

**КОРОТКО**

■ На ЮВЖД приступили к реализации проекта масштабной реконструкции железнодорожного моста через реку Дон на 161-м километре участка Валулки – Лиски Воронежской области. Здесь проведут поэтапную замену всех шести пролётных строений общей протяженностью более 400 метров, отремонтируют опоры и устои моста, уложат безбалластное мостовое полотно на железобетонных плитах. Инвестиции в проект составят 900 миллионов рублей.

■ Состоялось торжественное мероприятие, посвящённое 100-летию образования комсомольской организации Воронежской области. В Воронежском концертном зале собрались ветераны комсомола, представители региональных органов власти. Собравшиеся посмотрели фильм об истории комсомольской организации. Затем их поздравил губернатор Александр Гусев.

■ В микрорайоне Лазурный по улице Артамонова 18 октября по соседству с новой школой №105 открылся детский сад общеразвивающего вида № 25. В торжественном мероприятии приняла участие заместитель Председателя Правительства РФ Татьяна Голикова. Она отметила, что с 2017 года из федерального и областного бюджетов выделяются серьёзные финансовые ресурсы с целью полностью обеспечить доступность дошкольного образования на территории региона.

■ По данным Воронежстата, на конец сентября насчитывалось 324 тысячи голов крупного рогатого скота (на 6% больше, чем на ту же дату 2018 года). Больше стало и свиней – 1429 тысяч (на 10% больше). А вот количество овец и коз уменьшилось на четыре процента. Мяса за девять месяцев произведено на восемь процентов больше, чем за аналогичный период 2018 года, молока – на 14 процентов, яиц – на 38 процентов меньше. За январь-сентябрь на одну корову надено в среднем 5726 килограммов молока, что на 8 процентов больше, чем год назад. В расчёте на одну курицу-несушку получено в среднем по 214 яиц, что на 4 процента меньше, чем за аналогичный период 2018 года.

■ Состоялась встреча Александра Гусева с победителями конкурса управленцев Воронежской области «Команда будущего». Открытый конкурс управленцев Воронежской области «Команда будущего» проходил, по поручению губернатора, в рамках пилотного проекта «Современное государственное управление» в 2018 году с 21 августа по 27 ноября. Победители конкурса были рекомендованы к включению в кадровый резерв Воронежской области, некоторые из них уже занимают руководящие должности в органах власти. В настоящее время формируется список новых участников Всероссийского конкурса управленцев «Лидеры России», сообщил губернатор.

■ На всероссийском этапе конкурса «Народный участковый» Воронежскую область представит старший участковый уполномоченный полиции Отдела МВД России по Семилукскому району Владимир Бурдашкин. Он стал победителем регионального этапа всероссийского конкурса. Первый этап конкурса в Воронежской области проводился до 20 сентября – своих лучших участковых выбирали жители районов. Во второй этап вышли пятнадцать участников, набравшие больше всего голосов. Онлайн-голосование на официальном сайте ГУ МВД России по Воронежской области в рамках регионального этапа проводилось с 7 по 16 октября.

**АКЦИЯ**

## Осенний субботник

**Жители Воронежской области 19 октября приняли участие в общерегиональном субботнике в рамках осеннего месячника благоустройства**



Фото пресс-службы правительства Воронежской области.

Губернатор Воронежской области Александр Гусев вместе с воронежцами высадил деревья в сквере им. Бунина на ул. Плехановской.

В 2010 году сквер реконструировали и благоустроили, в нем ежегодно разбивают цветники общей площадью 560 кв. м. В 2016-м скверу присвоили статус особо охраняемой природной территории местного значения.

Глава региона высадил вместе с ветеранами комсомола саженцы клена, липы, сирени, ели и можжевельника. В общей сложности здесь будут расти 40 новых деревьев и кустарников. Все они имеют хорошую корневую систему. Их выкопали в питомнике за сутки до субботника. Чтобы деревья комфортно перенесли перевозку, их корни вместе с комьями земли обмотали мешковиной.

Александр Гусев напомнил, что это уже вторая массовая посадка деревьев в Воронеже за последние дни. 17 октября на Кожевенном кордоне в рамках Всероссийской акции «Живи, лес!» высаживали саженцы сосны. В акции также приняли участие сотни добровольцев.

В общерегиональном субботнике приняли участие работники предприятий, организаций всех форм собственности, представители общественных организаций, сотрудники органов государственной власти и местного самоуправления, сферы жилищно-коммунального хозяйства, жители многоквартирных домов. На объектах трудились 182 тыс. жителей области. Для технического обеспечения работ привлекли 1651 единицу техники предприятий и организаций. Убрали 9,3 гектара парков, скверов, бульваров, лесных массивов и других озелененных территорий. Привели в порядок сотни мемориальных мест и кладбищ. Вывезли 30512 куб. м мусора. Удалили 1102 аварийных дерева и произвели опилку более 2,5 тысячи так называемых сухостоев, информирует пресс-служба облправительства.

**Дарья ВЕТРОВА.**

**ОТВЕЧАЕМ НА ВАШИ ПИСЬМА**

**Предъявите справку**

**Мне 18 лет, поступил в вуз. Буду ли я продолжать получать пенсию по потере кормильца и что для этого нужно?**

Начался учебный год и детям – получателям пенсий по случаю потери кормильца (СПК), которые достигли 18 лет, окончили школу и сейчас поступили в вузы и ссузы, для продления выплаты необходимо представить в Пенсионный фонд вместе с заявлением справку из учебного заведения.

Напомним, что право на пенсию по СПК имеют нетрудоспособные члены семьи умершего кормильца, состоявшие на его иждивении. Таковыми признаются несовершеннолетние дети, а также дети, обучающиеся по очной форме в образовательных учреждениях всех типов и видов, в том числе в иностранных организациях, расположенных за пределами территории РФ, до окончания обучения, но не дольше, чем до достижения ими возраста 23 лет.

По Закону выплата пенсии прекращается, если студент отчислен с очного отделения, закончил обучение либо достиг возраста 23 лет. О прекращении учебы по любой из указанных причин необходимо незамедлительно сообщить в Пенсионный фонд. Если произойдет переплата, ПФР вынужден будет осуществить взыскание неправомерно полученных средств.

**Индексация сохранится**

**Будет ли выплачиваться с 2020 года работающим пенсионерам индексация, которая была накоплена за предыдущие годы?**

В последнее время активно распространяется ложная информация о том, что с 2020 года работающие пенсионеры потеряют индексацию, накопленную за предыдущие годы.

УПФР в Воронеже сообщает, что эти слухи не соответствуют действительности – последние изменения в пенсионном законодательстве не отменяют индексацию пенсии работающим пенсионерам. Порядок возобновления индексации остался прежним. После увольнения гражданина его пенсия увеличивается на все «пропущенные» за период работы индексы.

Напомним, что по действующему законодательству после завершения трудовой деятельности страховая пенсия пересматривается и выплачивается человеку с учетом всех пропущенных индексаций. Перерасчет осуществляется с 1-го числа месяца, следующего за месяцем прекращения пенсионером трудовой деятельности.

Пенсию с учетом индексации человек начнет получать через три месяца после увольнения с работы, но с доплатой за эти три месяца. Это связано со сроками, в течение которых ПФР получает от работодателей сведения, необходимые для перерасчета.

Например, если пенсионер прекратит работу в декабре этого года, то с 1 января 2020 года размер пенсии будет пересмотрен с учетом всех пропущенных индексаций за 2016-2019 годы, а также с учетом индексации с 1 января 2020 года. Таким образом, новый размер пенсии гражданин получит в апреле.

Узнать точный размер пенсии после увольнения можно в Личном кабинете на сайте [www.pfrf.ru](http://www.pfrf.ru) или в мобильном приложении ПФР.

**Со скидкой за стаж**

**Предусмотрена льгота по выходу на пенсию тем, у кого большой страховой стаж?**

Федеральным законом от 03.10.2018 №350-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ по вопросам назначения и выплаты пенсий», вступившим в силу с 1 января 2019 года, предусмотрена льгота, касающаяся граждан, имеющих большой страховой стаж.

Лицам, имеющим страховой стаж не менее 42 лет (для мужчин) и 37 лет (для женщин), страховая пенсия по старости назначается на 2 года ранее общеустановленного пенсионного возраста, но не ранее достижения 60 лет (для мужчин) и 55 лет (для женщин).

В соответствии с Федеральным законом от 28.12.2013 № 400-ФЗ «О страховых пенсиях» при исчислении страхового стажа – 37 лет для женщин и 42 года для мужчин – в него включаются следующие периоды:

- периоды работы и (или) иной деятельности, которые выполнялись на территории Российской Федерации при условии, что за эти периоды начислялись и уплачивались страховые взносы в Пенсионный фонд Российской Федерации;
- период получения пособия по обязательному социальному страхованию в период временной нетрудоспособности.

Так называемые «нестраховые» периоды – уход за детьми до 1,5 лет, уход за нетрудоспособными гражданами, служба в армии по призыву – в данном случае в страховой стаж, дающий право на назначение досрочной пенсии по новому основанию, не засчитываются.

Впервые два года переходного периода (2019-2020 гг.) лица, имеющие длительный стаж, смогут оформить страховую пенсию по старости: женщины по достижении возраста 55 лет, мужчины – по достижении возраста 60 лет.

**Консультируют специалисты Управления Пенсионного фонда в Воронеже.**

**Неблагоприятные дни**

**23 октября (среда)  
(с 17.00 до 19.00)**

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

**ПОГОДА**

Дата	СР 23.10	ЧТ 24.10	ПТ 25.10	СБ 26.10	ВС 27.10	ПН 28.10	ВТ 29.10
Осадки	облачно с прояснениями	облачно с прояснениями	облачно с прояснениями	пасмурно	небольшой дождь	пасмурно	небольшой дождь
Днём	+19	+15	+14	+16	+12	+8	+7
Ночью	+11	+8	+7	+10	+6	+4	+2









ВКУСНО И ПРОСТО

Салат из зелёной редьки

Зеленая редька — 1 штука, морковь — 1 штука, яблоко зеленое — 1 штука, майонез — 1 ст. ложка, укроп мелко порезанный — 1 ст. ложка, зеленый лук — 1 пучок, соль, перец — по вкусу.

Подготовьте овощи, вымойте тщательно, снимите кожуру с редьки, моркови и яблока. Порезьте мелко укроп и зеленый лук. Натрите редьку на квадратной терке, такую используют обычно для овощей по-корейски. Натрите морковь. Натрите яблоко без кожуры. Соедините все ингредиенты в салатнике, добавьте щепотку соли, перца молотого, майонез, укроп и зеленый лук. Перемешайте — и салат готов.

Салат из редьки с майонезом

Редька — 0,5 штуки, майонез — 2 ст. ложки, зелень — 1 пучок (петрушка, лук), вареный картофель — 1 штука, яйца вкрутую — 2 штуки, яблоко — 1 штука, морковь вареная — 1 штука, свежая морковь — 1 штука (для украшения).

Редьку моем и натираем на крупной терке. Также можно перемолоть ее в блендере. Салат будет многослойный, потому визуально делим количество редьки на три части. Картофель натираем и смазываем обильно майонезом. Не жалеем заправки, поскольку данный ингредиент всегда суховат в салатах. Укладываем на дно салатницы. Накрываем наш картофельный слой слоем редьки. Морковку натираем на мелкой терке и выкладываем поверх редьки. После морковного слоя равномерно распределяем еще слой редьки, смазываем всё майонезом. Яблоко натираем, посыпая им салат. Сырую морковку очищаем от кожуры. Нарезаем тончайшими кружочками. Их можно сделать при помощи комбайна. Опускаем в соленую воду на пару минут. Обсушиваем и скрепляем зубочисткой в красивую розочку. Салат посыпая последним слоем редьки и смазываем майонезом. Натраем яйца, равномерно распределяем их по салатику. Украшаем самодельной розочкой.

Салат из редьки с луком

Лук репчатый — 3 штуки (среднего размера), редька — 300 грамм (любая — черная, зеленая, дайкон), масло растительное — 2 ст. ложки, соль — 2 щепотки (по вкусу), перец черный молотый — 1 щепотка (по вкусу).

Очищаем лук и нарезаем кубиками или полукольцами — как вам больше нравится. Обжариваем нарезанный лук на растительном масле до золотистого цвета. Редьку очищаем и моем. И натираем редьку на терке. Можно натереть на крупной терке, можно и на средней. Главное — не очень мелко, иначе весь сок из редьки уйдет. Если редька дала много сока — его можно слить. Добавляем к редьке лук вместе с маслом, солим, перчим и перемешиваем.

Салат «Зуринский»

Шампиньоны маринованные — 15 штук, огурец свежий — 1 штука, картофель — 3 штуки (отваренный в мундире), редька — 1 штука, сметана — 100 грамм, соль, перец, чеснок.

Редьку очистите и натрите на терке, можно для корейской морковки или классической. Зеленый лук мелко нарежьте. Свежий огурец натрите на терке. Отварную картошку очистите, нарежьте кубиками. Заправьте салат сметаной. Добавьте соль, чеснок (его нужно выдавить через пресс). Перемешайте. Выложите салат на тарелку. Украсьте нарезанными маринованными шампиньонами.

Простой салат из редьки

Редька — 2 штуки, морковь — 1 штука, чеснок — 2-3 зубчика, майонез — по вкусу, уксус — 1 чайная ложка, соль — по вкусу.

Овощи промываем и очищаем от кожуры. Морковь натираем на крупной терке. Редьку также натираем на крупной терке. Перекладываем морковь и редьку в салатницу, добавляем измельченный чеснок, соль и уксус. Перемешиваем и ставим в холодильник. Непосредственно перед подачей на стол заправляем салат майонезом.

Салат «Леда»

Редька — 1 шт., свежий огурец — 1 шт., укроп — 1 пучок, майонез провансаль (или растительного масла) — 2 ст. л., соль по вкусу.

Редьку очистить от кожуры. Нарезать редьку соломкой в миску. Добавить соломкой нарезанный огурец. Добавить мелко нашинкованный укроп. Перемешать салат и выложить на блюдо. Заправить по вкусу маслом или майонезом. Посолить по желанию. Можно подавать к столу.

1000 + 1 СОВЕТ

Надёжный зонт

При выборе обращайте внимание на материал и качество выполнения отдельных деталей, узлов, механизмов, и только в последнюю очередь рассматривайте цветовые решения аксессуара и его совместимость с гардеробом

**Спицы.** Специалисты рекомендуют отдавать предпочтение зонтам, которые имеют не менее восьми спиц. Количество влияет на устойчивость к порывам ветра, более ровную и надёжную форму купола.

Но, кроме этого, нужно обращать внимание на материал, из которого изготовлены спицы:

**сталь.** Прочная блестящая основа с хорошей сопротивляемостью к непогоде, но такой зонт не бывает компактным, да и тяжелее остальных;

**стекловолокно.** Основа мягкая, но в то же время устойчивая к порывам ветра, долговечная, лёгкая, современная, но стоит такой зонт дороже многих моделей;

**алюминий.** Лёгкий, дешёвый. Из плюсов это всё. Теперь минусы — спицы не выдерживают нагрузки при порывах ветра более 8 м/с, выворачиваются наизнанку и возвращение в исходное состояние без деформации невозможно.

**Ручка зонта** может быть: пластиковой, деревянной, резиновой на стальном каркасе.

Последняя — самая удобная и надёжная ручка. Дерево как материал тоже сойдёт, но оно подвержено растрескиванию и разбуханию от влаги, а пластик может с лёгкостью отламываться от основания.

**Материал ткани.** Важный фактор выбора надёжного зонтика — материал купола. Он выполняется из следующих тканей:

**прозрачный зонт из нейлона.** Это наиболее дешёвый и не очень качественный вариант: тонкая ткань истирается в местах соприкосновения со спицами, легко загрязняется, склонна к выцветанию;

**полиэстера.** Материал быстросохнущий, не поддающийся усадке, отличается прочностью окрашивания;

**эпонжа.** Более дорогой материал, состоящий из полиэстера с хлопком. Это непромокаемая быстросохнущая ткань, которая отличается долговечностью использования;

**водоотталкивающий сатин.** Используется дорогая, специально обработанная разновидность прочной хлопчатобумажной ткани с быстрым высыханием наружной поверхности купола.

**Механизм.** Важным критерием выбора складного зонта будет являться основной принцип его работы:

**механический.** Открыть и закрыть такой зонт можно только вручную;

**полуавтоматический.** Открывание производится через кнопку, закрывается как механический;

**автоматический.** Все процессы выполняются с помощью нажатия на кнопку.

Наиболее долговечной конструкцией является зонт с механическим типом сложения.

**Для длительного срока эксплуатации нужно уделять внимание уходу за ним:**

после прихода в помещение его нужно высушить. Лучшее положение для этого — полураскрытое, в раскрытом тканью подвергается излишнему натяжению;

высушив, сложите его и уберите на хранение;

время от времени очищайте поверхность мягким моющим средством или раствором воды и нашатырного спирта в соотношении 10:1.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Варенье пригорело

Как эффективно почистить посуду от пригоревшей сладкой массы?

Перед началом чистки воспользуйтесь замачиванием — налейте в емкость теплую воду и оставьте на 30-40 минут. Это позволит удалить остатки фруктов и крупные очаги загрязнений. Не используйте без надобности агрессивные средства и абразивные мочалки или щетки. После чистки посуды обязательно хорошо промывайте ее большим количеством чистой проточной воды. Это позволит удалить остатки загрязнений и моющих средств.

Приступать к чистке емкости с эмалированным покрытием следует сразу после окончания готовки. Залейте кастрюлю холодной водой и оставьте на несколько минут, а затем деревянной лопаткой удалите отслоившееся варенье. Для очищения остатков нагара растворите в 1 л воды 125 мг соды. Залейте раствором емкость, поставьте на плиту и варите пару минут. Затем промойте посуду под проточной водой.

Можно попробовать еще один способ: соедините воду и лимонную кислоту из расчета 1 ч. л. на литр. Полученную смесь прокипятите в кастрюле, требующей очистки, а затем хорошо вымойте. Залейте посуду уксусом и оставьте на несколько минут. Такой метод весьма эффективный, но процесс чистки сопровождается неприятным запахом, поэтому обязательно работайте при сильно открытой форточке.

Отчистить нагар с кастрюли поможет кипячение с раствором соды, лимонной кислоты или соли. Такой эффективный и абсолютно безопасный способ чистки позволит удалить даже самые сложные загрязнения

Очистить жженый сахар с эмалированной посуды помогут другие домашние средства: яблочная кожура — она содержит кислоты, которые расщепляют сахар и фруктозу; лимон или лимонный сок; поваренная соль; активированный уголь — измельчите таблетки и обильно засыпьте полученным порошком место нагара, а затем вымойте прохладной водой.

Промыть посуду из нержавеющей стали или алюминия поможет лимонная кислота. Аккуратно деревянной лопаткой удалите остатки варенья. Замочите посуду на 10-20 минут. Налейте в емкость воду и засыпьте лимонную кислоту из расчета 1 ч. л. на 1 л жидкости. Прокипятите смесь в течение 15 минут, а затем хорошо вымойте кухонную утварь проточной водой. Чтобы удалить остатки нагара после кипячения или замачивания, воспользуйтесь слабым мыльным раствором и губкой.

Удалить пригоревшую сладость с алюминиевой поверхности поможет сода в комплексе с силикатным клеем. Влейте в кастрюлю теплую воду. Добавьте соду и силикатный клей из расчета по 1 ст. л. на 1 л. Прокипятите посуду в течение получаса, чтобы весь нагар сошел со дна. Хорошо вымойте емкость проточной водой, чтобы удалить остатки клея и загрязнений. Дабы одновременно очистить емкость изнутри и снаружи, поставьте кастрюлю в большой таз или миску. Налейте смесь в большую и маленькую посуду и одновременно проварите все в течение 30 минут.

Очистить емкость поможет молочная сыворотка. Залейте ею емкость и оставьте на ночь, а потом просто сполосните кастрюлю чистой водой. Не используйте для чистки посуды порошки с абразивными частицами или жесткие щетки. Это приведет к повреждению поверхности, появлению царапин, что портит эстетический вид, а также к тому, что продукты будут подгорать в будущем.

ГОРОСКОП ИМЕН

Скорпион (24 октября — 22 ноября)

**Мужские имена, подходящие для знака Зодиака Скорпион:** Арсений, Анисим, Афанасий, Артем, Ефим, Захар, Иосиф, Мстислав, Прохор, Родион, Руслан, Сергей, Савелий, Тарас, Федор, Эдуард, Юрий, Ярослав, Яков.

Темпераментны, энергичны и крайне уверены в себе. Действуют прямолинейно, порой даже грубо. Внешние противоречия и разногласия безжалостно ликвидируют. СКОРПИОН никогда не станет изменять. Но и на жену он будет смотреть, как на собственную, перешедшую в его полное владение.

**Женские имена, подходящие для знака Зодиака Скорпион:** Аза, Агата, Алиса, Алевтина, Виктория, Василина, Елизавета, Екатерина, Жанна, Зинаида, Зоя, Изабелла, Лариса, Луиза, Людмила, Любовь, Мария, Маргарита, Майя, Прасковья, Раиса, Роза, Сара, Серафима.

Скрытны, честны, подозрительны. Прекрасно одарены в различных сферах, но всю жизнь борются с собственной ленью. Их отличают упорство, неуступчивость и выносливость. Отлично знают себе цену. У этих женщин ярко выражено властолюбие.

Темная ... Луны					
Марья-маше-рица	Новомодная накладка		Напарник ступы	Овощной корнеплод	Батяка Махно по имени
	Вездеход Бабы-Яги		Газовая на кухне		
				Крупа из тропических молочаев	Наставник верующих
	Шестиструнная ступница барда	Силач из мифов		Короткая маечка на бретелях	
	Бумажка с суммой за обед				
				Морская рыба	Высшее аристократическое общество
	Судит людей по цвету кожи				
				Вражеские козни	
	Безутешное дерево				
	Сектант - протестант			Древний лиходей	

Составила Елена ТИМОШЕНКО.

Ответы на сканворд в №42

**По горизонтали:** Стелька. Копи. Пресс. Фок. Путана. Труд. Солома. Мат. Ирак. Ядрица. Атас.

**По вертикали:** Спортсмен. Тире. Пустяк. Скудо. Люкс. Лира. Фаворит. Капрон. Маца. Каракас.