерилизовать их лучше заранее. Для этого можно нагреть их в духовке, прокипятить в кастрюле с водой, подержать над паром или поставить в микроволновку с водой и дать закипеть. Чтобы болгарский перец на зиму получился ароматным и чуть пикантным, укладываем на дно стерилизованных банок «специи». Положите в каждую 3-4 зубчика чеснока, разрезав каждый на половинки, 1-2 веточки петрушки, 2 лавровых листа, 5 горошин перца и 1-2 гвоздику. Теперь горячий, только что кипевший, перец закладывайте в банки. Делайте это максимально плотно и не бойтесь смять или складывать кусочки перца. Когда разложите весь перец, залейте его маринадом из кастрюли до самого края банки. В нем перец продолжит мариноваться. Закрутите крышки банок или закатайте их машинкой. Переверните банки на крышку и укутайте толстым полотенцем до полного остывания. Хранить их лучше всего в прохладном месте, например в погребе, или холодильнике.

Болгарский перец с медом

Ингредиенты: болгарский перец — 1 кг, мёд — 4 столовые ложки, уксус 9% — 4 столовые ложки, растительное масло — 3 чайные ложки, соль — 2 чайные ложки, черный перец горошком — 1 чайная ложка, зерна кориандра — 1 чайная ложка.

Вымойте сладкий перец и разрежьте его на две части. Выньте сердцевину вместе с плодоножкой. Ополосните от оставшихся семян. Порежьте перец на более мелкие части. Каждую половинку разрежьте вдоль на 2 или 3 части. Если перец очень толстый, как в моем случае, можно даже на 4. Главное делать такие кусочки, которые будут потом удобно есть. Плотно уложите кусочки перца в чистые простерилизованные банки. Заполните перцем их полностью. Старайтесь не закрывать банки, которые не полные, они не будут долго храниться из-за большого количества воздуха. Лучше приготовьте оставшиеся перцы иначе, например, сделайте из них свежий салат. Теперь вскипятите чайник и залейте перцы в банках крутым кипятком. Заполните баночки до самых краев, накройте их простерилизованными крышками и оставьте в таком виде на 10 минут. Теперь пора приготовить маринад. Возьмите небольшую кастрюлю или ковшик. Вылейте на дно мёд, положите в нее соль, перец горошком и зерна кориандра. Обратите внимание, что сахар не кладется, его заменяет мёд. Слейте горячую воду из банок с перчиками прямо в эту кастрюлю, из этого бульона и приготовим маринад. Доведите маринад до кипения и снова залейте им перцы в банках. После этого закрутите крышки как можно плотнее. Проверьте, не протекают ли они. Затем переверните банки и укутайте в теплое одеяло или полотенце. В таком виде банки должны остыть, прежде чем их можно будет убирать на хранение.

Болгарский перец в томатном соусе

Ингредиенты: болгарский перец — 5 кг, сок томатный несолёный — 3 литра, растительное масло — 1 стакан, соль — 2 столовые ложки, сахар — 0,5 стакана, уксус 9% — 6 столовых ложек, специи по вкусу (перец горошком и душистый, лавровый лист, гвоздика, чеснок).

Вымойте болгарский перец холодной водой и удалите семена и хвостик. Затем, разрежьте на крупные кусочки. По половинке или четвертинке перца, в зависимости от размера овоща. Перелейте томатный сок в большую кастрюлю. Выберите такую посуду, в которую в итоге поместится весь болгарский перец. В томатный сок добавьте сахар, соль, специи и уксус. Это будет томатный маринад. Сок можно брать магазинный, а можно приготовить его самостоятельно из свежих помидоров. Когда томатный сок закипит, добавьте в него растительное масло, а затем положите весь болгарский перец. Хорошенько размешайте и варите, помешивая, 15 минут. Горячий, только что кипевший перец в томатном соке перекладываем очень плотно в простерилизованные заранее банки. Заливаем соком до самого края и закручиваем крышками. Крышки тоже должны быть стерильными.

После этого переверните банки и убедитесь, что крышки не протекают. В таком перевернутом виде поставьте банки на стол и укутайте махровым полотенцем. Дайте им остыть, после чего можно убирать болгарский перец на зиму храниться в прохладное место.

ЗДОРОВЬЕ

Жара с кондиционером

Началась жара, и заработали кондиционеры – дома, на работе, в машине. Прохлада в жаркий день радует, однако следует быть осторожным, чтобы не заболеть

Если у вас в офисе установлена **сплит-система**, знайте: такой кондиционер не обменивается воздухом с улицей. Без регулярного проветривания в воздухе возрастает уровень углекислого газа и падает уровень кислорода. Это может спровоцировать приступ мигрени. Каждый час выключайте кондиционер хотя бы на несколько минут и открывайте окна. Пыль, которую кондиционер гоняет по кругу, выветрится. Содержание кислорода поднимется, и голова перестанет болеть.

Когда кондиционер включен, влага из воздуха накапливается внутри него и по специальной трубке отводится наружу из помещения. То есть **кондиционер сушит воздух**. А это плохо для слизистых. Сухость в носу повышает риск простудиться, сухость губ — обзавестись трещинами на них, сухость роговицы глаз в сочетании с длительной работой у монитора — прямой путь навстречу с синдромом сухого глаза. Если ощущаете сухость в носу — используйте солевой спрей. На губы наносите гигиеническую помаду. Глазам помогут капли, работающие по принципу искусственных слез.

Если не чистить фильтры — проще подхватить **инфекцию**. В кондиционерах живут микробы и грибки. Они попадают туда вместе с пылью и заселяются в фильтр. Пока кондиционер в режиме пользования — они размножаются, а когда он включается — десантируются

на головы людей в помещении. Особо опасно включать кондиционер после долгого простоя. Если заехали в квартиру, где месяцами никто не жил, проверьте фильтры.

Как часто и как именно чистить фильтры — написано в **инструкции** к кондиционеру.

Чтобы кондиционер не пересушивал воздух, купите **увлажнитель**. Он поможет сохранить нормальную влажность в помещении. Еще полезно завести **комнатные растения** — они выступают в роли дополнительных фильтров и также увлажняют воздух. Лучше всего с этой задачей справляются фикус бенджамин, алоэ, нефролепис, шеффлера, комнатный бамбук.

Следите, чтобы в помещении **не курили**. Частицы сигаретного дыма остаются на фильтре кондиционера, а потом выдуваются в воздух и попадают в легкие. Это то самое пассивное курение. И оно однозначно опасно для здоровья.

Единственная защита от последствий пассивного курения — **полный запрет** на активное курение. Если вы курите, старайтесь хотя бы не делать это в помещении: выходите на балкон или лестничную клетку.

Кондиционеры **не вызывают** эпидемий. Если кондиционер используется и обслуживается по правилам, вы скорее всего в безопасности: ученые до сих пор не уверены, что кондицио-

неры повышают заболеваемость инфекциями.

Кондиционер может стать спасением **для людей с аллергией** на пыльцу или другие «уличные» аллергены. К тому же кондиционер снижает влажность, что препятствует росту плесени на стенах.

Спать с включенным кондиционером можно, однако стоит соблюдать **меры предосторожности**: поток ни в коем случае не должен быть направлен на ваше спальное место. Во сне человек может провести несколько часов в статичной позе. Если в подобном положении на вас непрерывно будет воздействовать поток воздуха, причем не обязательно излишне холодного, вы рискуете заработать не только простуду, но и проблемы с позвоночником или воспаление мышц.

Чтобы не переохладиться под кондиционером, соблюдайте важные правила.

Устанавливайте температуру не ниже 23-25° С.

Не включайте турборежим охлаждения и отодвиньтесь подальше от струи холодного воздуха.

Не забывайте периодически отключать кондиционер и проветривать помещение или автомобиль, даже если на улице жара.

В помещении с кондиционером пользуйтесь соляным спреем для носа, гигиенической помадой и каплями искусственной слезы для глаз.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Аппетитный рис

Рассыпчатый рис – это идеальный гарнир к любому мясу, птице или рыбе. Он сытный, вкусный и полезный.

Считается, что для приготовления риса нужно в два раза больше воды. Но это приблизительная пропорция. Лучше отмерять объём воды исходя из вида риса: для длиннозёрного — 1 : 1,5-2; для среднезёрного — 1 : 2-2,5; для круглозёрного — 1 : 2,5-3; для пропаренного — 1 : 2; для коричневого — 1 : 2,5-3; для дикого — 1 : 3,5.

Обязательно читайте инструкцию на упаковке. Производитель точно знает, какой обработке подвергся рис, и подсказывает оптимальный для него объём воды.

Отмеряйте рис и воду мерным стаканом — так гораздо удобнее. Стандартная порция на одного — 65 мл сухого риса.

Рис лучше варить в кастрюле с толстым дном: в ней температура распределяется равномерно. Также можно приготовить рис на большой сковороде. Для плова традиционно используется казан.

Если вы варите рис в кастрюле, сначала доведите подсоленную воду до кипения, а после высыпьте в неё крупу. Перемешайте рис один раз, чтобы зёрнышки не прилипали к дну. Затем дождитесь, когда блюдо начнёт бурлить, убавьте огонь до минимума и накройте кастрюлю крышкой.

В процессе приготовления не поднимайте крышку — иначе рис будет готовиться дольше. Если вы хотите, чтобы рис был рассыпчатым, не перемешивайте его (за исключением первого раза). В противном случае зёрна будут ломаться и выделять крахмал.

Среднее время варки в зависимости от вида составляет: для белого риса — 20 минут; для пропаренного риса — 30 минут; для коричневого риса — 40 минут; для дикого риса — 40-60 минут. Когда рис приготовится, снимите его с огня и дайте постоять 10-15 минут под крышкой. Если в готовом рисе осталась вода, слейте её или накройте кастрюлю сухим полотенцем: оно впитает излишки влаги.

Если вы готовите рис на сковороде, используйте посуду с диаметром от 24 см, высокими бортиками и крышкой. Рис готовится в ней почти так же, как в кастрюле, за исключением одного нюанса: зёрна предварительно нужно быстро обжарить на растительном масле. Делайте это 1-2 минуты, постоянно помешивая, чтобы зёрнышки покрылись маслом: тогда рис будет рассыпчатым. Затем его нужно залить кипятком и готовить так, как описано выше.

Один из языков Африки					
Постановка пьесы	Похищение автомобиля	Болезнь желудка	Боров или кабан	Душистый цветок	
	Пустой шутник и весельчак	Сапоги на башкирке			
			Беленая хата на Украине	Умеренный музыкальный темп	
	Художественное проектирование	Французский философ	Вымершая бескрылая птица		
	Осадки морозной зимой				
			Казна страны	Денежка в Омане	
	Древнегреческая гитара				
			Российский юморист		
	Супруга Шивы у индусов				
	Эхо грома		Пролив Па-де...		

Составила Елена Тимошенко.

Ответы на сканворд в №33

По горизонтали: Дантист. Мэри. Олимп. Пим. Анкета. Пирр. Болеро. Луи. Агар. Тирана. Иран.
По вертикали: Монаполия. Агни. Арбитр. Монро. Темп. Лари. Перегар. Сорбит. Рана. Майоран.

ВСЕ НОВОСТИ
 Воронежской области
 в режиме реального времени
WWW.COMMUNA.RU