



Издаётся с октября 1932 года

# РОДНОЙ КРАЙ

Вторник,  
4 сентября 2012 года

ГАЗЕТА ХВАСОВИЧСКОГО РАЙОНА КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ

№ 71 (9877)

1 сентября - начался новый учебный год

## ШКОЛА - ПУТЕВОДНАЯ ЗВЕЗДА. И ОБ ЭТОМ ПОМНИТЬ НАДО НАМ ВСЕГДА!

1 сентября во всех школах нашего района прозвенел первый звонок. Во всех школах состоялись торжественные линейки, посвящённые началу нового 2012-2013 учебного года. Как обычно, были торжественные речи, были нарядные первоклассники, радостные ученики, взволнованные родители и, конечно же, полные новых сил, идей и сюрпризов педагоги. Всех объединяло одно торжественное событие - 1 сентября.

А вот Бояновичскую и Теребенскую средние школы объединяло ещё и то, что эти школы обрели второе рождение. В Бояновичах и Теребени местные жители долгие годы ждали ремонта и строительства школ. И вот, 1 сентября 2012 года Бояновичская средняя школа встретила своих учеников и малышей полностью обновлённой, с пятью дополнительными кабинетами, актовым и спортивным залами и размещённым в её стенах детским садом "Белоснежка". А теребенские ученики теперь будут учиться в новой, отвечающей всем стандартам современной образовательной программы школе!

### В гости - с подарками

Торжественная линейка в Бояновичах началась рано - в 8.30. Солнечное субботнее утро встречало радостных учителей, родителей и учеников, с букетами торопящихся к стенам родной школы. И действительно, от школы прежней мало что осталось - вместо облезло-голубой она красавицей стояла в новом наряде из бежево-коричневого сайдинга, сверкала новыми окнами и радовала даже тех, кто к учёбе в ней не имеет никакого отношения. Гостями на этой линейке, кстати, уже 165-й по счёту, были заместитель губернатора Калужской области Р. В. Смоленский, министр образования области А. С. Аникеев, глава муниципального района "Хвостовичский район" С. Е. Веденкин, генподрядчик, директор ОАО "Хвостовичская ПМК-9" С. Н. Махоткин, председатель СПК "Русь" В. И. Рябов.

В своём приветственном слове к ученикам директор школы М. А. Мосинкина отметила, что линейка эта - необычная. Село получило большой подарок - отремонтированную и построенную школу и две дошкольные группы, на 20 человек каждая. Этого события все ждали очень долго. И от лица всех учеников, родителей и педагогов выразила огромную благодарность губернатору области, министру, районной администрации и всем, кто был причастен к ремонту школы.

Заместитель губернатора Р. В. Смоленский в свою очередь поздравил всех с началом нового учебного года, оценил важность сегодняшнего



события и красоту отремонтированного здания и подарил школе 4 нетбука, которые обязательно пригодятся в учебном процессе.

Глава администрации района С. Е. Веденкин также обратился ко всем жителям Бояновичей с поздравлениями и пожеланиями беречь и любить свою родную школу. "Мы долго шли к этому дню - дню сдачи в эксплуатацию отремонтированного крыла школы. Но на то были объективные причины, которые успешно преодолены. Стройка была ударной, работа не прекращалась ни на минуту и результат - налицо", - сказал Сергей Егорович. Он поблагодарил строителей в лице генподрядчика С. Н. Махоткина, а также своих помощников в этом важном деле.

Перед виновниками торжества выступил председатель правления СПК "Русь" В. И. Рябов. Он пожелал ребятам вспоминать годы своей учебы только с благодарностью. А ещё - никогда не бояться и не стесняться того, что родились, выучились и выросли в деревне. "Человек из деревни - это будет звучать гордо!" - подытожил Василий Иванович.

В Бояновичской средней школе в этом году будут обучаться 106 учеников, среди них 12 первоклассников. Мальчишки и девчонки-первоклашки с волнением рассказывали свои первые школьные стихи, а потом по традиции получали подарки от самых старших учеников - одиннадцатиклассников. А последние, в свою очередь, стали обладателями информационных блокнотов от министерства труда и занятости Калужской области. Честь дать первый звонок выпала ученикам школы АLINE Илюшкиной и Олегу Прохорову. Новый учебный год начался!

### Ключ, ленточка и артисты ТЮЗа

А ровно через час, в 9 часов 30 минут аналогичное действо, только немного большей значимости, с большим количеством гостей и эмоций, состоялось в другой стороне нашего района - в Теребени. Здесь гостей - заместителя губернатора Калужской области Р. В. Смоленского, министра образования области А. С. Аникеева, министра сельского хозяйства области Л. С. Громова, и. о. министра здравоохранения области Е. В. Разумееву, директора ООО "ГАС" (генподрядчика строительства школы) Ю. В. Киреева, главу муниципального района "Хвостовичский район" С. Е. Веденкина, а также многочисленную делегацию руководителей подрядных организаций хлебо-солю на высоком пороге новой красавицы-школы встречал ансамбль районного Дома культуры "Рябинушка".

"Переоценить значение новой школы для нашего района невозможно, - встречая и приветствуя виновников и гостей праздника, сказал Сергей Егорович. - Школа - это дети, это движение вперед, это жизнь села, это наше будущее! Сегодня, когда строительство закончилось, очень трудно описать весь путь, по которому мы пришли к этому результату. Но если бы не губернатор, не члены правительства, возможно, ожидание в 13 лет затянулось бы ещё на неопределённое время..."

Глава администрации района поблагодарил всех причастных к этому большому делу и вручил Благодарственные письма министру сельского хозяйства Л. С. Громова и генподрядчику Ю. В. Кирееву. Р. В. Смоленский, заместитель губернатора, добавил, что эта школа могла бы стать украшением в любом городе и не случайно это первое



Первый звонок (д. Теребень).



Ю. В. Киреев вручает символический ключ от школы директору Т. В. Ипатовой.



Бояновичская школа.



Теребенская школа.

сентября - юбилейное - 115-е по счёту в Теребени.

От имени родителей всех строителей, губернатора и кабинет министров области поздравила и пожелала здоровья и новых проектов Л. Ф. Волосатова. Ю. В. Киреев, принимая благодарность и радуясь вместе с ученическими и педагогическими коллективами школы, выразил надежду на то, что "детство детей, которые будут учиться в этой новой и современной школе, будет безоблачным и лишь доброты, честь и совесть будут главными наставниками в их будущей жизни". Юрий Владимирович вручил символический ключ от школы директору Татьяне Викторовне Ипатовой. А перерезали ленточку и открыли школу

С. Е. Веденкин, Р. В. Смоленский и ученики Иван Былюкин, Женя Кузнецова, Даниил Ануфриев и Саша Абрамова. Следом за ними 78 учеников новой Теребенской средней школы вошли в просторное, красивое, современное, оснащённое всем необходимым оборудованием и инвентарём здание. Совсем скоро новая школа станет им родным домом, где пройдут одиннадцать безоблачных лет - первых ступенек в большую жизнь.

По окончании первокурсной линейки теребенцев ждали артисты Калужского театра юного зрителя - на первое представление в актовом зале новой школы.

Наталья АНДРОСОВА.  
Фото Юлии ПОНИНОЙ.



В новом кабинете информатики (Теребенская школа).



С поздравлениями - председатель СПК "Русь" В. И. Рябов.



Бояновичские первоклассники.

С педагогической конференции

# НАГРАЖДЕННЫ ЗА ДОБРОСОВЕСТНЫЙ ТРУД

За многолетний, добросовестный труд в обучении и воспитании развитой личности **Грамотой главы администрации МР "Хвастовичский район"** награждены:

■ **Юркин Игорь Константинович**, учитель географии Нехотской основной школы.

■ **Понин Сергей Николаевич**, учитель истории и обществознания Стайковской основной школы.

■ **Агейчева Марина Денисовна**, учитель начальных классов Пеневичской основной школы.

■ **Савинов Владимир Егорович**, учитель информатики Подбужской средней школы.

■ **Брусов Анатолий Михайлович**, мастер производственного обучения Подбужской средней школы.

■ **Гришакова Елена Петровна**, учитель немецкого языка Хвастовичской средней школы.

■ **Кулабухова Татьяна Юрьевна**, учитель начальных классов Хвастовичской средней школы.

■ **Давыдов Александр Владимирович**, учитель физической культуры Хвастовичской средней школы.

**Благодарственным письмом губернатора Калужской области** за добросовестный и творческий труд в обучении награждаются:

■ **Понин Сергей Николаевич** - учитель истории и обществознания Стайковской основной школы.

■ **Мосалова Наталья Афанасьевна** - воспитатель муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад "Солнышко".

■ **Мельников Алексей Владимирович** - учитель физической культуры Пеневичской основной школы.

**Грамотой министерства образования и науки Калужской области** награждаются:

■ **Филимонова Анна Алексеевна** - учитель химии и биологии Подбужской средней школы.

■ **Шапенская Елена Николаевна** - учитель математики Хвастовичской средней школы.

■ **Афоница Любовь Васильевна** - вожатая Теребенской средней школы.

■ **Верушкина Галина Алексеевна** - учитель русского языка и литературы Бояновичской средней школы.

■ **Евсикова Татьяна Алексеевна** - учитель русского языка и литературы Нехотской основной школы.

■ **Сычева Надежда Ивановна** - главный бухгалтер отдела образования администрации муниципального района "Хвастовичский район".



Глава администрации района вручает награду А. В. Давыдову.



Кузина Антонина Егоровна и Полякова Наталья Вячеславовна (МОУДОД "Центр развития творчества детей и юношества").



Педагоги со стажем - 25-летием работы в образовании.

■ **Кузина Антонина Егоровна** - педагог дополнительного образования муниципального образовательного учреждения дополнительного образования детей "Центр развития творчества детей и юношества".

■ **Брусов Анатолий Михайлович** - мастер производственного обучения Подбужской средней школы.

■ **Жукова Галина Тихоновна** - учитель технологии и информатики Нехотской основной школы.

■ **Азарова Татьяна Юрьевна** - ведущий специалист отдела образования администрации муниципального района "Хвастовичский район".

**Грамотой главы администрации МР "Хвастовичский район"** награждены:

■ **Морозова Надежда Сергеевна** - учитель начальных классов

МОУ "Подбужская средняя школа", за результативное руководство школьной детской организацией "Родничок".

■ **Бычкова Валентина Юрьевна** - учитель физики и математики МОУ "Подбужская средняя школа", за эффективную организацию внеклассной работы с трудными детьми.

■ **Савкина Ирина Михайловна** - учитель истории МОУ "Колодская основная школа", за организацию краеведческой работы в школе, способствующей формированию научного мировоззрения и воспитания патриотизма у учащихся.

■ **Лаврова Анна Алексеевна** - учитель химии и биологии МОУ "Бояновичская средняя школа", за развитие интеллектуального, нравственного, эстетического потенциала личности каждого обучающегося.

■ **Анциферова Зинаида Алексеевна** - учитель начальных классов МОУ "Хвастовичская средняя школа", за многолетний творческий труд по обучению и воспитанию.

■ **Кулакова Валентина Михайловна** - учитель начальных классов МОУ "Хвастовичская средняя школа", за творческую работу по подготовке участников районных и областных конкурсов.

■ **Мельникова Елена Васильевна** - учитель истории и обществознания МОУ "Хвастовичская средняя школа", за творческую работу по подготовке участников олимпиад, районных и областных конкурсов.

■ **Калинкина Марина Ивановна** - учитель математики МОУ "Пеневичская основная школа", за плодотворную педагогическую деятельность, воспитание любви к родному краю.

■ **Капуркин Илья Денисович** - рабочий по обслуживанию здания МОУ "Пеневичская основная школа", за добросовестный труд, высокий профессионализм.

■ **Маркелова Татьяна Прохоровна** - библиотекарь МОУ "Еленская средняя школа", за многолетний и добросовестный труд.

■ **Парфёнова Светлана Николаевна** - воспитатель муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад "Солнышко", за развитие физкультурно-оздоровительной работы в учреждении.

■ **Полякова Наталья Вячеславовна** - уборщик служебных помещений муниципального образовательного учреждения дополнительного образования детей "Центр развития творчества детей и юношества".

■ **Биликина Елена Алексеевна** - уборщик служебных помещений МОУ "Теребенская средняя школа", за многолетний и добросовестный труд.

■ **Челяева Наталья Фёдоровна** - повар МОУ "Бояновичская средняя школа", за многолетний и добросовестный труд.

■ **Лескина Елена Камилловна** - младший воспитатель муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад "Буратино", за добросовестный труд и активное участие в воспитании детей дошкольного возраста.

■ **Колбачева Мария Михайловна** - уборщик служебных помещений МОУ "Бояновичская средняя школа".

**По итогам районной спартакиады учащихся в категориях** награждаются:

**1-4 классы:** 1 место - Хвастовичская средняя школа,  
2 место - Теребенская средняя школа,  
3 место - Еленская средняя школа.

**5-9 классы:** 1 место - Хвастовичская средняя школа,  
2 место - Еленская средняя школа,  
3 место - Бояновичская средняя школа.

**10-11 классы:** 1 место - Хвастовичская средняя школа,  
2 место - Еленская средняя школа,  
3 место - Теребенская средняя школа.

Фото  
Натали Андросовой.

## Благоустройство

О подведении итогов конкурсов по благоустройству

## КОГДА КРАСИВО - И ЖИТЬ ВЕСЕЛЕЙ

Уже стали традиционными в нашем районе проводимые конкурсы по благоустройству "Дом образцового содержания" и "Лучшее предприятие (учреждение) по благоустройству". Несомненно, чтобы поддерживать дома, организации и территории вокруг них в нормальном состоянии, требуется немало сил и времени, а чтобы участвовать в конкурсе, бороться за звание "Лучший" - этих сил, терпения, конечно, денежных вливаний и, главное, любви

и заботы - требуется гораздо больше.

Так, на основании решения конкурсной комиссии по подведению итогов объявленных конкурсов **домами образцового содержания** в райцентре стали:

- дом № 23 по ул. Лилякова - Прошина Светлана Юрьевна;  
- дом № 55 по ул. Лилякова - Ермиков Михаил Вячеславович;  
- квартира № 1 дома 21 "А" по ул. Совхозной - Ионов Андрей Васильевич;

- дом № 32 (многоквартирный жилой дом) по ул. Гагарина;  
- дом № 60 по ул. Кирова - Кусков Иван Семёнович.

**Лучшее предприятие (учреждение) по благоустройству:**

- магазин "Полянка" - Силакова Елена Викторовна;  
- ОАО "Калугаоблгаз" филиал Людиновомергаз Хвастовичский газовый участок - Лебедев Геннадий Анатольевич;  
- магазин "Вечерний" по ул. Ленина, д. 19 - ПО "Хлебозавод";

- магазин по ул. Димитрова, д. 58 "А" - ПО "Хлебозавод";  
- магазин по ул. Кирова, д. 29 - ПО "Хлебозавод".

Этим летом буквально всё село утопало в цветах. Особенно радует, что вокруг многоквартирных домов стали появляться красивые, радующие глаз цветники. Исходя из этого, была учреждена ещё одна премия в номинации **"Оригинальный цветник сезона 2012"**. Победителем стала Курковская Татьяна Вячеславовна (ул. Мира, д. 3, кв. 2), сумевшая покорить членов жюри своим вкусом и оригинальным подходом к оформлению придомовой территории.

Поздравляем победителей и спасибо всем, кто принимал участие в таких "красивых" и, безусловно, нужных всем нам конкурсах. А тем, кто ещё раздумывает над тем, подавать заявку на участие в следующем году или нет, - хочется пожелать уверенности и стремления к победе!

Члены жюри конкурсов.  
Фото из архива администрации СП "Село Хвастовичи".



## ДОРОГИ СТАНОВЯТСЯ ЛУЧШЕ

Совсем недавно закончился ремонт дороги по улице Энергетиков (с. Хвастовичи), а жители уже оценили разницу между тем, что было и что стало. Путём софинансирования (областной и местный бюджеты) образовалась сумма, которая и была потрачена на то, чтобы дорога, хоть и в щебёночном исполнении, но выглядела и "работала" не хуже обычной, с асфальтовым покрытием.

Но, как говорится, цыплят по осени считают. Так и мы, будем надеяться на то, что после продолжительной зимы и слякотной весны дорога останется в прежнем состоянии.



Наш корр.  
Фото Натали Андросовой.

АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
"ХВАСТОВИЧСКИЙ РАЙОН" КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 22.08.2012 г.

№ 307

Об утверждении Положения о порядке предоставления субсидий из средств бюджета МР "Хвастовичский район" в рамках реализации отдельных мероприятий муниципальной целевой программы "Поддержка и развитие малого и среднего предпринимательства на территории муниципального района "Хвастовичский район" на 2012 год"

В соответствии со ст. 78 Бюджетного кодекса РФ, постановлением администрации МР "Хвастовичский район" от 25.05.2012 г. № 152 "Об утверждении муниципальной целевой программы "Поддержка и развитие малого и среднего предпринимательства на территории муниципального района "Хвастовичский район" на 2012 год", руководствуясь Уставом МР "Хвастовичский район", администрация МР "Хвастовичский район" ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить Положение о порядке предоставления субсидий из средств бюджета МР "Хвастовичский район" в рамках реализации отдельных мероприятий муницип

ципальной целевой программы "Поддержка и развитие малого и среднего предпринимательства на территории муниципального района "Хвастовичский район" на 2012 год" (прилагается).

2. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя Главы администрации МР "Хвастовичский район" Амелина Д.В.

3. Настоящее постановление вступает в силу со дня его принятия и подлежит опубликованию в газете "Родной край".

Глава администрации  
МР "Хвастовичский район"  
С.Е. ВЕДЕНКИН.

Приложение к постановлению администрации МР "Хвастовичский район" от 22.08.2012 г. № 307

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке предоставления субсидий из средств бюджета МР "Хвастовичский район" в рамках реализации отдельных мероприятий муниципальной целевой программы "Поддержка и развитие малого и среднего предпринимательства на территории муниципального района "Хвастовичский район" на 2012 год"

1. Настоящее Положение о порядке предоставления субсидий из средств бюджета МР "Хвастовичский район" в рамках реализации отдельных мероприятий муниципальной целевой программы "Поддержка и развитие малого и среднего предпринимательства на территории муниципального района "Хвастовичский район" на 2012 год" (далее - Положение) разработано в соответствии со статьей 78 Бюджетного кодекса Российской Федерации и определяет порядок предоставления субсидий за счет средств бюджета МР "Хвастовичский район".

2. Целью предоставления субсидий является возмещение субъектам малого и среднего предпринимательства затрат или недополученных доходов в связи с производством (реализацией) товаров, выполнением работ, оказанием услуг.

3. Получателями субсидий являются субъекты малого и среднего предпринимательства, а также организации инфраструктуры поддержки малого и среднего предпринимательства, осуществляющие деятельность на территории МР "Хвастовичский район" (далее - Получатели), отвечающие требованиям статей 4 и 15 Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации".

4. Условия предоставления субсидий.

4.1. Субсидии предоставляются Получателям на конкурсной основе при выполнении следующих условий:

- выплата Получателем работникам ежемесячной заработной платы в размере не ниже величины прожиточного минимума, установленного в Калужской области для трудоспособного населения, в сроки, установленные действующим законодательством;

- отсутствие у Получателя задолженности по уплате налогов, сборов, страховых взносов, пеней и налоговых санкций;

- неисполнение в процессе ликвидации и банкротства;

- деятельность Получателя не должна быть приостановлена в соответствии с КоАП РФ;

- отсутствие у Получателя неисполненных предписаний по устранению нарушений трудового законодательства.

В предоставлении субсидий должно быть отказано в случае, если ранее уже было принято решение об оказании государственной поддержки Получателю на возмещение представленных затрат или недополученных доходов.

5. Порядок предоставления субсидий.

5.1. Субсидии предоставляются Получателям в пределах средств, предусмотренных в бюджете МР "Хвастовичский район" на текущий финансовый год на указанные цели.

5.2. Для получения субсидий Получатели представляют в конкурсную комиссию администрации МР "Хвастовичский район" следующие документы:

- заявление о предоставлении субсидий по форме, прилагаемой к настоящему Положению;

- выписку из Единого государственного реестра юридических лиц или выписку из Единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей, выданную не позднее шести месяцев до даты подачи заявления о предоставлении субсидий;

- справку налогового органа на последнюю отчетную дату об исполнении налогоплательщиком обязанности по уплате налогов, сборов, страховых взносов, пеней и налоговых санкций;

- пояснительную записку в объеме не менее одной страницы (формат А4, шрифт 12), содержащую краткие сведения о Получателе, цель получения субсидии и ожидаемые результаты от ее исполнения.

6. Конкурсный отбор Получателей проводит администрация МР "Хвастовичский район" (далее - администрация).

7. Для проведения конкурсного отбора получателей администрация создает конкурсную комиссию,

состав которой утверждается постановлением администрации.

8. Конкурс объявляется постановлением Администрации МР "Хвастовичский район". На основании данного постановления оформляется извещение о проведении конкурса, которое подлежит официальному размещению вместе с настоящим Положением на официальном сайте МР "Хвастовичский район" в срок не менее чем за 5 дней, но не более чем за 30 календарных дней до окончания приема конкурсных заявок.

9. Конкурс на получение субсидий по выполнению каждого мероприятия программы признается состоявшимся при любом количестве поступивших заявлений.

10. Конкурсная комиссия в течение 2 дней рассматривает представленные заявки и принимает решение. Решение конкурсной комиссии оформляется протоколом. Решение на предоставление субсидий Получателю считается принятым при положительном голосовании не менее 2/3 от общего количества членов конкурсной комиссии.

11. Субсидии предоставляются Получателям при условии представления документов, предусмотренных настоящим Положением, оформленных с соблюдением требований, предъявляемых настоящим Положением и действующим законодательством.

12. Отказ в предоставлении субсидии производится в случаях:

- непредставления документов, определенных настоящим Положением;

- представления документов, содержащих недостоверные сведения.

13. Субсидии направляются на компенсацию части затрат Получателей, связанных с реализацией в 2012 г. мероприятий Программы, в размере, не превышающем две трети затрат.

14. Размер субсидии по каждому мероприятию определяется на основании данных, представленных Получателем. В случае если объем поданных заявлений превышает сумму, предусмотренную по мероприятию, конкурсная комиссия имеет право распределить бюджетные средства пропорционально распределению выделенных средств к объему запрашиваемых средств Получателей.

15. Перечисление Получателям субсидий осуществляется на расчетные счета, открытые Получателями в кредитных организациях.

16. По результатам использования субсидии Получатель представляет в администрацию МР "Хвастовичский район" отчет об использовании субсидии с указанием достижения запланированных показателей в сроки и в порядке, определяемые администрацией МР "Хвастовичский район".

17. Контроль за использованием субсидий.

17.1. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется администрацией МР "Хвастовичский район".

17.2. Ответственность за достоверность предоставляемых сведений, целевое использование субсидий, использование в установленные сроки Получатель несет в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

17.3. В случае нецелевого использования субсидий администрация МР "Хвастовичский район" вправе принять меры, предусмотренные действующим законодательством.

18. Возврат субсидий.

18.1. Возврат в бюджет муниципального района "Хвастовичский район" подлежат субсидии в случаях их нецелевого использования, а также в случаях их неиспользования; возврат осуществляется в 30-дневный срок с момента установления факта нарушения условий.

18.2. Порядок возврата субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

КУЛИНАРНЫЕ ЗАМЕТКИ

Кулинария - вещь не просто вкусная, но ещё и интересная. Блюда, которые подаёт хозяйка на стол в повседневной жизни, многое могут рассказать о ней, о её семье, об образе жизни. Количество и возраст детей, материальный достаток, наличие свободного времени и других интересов, наличие хронических и острых заболеваний у членов семьи - всё это можно узнать, заглянув в кастрюли и сковородки. И, на мой взгляд, самое главное в кулинарном искусстве - учтя все факторы получить на выходе вкусное, полезное и недорогое блюдо и остаться при этом жизнерадостной и работоспособной. Чем больше семья, чем меньше у хозяйки свободного времени и средств, тем сложнее задача. Но дорогу осилит идущий, а значит всему можно научиться, главное - уметь перенимать чужой опыт, приспосабливая его для нужд своей семьи. И вот я в очередной раз пошла "в люди" с тем, чтобы узнать, как хвастовичанки умудряются быстро и вкусно накормить свои семьи без ущерба для здоровья и кошелька. В итоге получились небольшие кулинарные заметки, которые, возможно, будут интересны как совсем юным барышням, только постигающим кухонную премудрость, так и опытным хозяйкам, сумевшим вырастить не одного ребёнка без всяких полуфабрикатов и разносолов, на которые так щедро ныннешняя пищевая промышленность.

В сезон плодов

Овощи, корнеплоды, фрукты, которыми нас щедро одаривают август и сентябрь, не только вкусные и полезные, но и самые доступные продукты для нашего стола. Однако в большинстве семей основным овощем является картошка, чуть меньше поклонников у капусты и лука, свёкла и морковь делят почётное третье место по популярности среди населения.

Если подойти к приготовлению овощных блюд с фантазией и некоторой долей лени, то можно приготовить вкусное и полезное блюдо, затратив всего 30 минут времени. Одно из блюд, которое наверняка понравится детям всех возрастов, - **капустные котлеты**. Особенно хо-



роши они в жаркие дни - есть особенно не хочется, а эти котлетки отличаются лёгкостью, да и капуста в это время именно такая, как нужно - нежная, сочная.

Мелко нарезаем капусту, один средний кочан. Заливаем в кастрюлю примерно стакан молока и доводим до кипения. Добавляем граммов пятьдесят - семьдесят сливочного масла. Далее - кладем капусту в кастрюлю и тушим под крышкой в течение 7 минут. После чего добавляем манную крупу, ложки три-четыре. Хорошо перемешиваем для того, чтобы не образовались комки. Накрыв крышкой, варим минут десять. Готовую массу нужно посолить, помешать, добавить зелень, можно добавить мелко порезанный болгарский перец (кто любит), или обжаренный лук, остудить, разделить на котлеты, обвалять в панировочных сухарях и обжарить в растительном масле с обеих сторон до золотистой корочки. Подавать к столу со сметаной. По этому принципу можно готовить котлеты и из других овощей, можно смешивать их в разных пропорциях, можно добавить яйцо, можно заменить манку овсяными хлопьями, но при этом не нужно варить массу, достаточно просто засыпать хлопья в кипящую массу, перемешать и сразу же выключить газ, пусть заварится под крышкой. А можно не добавлять крупу, а добавить тёртый сыр (предварительно охладить капусту до 70 градусов) и яйцо, и обойтись без формирования котлет, а жарить в масле как оладьи. Таким образом можно довольно часто готовить овощи и ни разу не повториться.

Еще одно простое в приготовлении, но очень вкусное блюдо - **рагу**. Прежде чем приступить к приготовлению овощного рагу, нужно тонко нашинковать капусту. Залить немного оливкового, но можно и подсолнечного масла в кастрюлю с толстым дном и поставить на средний огонь. Высыпать туда капусту.

Нарезать кабачки кубиками и смешать с капустой.

Почистить и натереть на тёрке морковь, мелко порезать лук и слегка обжарить в растительном масле, пока тушатся капуста и кабачки.

Через 10-15 минут капуста должна быть готова. Добавляем поми-

дору к тушёным овощам (предварительно очистить от кожуры и нарезать).

Через 5 минут добавить лук и морковь, а также мелко рубленый чеснок. Посолить.

В овощное рагу можно добавить смесь трав, от этого вкус блюда станет только лучше. Здесь тоже могут быть различные вариации. Например, можно кабачки заменить баклажанами, а можно положить и то и другое, можно добавить спаржевую фасоль или цветную капусту, можно помидоры не тушить, а обжарить с луком и морковью, вкус будет другой, можно вместо чеснока положить болгарский перец, а можно и то и другое... Вариантов множество. Я люблю подавать рагу с отварным картофелем, но и с рисом тоже очень вкусно, и просто рагу со свежим хлебом или только что испечёнными луковыми лепёшками. А если рядом с рагу положить мясную котлетку или две, то редкий мужчина останется равнодушным к этому блюду...

**Запекание в духовке** - отличный способ сэкономить время. Запекать можно абсолютно всё, в том числе и овощи. В разогретую духовку поставить противень, смазанный маслом. Выложить на него смесь из нарезанных кабачков, картофеля, соломкой порезанного перца, петрушки, мелко порезанного чеснока, помидоров, полукольцами нарезанного лука, соли и черного перца. Равномерно распределите овощи по противню. Запекайте около часа, иногда перемешивайте. Это, так сказать, базовый рецепт. Можно все овощи перемешать со сметаной или майонезом и потом запекать, а можно сначала запечь, потом залить сметаной и посыпать зеленью. А можно выложить овощную смесь поверх тонко порезанного мяса или рыбного филе (количество не имеет значения!). А можно все это запечь в пакете для запекания или в горшочках, а можно просто накрыть противень фольгой. Можно к этому набору добавить обжаренные или отварные грибы, а можно заменить кабачки баклажаном или тыквой. Можно добавить отварную фасоль или замороженный горошек. В любом случае, будет очень вкусно и полезно.

Еще один способ накормить семью овощами - приготовить **паштет**. Правда, придётся повозиться, но раз или два за сезон можно. Основа паштета - крайне полезная и



питательная, но всё же редко бывающая на наших столах фасоль. Фасоль нужно отварить до размягчения. Пока она варится, приготовим овощную добавку. Проще всего обжарить мелко порезанный лук и натёртую на мелкой тёрке морковь. Добавить получившуюся пережарку в размятую фасоль, при необходимости подлить кипящего молока, положить кусочек сливочного масла. Всё хорошо перемешать. Можно лук, морковь, капусту или кабачок в произвольных количествах потушить в молоке, размять и потом смешать с фасолью. Можно тушить овощи без молока, но добавить помидоры или томатную пасту. Можно добавить рубле-

ную зелень или чеснок, или и то и другое. Паштет можно намазывать на хлеб, можно использовать, как начинку для фаршированных яиц и помидоров. Можно намазать паштет (в варианте с большим количеством чеснока) на армянский лаваш, посыпать большим количеством зелени и мелко порезанного болгарского перца, свернуть рулетом, дать постоять часок, порезать. В любом случае очень вкусно.

Самые распространённые в нашей местности фрукты - яблоки. Они же - самые любимые, самые вкусные, и самые полезные. Но когда ветви яблонь ломаются от урожая, как-то быстро забываешь обо всех этих достоинствах, и думаешь только о том, куда же их девать.

Самое простое блюдо из яблок - **яблочки тушёные**. Яблочки нужно



крупновато порезать, естественно, удаляя все лишнее. Выложить в кастрюлю с толстыми стенками, добавить немного воды и сахара (количество зависит от сочности и сладости яблок) и тушить на среднем огне периодически помешивая минут двадцать-тридцать. Это универсальное блюдо можно есть просто так, как десерт. Можно добавить в него сметану, можно сливочное масло и рубленые орехи или изюм. Можно в процессе приготовления добавить какую-нибудь крупу (манку, рис, пшено) и сварить яблочную кашу, которую очень вкусно есть с молоком. А можно смешать с заранее сваренным рисом, выложить на противень, смазать сметаной и запечь минут двадцать в духовке - получится вкуснейшая запеканка. Оставшиеся тушёные яблоки можно использовать как бутербродную массу, начинку для пирожков или блинчиков. В общем, что во что горазд.

Самая быстрая и простая в приготовлении выпечка из яблок - всем известная шарлотка. А вот самая вкусная, на мой взгляд, - **штрудель с яблоками**. Основная сложность этого блюда - приготовление тончайшего пласта вытяжного теста. Но современные хозяйки научились обходить стороной лишние сложности и со спокойной совестью используют для приготовления штруделя замороженное бездрожжевое слоёное тесто. Итак, тесто нужно разморозить и тонко раскатать. Только раскатывать нужно в одном направлении, чтобы не повредить нежную структуру теста. В итоге должен получиться узкий длинный прямоугольник, который нужно посыпать толчеными сухарями, проще всего натереть на крупной тёрке сдобные сухари. На сухари выкладываем тонкие ломтики яблок, предварительно засыпанные сахаром (ломтики выкладываем без сиропа, чем суше они будут, тем лучше). Посыпаем мелко порезанной курагой, орехами, изюмом. Сверху опять сухари. Сворачиваем рулетом по длинной стороне, смазываем растопленным сливочным маслом или сметаной, посыпаем сахаром и ставим в разогретую до 200 градусов духовку. Выпекаем минут сорок, остужаем, нарезаем порционными кусочками и посыпаем сахарной пудрой. Конечно, это блюдо нельзя назвать простым в приготовлении, но иногда можно побаловать близких этим восточно-европейским лакомством.

**В эти сентябрьские дни, наполненные солнцем и ароматом спелых яблок и помидоров, хочется пожелать всем хозяйкам, чтобы на их столах было больше овощей и фруктов. Свежих, варёных, тушёных - важно. Главное - не упустить это замечательное время года, когда сама природа щедро одаривает нас здоровьем, энергией и хорошим настроением. Приятного аппетита!**

Оксана КУЛИКОВА.

Приложение к Положению о порядке предоставления субсидий из средств бюджета МР "Хвастовичский район" в рамках реализации отдельных мероприятий муниципальной целевой программы "Поддержка и развитие малого и среднего предпринимательства на территории муниципального района "Хвастовичский район" на 2012 год"

Заявка

от \_\_\_\_\_

(полное наименование юридического лица, под создания, Ф.И.О. руководителя)

адрес: \_\_\_\_\_

телефон: \_\_\_\_\_ факс: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

идентификационный номер (ИНН) \_\_\_\_\_

расчётный счёт № \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_

банковский идентификационный код (БИК) \_\_\_\_\_

Прошу предоставить субсидию на сумму (рублей): \_\_\_\_\_

на возмещение затрат понесённых организацией \_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ создание \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ развитие \_\_\_\_\_

(указываются документы, подтверждающие понесённые затраты)

Представляемые документы:

1. Сведения, заверенные руководителем субъекта или гражданами, осуществляющими предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, о профессиональной подготовке, опыте, квалификации работников субъекта;

2. Копии учредительных документов, свидетельства о государственной регистрации юридического лица (для юридических лиц);

3. Копия свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя (для граждан);

4. Справка из налогового органа о ненахождении в процессе ликвидации (для юридических лиц);

5. Справка из налогового органа об отсутствии задолженности по налогам, сборам и другим обязательным платежам;

6. Балансы (за последний отчетный период) Получателя или налоговые декларации (за последний отчетный период) Получателя, заверенные налоговым органом (копии);

7. Заверенные Получателем и/или банком копии платежных поручений и первичных документов (актов выполненных работ (оказанных услуг), товарных накладных и т.д.), подтверждающих расходы по исполнению Получателем мероприятия;

8. Справку, подтверждающую выплаты месячной заработной платы работникам не ниже прожиточного минимума, установленного Правительством Калужской области для трудоспособного населения;

9. Бизнес-план проведенного мероприятия с указанием исполнителей, сроков исполнения, места реализации, соответствия мероприятию Программе, заверенный Получателем.

Руководитель организации \_\_\_\_\_ " " 20 г.

Дата \_\_\_\_\_

## ПРИГЛАШАЕМ НА ЯРМАРКУ!

9 сентября, в воскресенье в 11.00 в на центральной площади села Красное состоится традиционная осенняя "Красненская ярмарка".

Торопись, честной народ!  
Приглашаем посетить развесёлый праздник!  
Ты на время отложи дело и безделье,  
К нам на праздник приходи в общее веселье!  
Эй, народ, гуляй, во всю ширь!  
Растражи свои сбережения.  
Налетай, не зевай, кошель раскрывай!  
Есть соленья и копченя,  
И полей родных дары, и всего полным-полно!  
Приглашаем принять участие в конкурсах "Чудо-огород". Приносите диковинный урожай необычных размеров и форм, а также поделки из овощей и фруктов. А мастера и купцы, да народные умельцы, ждём вас со своим товаром разным.  
Эй, народ честной, гуляй!  
Звуки льёт гармонь рекой, растекаясь песней,  
Чтобы брызнул огневой праздник в поднебесье!  
Артисты заморские заманят в пляс, песнями раздразнят!  
Пой, пляши, гуляй, народ, праздник, ярмарка идёт!

2-1.

Администрация СП "Село Красное".

## ПОЗДРАВЛЯЕМ!

Тепло и сердечно поздравляем с юбилеем - 50-летием - родного брата, дядю **Владимира Алексеевича АФОНИНА** (с. Кудрявец)!  
Желаем тебе, наш родной человек,  
Чтоб был бесконечен твой век.  
Не старей, молодец, это твой юбилей.  
Все родные, друзья поздравляют,  
В жизни счастливы будь и года не считай,  
Пусть судьба их до ста сосчитает.  
Желаем крепкого здоровья, и пусть тебя всегда и везде оберегает твой ангел-хранитель.

Сестра Нина со своей семьёй.

Поздравляю с Днём рождения **Марию Сергеевну ЛОБАЧЁВУ!**  
Сегодня хочется сказать так много слов сердечных,  
Здоровья, счастья пожелать и много радости, конечно.  
И пусть наполнен будет дом уютом, счастьем и теплом!

Алексеевна.

По просьбе читателей

4 сентября



## МИНИМАЛЬНЫЕ И МАКСИМАЛЬНЫЕ ЦЕНЫ

НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ПЕРВОЙ НЕОБХОДИМОСТИ В РОЗНИЧНЫХ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ НА ТЕРРИТОРИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА "ХВАСОВИНСКИЙ РАЙОН"

В соответствии с постановлением губернатора Калужской области от 18.10. 2007 года № 395 "О дополнительных мерах по стабилизации цен на товары, реализуемые на территории Калужской области" членами межведомственной рабочей группы, утвержденной постановлением главы администрации МР "Хвастовинский район" от 11.01.2008 года № 3 "О создании межведомственной рабочей группы по контролю за необоснованным повышением цен на товары и услуги на территории МР "Хвастовинский район", проводится еженедельный мониторинг розничных цен на основные продукты питания в магазинах МР "Хвастовинский район".

По состоянию на 27.08.2012 года в торговых предприятиях района зафиксированы следующие цены на продукты питания первой необходимости:

№	Наименование продукции	Ед. изм.	Мини-мальная цена	Адрес магазина	Максимальная цена	Адрес магазина
1	Молоко	1 л.	25-00	с. Красное, ПО "Хлебозавод"	47-00	с. Бояновичи, ИП Фроликера Г. П.
				с. Колодясы, ИП Андросова В. Т.	50-00	с. Кудрявец, ИП Гогуадзе
2	Масло сливочное	1 кг	146-00	с. Красное, ПО "Хлебозавод"	300-00	с. Красное, ИП Алимкина
			146-00	д. Авдеевка, ПО "Хлебозавод"	225-00	с. Слобода, ПО "Хлебозавод"
3	Масло растительное	1 л.	45-00	с. Колодясы, ПО "Хлебозавод"	77-00	с. Колодясы, ИП Гогуадзе
			45-00	с. Подбужье, ПО "Хлебозавод"	80-00	с. Красное, ИП Алимкина
			44-00	д. Авдеевка, ПО "Хлебозавод"		
4	Хлеб ржано-пшеничный	1 бух.	15-17	с. Колодясы, ИП Гогуадзе	17-00	ср. цена по району
			14-00	с. Пеневицы, ИП Синицина А. А.		
5	Хлеб пшеничный	1 бат.	15-17	с. Пеневицы, ИП Синицина А. А.	18-50	с. Красное, ПО "Хлебозавод"
6	Яйцо куриное(1-С)	10 шт.	21-00	с. Красное, ПО "Хлебозавод"	35-00	
			20-00	с. Бояновичи, ПО "Хлебозавод"		д. Стайки, ИП Федосов В. В.
7	Рыба (минтай)	1 кг	61-00	д. Авдеевка, ПО "Хлебозавод"	80-00	с. Колодясы, ПО "Еленское"

## ОБЪЯВЛЕНИЯ

Куплю мотоцикл "ИЖ Планета 3-5", в хорошем состоянии. Телефон: 8-953-324-41-54.

**СРОЧНО нужен штукатур-маляр** для ремонта частного дома. Продаётся рассада клубники и кустарник малины, сортовые, ремонтантные. Недорого.  
Продаются: буфет для посуды, тумбочка под телевизор, стиральная машинка, кровать полуторная (спинки деревянные, сетка панцирная).  
Телефон: 91-2-08. Обращаться: с. Хвастовичи, ул. Рабочая, 35.

Продаётся квартира в с. Хвастовичи в пятиэтажном доме по ул. Ленина, 60/44. А также продаётся гараж с земельным участком.  
Телефоны: 8-930-843-90-99, 8-929-669-44-68, 8-929-623-41-91.

Продаётся "ВАЗ-21150", 2006 года выпуска, имеется бортовой компьютер, магнитола, литые диски, имеется новая зимняя резина.  
Телефон: 8-961-126-91-50.

**СРОЧНО продаётся дом** в с. Хвастовичи, ул. Рабочая, д. 54. Есть вода, канализация. Газ рядом. Недорого.  
Телефоны: 8-961-126-91-50, 8-910-510-54-32.

**ПЛАСТИКОВЫЕ ОКНА.** На заказ. Установка, отделка окон изнутри и снаружи. Подготовка проёмов под окна любых размеров. Телефон: 8-910-519-07-86.

**Сухая чистка подушек, с заменой наперников, реставрация подушек и перин. Доставка бесплатно.**  
Телефон: 8-960-521-64-29.

**ГРУЗОПЕРЕВОЗКИ** от 1 кг. До 5 тонн. До 30 кубов. Телефоны: 8-920-871-06-81, 8-961-123-27-27.

Продаётся "Газель" (тент), 2000 года выпуска. Газ-бензин. Телефон: 8-916-621-04-55.

**Вниманию населения**  
6 сентября на территории рынка с. Хвастовичи с 8.30 до 9.00 будут продаваться куры-несушки и поросята.

**КУПЛЮ ДОМ** в любом состоянии, не в Хвастовичах. НЕДОРОГО.  
Телефоны: 8-926-779-76-91, 8-926-309-37-81.

**Ремонт ХОЛОДИЛЬНИКОВ.**  
Телефон: 8-909-667-56-62.

Продаётся корова, третьим отёлом. Отёл в феврале. Масть краснопёстрая. Телефоны: 8-910-591-66-00, 8-910-522-95-12.

**Отдам в добрые руки КОТЯТ.** Рыжие, глаза голубые. Возраст полтора месяца.  
Обращаться по телефону: 8-906-508-92-41.



**Снимем торговое помещение.** Обращаться по телефону: 8-910-734-05-44.

Продаются "УАЗ-31514", в хорошем состоянии, цена договорная, **бу запчастей** к мотоциклам "Урал", "Днепр", **бензопилы** "Дружба", "Урал".  
Телефон: 8-910-869-94-00.

**СРОЧНО и ДЁШЕВО ПРОДАЮТСЯ:**  
- стенка в хорошем состоянии, 5 секций, с антресолями - 5000 рублей,  
- холодильник "Ока", двухкамерный, в хорошем состоянии - 3000 рублей,  
- кухня из 5 предметов, 2000 руб. и книжные полки, 3 шт - 500 рублей и другая мебель.  
Телефон: 8-910-510-41-97.

Позаботьтесь о своём здоровье



**НЕ ЖЕЛая ОТРАВИТЬ ВАМ УДОВОЛЬСТВИЕ, ПОЛУЧАЕМОЕ ОТ ГРИБНОЙ ОХОТЫ, ХОТИМ ПРЕДУПРЕДИТЬ: ДАЖЕ САМЫЕ ОПЫТНЫЕ ЗНАТОКИ ГРИБОВ НЕ ЗАСТРАХОВАНЫ ПРИ ИХ СБОРЕ ОТ ОШИБКИ. РАЗБИРАЯ КОРЗИНУ С ЛЕСНЫМИ ТРОФЕЯМИ, ВЫ КАЖДЫЙ РАЗ НАВЕРНЯКА В НЕЙ НАХОДИТЕ НЕВЕДОМО КАК ЗАТЕСАВШИЙСЯ ТУДА НЕЗНАКОМЫЙ ГРИБ. ВЫБРАСЫВАЙТЕ ЕГО БЕЗ СОЖАЛЕНИЙ! РИСКОВАТЬ ЗДОРОВЬЕМ ИЗ-ЗА СОМНИТЕЛЬНОГО УДОВОЛЬСТВИЯ НЕ СТОИТ. А РИСК ПРИ ОТРАВЛЕНИИ ГРИБАМИ ОЧЕНЬ ВЫСОК. ЧТО ЖЕ ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ, НЕСМОТРИ НА ВСЕ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ПОСЛЕ УПОТРЕБЛЕНИЯ ЛЮБИМОГО БЛЮДА ВАМ СДЕЛАЛОСЬ НЕХОРОШО?**

Отравления грибами различаются в зависимости от того, какой из вредных грибов вы скушали. Впрочем, отравиться можно даже съедобными грибами, если они неправильно приготовлены или плохо хранились (может быть, заплесневели). Например, волнушками, чертовыми грибами, некоторыми видами пластинчатых, старыми затвердевшими трутовиками. Такое отравление - самое легкое. Его признаки (тошнота, рвота, понос) начинают проявляться уже через 1-3 часа после еды. Выздоровление наступает на 1-2-е сутки.

А вот при отравлении бледной поганкой, даже если вы съели всего одну, вполне вероятен смертельный исход. Скрытый период после употребления такого гриба длится от 8 до 24 часов. Затем наступает острое холероподобное поражение желудочно-кишечного тракта, которое длится от 1 до 6 суток. При этом организм из-за сильного поноса теряет большое количество воды и необходимых для жизнедеятельности солей. На 5-6-е сутки происходит нарушение функций печени и почек. Затем наступает либо улучшение общего состояния, либо, как мы уже говорили выше, смертельный исход.

Подобное отравление может также произойти, если вы съедите плохо проваренные грибы строчки, которые содержат геливелловую кислоту, разрушающую эритроциты крови. Первые признаки отравления строчками проявляются через 6-10 часов: это боль в животе, тошнота, рвота, головные боли. При тяжелом отравлении на 2-3-е сутки возникает желтуха. Холероподобное отравление развивается и при употреблении грибной пищи, долго хранившейся после приготовления.

В последние годы участились случаи отравления так называемым сатанинским грибом, по

внешнему виду напоминающим белый. Симптомы этого отравления - спонотечение, боли в животе (без поноса), сужение зрачков, упадок сил. Такие же симптомы возникают при отравлении серым опёнком и восковой говорушкой.

Очень опасен мухомор, который вызывает нарушения деятельности головного мозга. У больного расширяются зрачки, возбуждается или, наоборот, угнетается нервная система, возникают судороги, повышенное слюноотделение, потливость, боли в животе, неукротимая рвота. В дальнейшем развивается бред, галлюцинации. Первые признаки такого отравления возникают иногда даже через полчаса после употребления мухомора, но скрытый период может продолжаться и до 6 часов.

При любом, даже очень легком отравлении грибами или при подозрении на него немедленно обратитесь к врачу. До его прибытия промойте желудок теплой водой либо выпейте как можно больше подсоленной воды или слабого раствора марганцовокислого калия и старым дедовским способом - два пальца в рот - вызовите рвоту.

Если и без того у вас обильная рвота, можно ограничиться промыванием кишечника клизмой из ромашки (2 ст. л. на кружку) или с добавлением в воду касторового масла: 3 ст. л. на кружку. Примите слабительное - хотя бы 2 ст. л. касторки, желательнее с добавлением 7-9 капель кротонного масла (если такое в вашей аптечке есть). Потерю воды, вызванную рвотой и поносом, восполните большим количеством жидкости - маленькими глотками пейте подсоленную воду, крепкий чай или кофе. При сильном бреде к голове больного прикладывают холодный компресс.

«СЕЛЬСКАЯ НОВЬ».

Учредители:  
Администрация муниципального образования "Хвастовинский район" Калужской области;  
редакция газеты "Родной край".

Издатель: коллектив редакции.

Газета зарегистрирована в Центральном управлении регистрации и контроля за соблюдением законодательства о средствах массовой информации (г. Тверь) 13 ноября 1997 года. Регистрационный номер Т-0407

Редактор  
В. И. БЕЛОВ.

Компьютерная вёрстка -  
Ирина КОРОВИНА.

Рукописи  
не возвращаются  
и не рецензируются.

Газета выходит два раза в неделю:  
во вторник и пятницу.  
Индекс: 51771. Цена свободная.

Адрес редакции:  
249360, с. Хвастовичи Калужской области,  
ул. Димитрова, д. 1. E-mail: velya@kaluga.ru,  
http://www.admobikaluga.ru/subsmi/pressa/hvastland/

Телефоны:  
Редактора - 9-11-53.  
Зам. редактора, отделов писем,  
социальной жизни - 9-17-49.  
Отв. секретаря - 9-15-45.  
Факс - 9-11-53.

Авторы опубликованных материалов несут ответственность за точность приведенных фактов. Редакция может публиковать статьи в порядке обсуждения, не разделяя точку зрения автора.

Номер набран и сверстан в редакции газеты "Родной край", отпечатан в ГП "Облиздат", 248640, г. Калуга, пл. Старый торг, 5.  
Тел./факс: +7 (4842) 57-84-94, +7 (4842) 56-22-48.

Объем 1 печ. лист.  
Тираж 2890 экз. Зак.

Подписано в печать 3  
сентября 2012 года в 11.00.