



Издается с октября 1932 года

РОДНОЙ КРАЙ

Пятница,
25 декабря 2018 года

Общественно-политическая газета Хвастовичского района Калужской области

№99-100 (10528-10529)

27 ДЕКАБРЯ - ДЕНЬ СПАСАТЕЛЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

“Уважаемые сотрудники и ветераны пожарной службы Хвастовичского района! Примите поздравления с профессиональным праздником! Спасение человеческой жизни - ответственная, сложная и очень почётная работа. Вы всегда первые там, где людям нужна помощь: в дыму и огне пожаров, у искорёженных транспортных средств, на затопленных территориях... Вы круглосуточно несёте службу, оперативно реагируя на любые сигналы людей, попавших в беду. Подвергая опасности свои жизни, вы спасаете чужие. В этот праздничный день примите самые искренние слова благодарности за нелёгкий и благородный труд! От всего сердца желаю вам стойкости, крепкого здоровья, счастья, успехов в вашей сложной и опасной работе!”

С. Е. ВЕДЕНКИН,
глава администрации МР
"Хвастовичский район".



Пять раз в этом году спасатели выезжали на ликвидацию последствий ДТП.

В современном мире нас окружают не только блага цивилизации, но и подстерегают многочисленные опасности, зачастую провоцируемые этими благами: пожары, повреждения от электрического тока, аварии на дорогах и прочие техногенные катастрофы, стихийные бедствия. Поэтому без службы, в которую можно обратиться в случае беды, - просто не обойтись.

Именно спасатели первыми оказываются там, где люди попали в беду. Именно они приходят на помощь, когда положение кажется совершенно безнадежным. Для спасателя привычное дело снять кошку с дерева, потушить пожар в квартире, помочь рыбакам, провалившимся под лёд, найти людей, заблудившихся в лесу.

О том, каким выдался для спасателей нашего района - коллектива ПСЧ № 31 - уходящий год, расскажут цифры. Всего было совершено 166 выездов (145 в прошлом году). На территории Хвастовичского района произошло 12 пожаров (в прошлом году их было 13), из которых 8 случаев - возгорание в жилых домах. Количество пожаров, пусть незначительно, но уменьшилось, что уже хорошо. Правда, избежать гибели людей не удалось: в текущем году в огне погибло два человека

(в прошлом году - четыре). А вот материальный ущерб от пожаров почти в два раза превысил показатели прошлого года и составил более 1,6 млн рублей.

Существенно сократилось количество выездов на тушение пала травы и мусора. То ли погодные условия не способствовали возникновению пожаров, то ли жители района стали сознательнее и аккуратнее при обращении с огнём, особенно на природе, и прислушиваются к многочисленным советам сотрудников МЧС: выездов на тушение пала травы было зарегистрировано 12, на тушение мусора - 10 (в прошлом году 20 и 16 соответственно).

Снизилось количество выездов, связанных с коротким замыканием электропроводки: в этом году их было всего два, тогда как в прошлом - шесть.

Реже приходилось нашим спасателям выезжать и на ликвидацию последствий ДТП - всего пять раз, в прошлом году подобных выездов было 10, причём тогда приходилось даже применять аварийно-спасательные инструменты.

Всего же для оказания самой разнообразной помощи населению бригады спасателей в уходящем году выезжали 136 раз (в прошлом году 109 раз).

Героизм - это хорошо, но гораздо лучше и проще предупредить возникновение чрезвычайных ситуаций. Потому профилактической и учебной работе в ПСЧ в этом году уделялось существенно больше внимания:



Наставничество - важная часть работы спасателей.

было проведено девять пожарно-тактических учений и 88 пожарно-тактических занятий.

Быть спасателем - это образ жизни. В текущем году неспокойную, полную опасностей жизнь решили выбрать пять человек. На должность пожарного был принят А. А. Васильев, на должности водителя А. И. Кузнецов, В. В. Шука, Д. В. Немытов, на должность диспетчера Н. Г. Дубинкина. За новыми сотрудниками были закреплены наставники из наиболее подготовленных работников части. "Новички" успешно проходят обучение, доказывая, что умеют чётко и слаженно работать в случае непредвиденных и чрезвычайных ситуаций.

Непросто, преодолевая неминуемые трудности и зачастую рискуя собой, выполнять свой служебный, гражданский и человеческий долг по спасению людей. И тот, кто решил посвятить свою жизнь служению людям - достоин признательности и уважения.

Ольга ПОМОЗИНА.
Фото из архива ПСЧ № 31
ФГКУ "7 ОФПС по Калужской области".

“Уважаемые коллеги и ветераны пожарной службы! От всей души поздравляю вас с нашим профессиональным праздником - Днём спасателя! В этот день мы отдаём дань уважения и признания всем, кто выбрал трудную и ответственную работу, всем, стоящим на страже спокойствия и благополучия жителей нашего района. Твёрдо убеждён, что вы и в дальнейшем будете с честью и достоинством нести высокое звание спасателя России, продолжать славные традиции своих предшественников. В этот замечательный праздник хочу поблагодарить вас за отвагу и самопожертвование и пожелать спокойных будней, уверенности в завтрашнем дне, семейного счастья и финансового благополучия. Пусть работа приносит не только пользу обществу, но и станет настоящим призванием для вас.”

М. А. БЕЗРУКОВ,
начальник ПСЧ № 31 ФГКУ
"7 ОФПС по Калужской области".

АКТУАЛЬНО

Петарды и хлопушки - невинные игрушки или угроза безопасности для окружающих?

Приближаются Новогодние праздники и все хотят встретить их весело, интересно, отбросив хлопоты и переживания, полностью погрузиться в атмосферу праздника. Но иногда беззаботное веселье одних мешает другим, а в ряде случаев приводит к трагическим последствиям. Речь идёт о безответственном применении пиротехнических изделий.

Бабахнуть так, чтоб у соседей трещали окна, да ещё и не один раз - это, конечно, в характере русского человека, но в МЧС зафиксировано немало случаев, когда неумная удалость оборачивалась травмированием и даже смертельным исходом.

Депутаты Законодательного Собрания в целях обеспечения безопасности граждан уже не раз законодательно ограничивали использование пиротехники. В настоящее время на территории области действует закон "Об обеспечении тишины и покоя граждан". В начале декабря 2015 года депутаты областного парламента внесли в него поправки, запрещающие использование пиротехники в

местах массового скопления людей.

Согласно документу, в регионе действует запрет на применение пиротехники во дворах многоквартирных домов, на территориях образовательных, медицинских, санаторно-курортных организаций, учреждений социального обслуживания, на детских и спортивных площадках.

Напоминаем и о том, что наряду с запретом депутатами приняты и поправки в "Кодекс об административных правонарушениях". Они предусматривают существенные штрафы для нарушителей: от 2,5 до 3,5 тысячи рублей на граждан, от 15 до 25 тысяч рублей на должностных лиц и от 50 до

100 тысяч рублей на юридических лиц.

Стоит отметить, что действие закона не распространяется на праздничные и официальные мероприятия, которые проводят органы местного самоуправления. А если кому-то хочется весело отпраздновать Новый год, он должен выбрать для запуска фейерверков такое место, где это не будет мешать окружающим и которое специально для этого определила местная администрация. Все они находятся вне пешеходных зон и зон застройки.

Для желающих устроить массовое мероприятие с применением пиротехнических изделий действует специальный порядок организации таких мероприятий, утверждённый Постановлением Правительства региона. Организация такого мероприятия осуществляется при наличии раз-

решения местной администрации. Оно выдаётся на основании письменного обращения организатора, поданного заранее. Посетители и зрители мероприятия не вправе проносить на него пиротехнические изделия, а тем более применять их.

За нарушение установленного порядка предусмотрен штраф на граждан в размере от 3 до 5 тысяч рублей, на должностных лиц - от 25 до 50 тысяч рублей, на юридических лиц - от 50 до 100 тысяч рублей.

"Мы ничего не запрещаем, а говорим гражданам о том, что использование петард - дело опасное и надо соблюдать установленный порядок", - так прокомментировал председатель Законодательного Собрания области Виктор Бабурин принятые меры.

Надежда МИРОНОВА.

ОБРАЗОВАНИЕ

27 декабря 2013 года произошло знаменательное для системы образования событие - было принято решение о том, что выпускники школ должны писать итоговое сочинение.

Принято оно во исполнение подпункта 9 пункта 1 перечня поручений Президента Российской Федерации от 27 декабря 2013 г. № Пр-3086 по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию РФ. А обусловлено тем, что школа должна воспитывать личность. Введение итогового сочинения как формы допуска к государственной итоговой аттестации должно подтолкнуть школьников к изучению русского языка и литературы, а также к развитию умения правильно формулировать и излагать собственные мысли. Впервые эта образовательная норма была введена в школы в 2014-2015 учебном году.

Хочется верить в то, что итоговое сочинение действительно окажет положительное влияние на будущее выпускника.

5 декабря текущего года одиннадцатиклассники всей страны писали сочинение, по итогам которого будет принято решение о допуске их к ЕГЭ. Ученикам нашего района были предложены темы: "Что важнее для детей: советы родителей или их пример?", "Всякая ли мечта достойна человека?", "Почему великодушные свидетельствуют о внутренней силе человека?", "Как искусство помогает понять действовать?", "Какие жизненные впечатления помогают верить в добро?".

В рамках заявленной темы нужно было сформулировать свою позицию, доказать её, подкрепляя аргументы примерами из литературного материала. Можно привлекать художественные произведения, дневники, мемуары, публицистику, произведения устного народного творчества. Количество привлечённых текстов не так важно, как глубина рас-

Предполагалось, что вузы будут добавлять баллы за хорошее сочинение. По факту же, даже в 2017 году только пять московских вузов добавляли баллы за сочинение (от 2 до 10). И нет никаких предпосылок к тому, что в 2019 году ситуация изменится в пользу выпускника. Также предполагалось, что итоговое сочинение заставит подростков больше читать. Но, по сути, больше читать не надо, список литературы всё тот же - "Капитанская дочка", "Преступление и наказание", "Евгений Онегин", "Война и мир", "Отцы и дети", "Тарас Бульба", "Дубровский", "Герой нашего времени", "Бедная Лиза"... Как видим, все эти произведения ученики прочитают либо по школьной программе, начиная с шестого класса, либо они в списке литературы, рекомендованной к прочтению в летние месяцы. Для того, чтобы освежить в памяти того же "Тараса Бульбу", его нужно ещё раз прочесть, ведь прошлый раз это было в шестом классе (исходим из того, что ученик добросовестно читал всё, что задавали). Более того, прошло несколько лет, школьник повзрослел и уже по-другому воспринимает произведение. Для того, чтобы переосмыслить его, тоже нуж-

крытия темы с опорой на литературный материал.

При оценке сочинения в первую очередь учитывается соблюдение требований объёма и самостоятельность написания сочинения, соответствие выбранной теме, умение аргументировать позицию и обоснованно привлекать литературный материал.

Наибольшее количество выпускников нашего района выбрали первую и третью темы, четвертую тему не выбрали.

Первую тему писали 17 выпускников, вторую - 10, третью - 16 и пятую тему - 4 человека.

Стоит отметить, что не все выпускники справились с испытанием. Но у тех, кто не получил заветный "зачёт", есть второй шанс - 6 февраля, а даже третий - в апреле.

Информация предоставлена отделом образования МР "Хвастовичский район".

но время, может, ещё раз прочесть (это если по-хорошему - "заставить детей читать и думать"). Получается, весь десятый и одиннадцатый класс ученики должны перечитывать основные произведения школьной программы. А когда учиться? Узнавать новое, то, зачем, собственно, и идут в школу? А когда готовиться к ЕГЭ? Понятно, что ресурсы человеческого разума безграничны, и нет невозможного для человека с интеллектом, но это всё теория. А на практике дети, которых с первого класса учили аккуратно ставить галочки в нужном месте, потому что результат всего образовательного процесса сводится к сдаче ЕГЭ, теперь вынуждены в свободное время готовиться к тому, чтобы их к этому ЕГЭ допустили. Нечестно как-то получается...

Но ещё хуже учителям русского языка и литературы. Мало им ЕГЭ по этим предметам, так ещё и сочинение. Получается, что первое полугодие 11 класса проходит в подготовке к сочинению, а во втором полугодии ученики полностью теряют интерес к предмету, а впереди ЕГЭ! Да и школьную программу никто не отменял, а там ведь ещё и физика с математикой есть, которые тоже сдавать надо.

Девятиклассники 13 февраля будут сдавать устный экзамен по русскому языку, тоже как допуск к ГИА. А ученики остальных классов пишут в среднем по пять всероссийских проверочных работ (ВПР) по различным предметам. Это чтобы всё по-честному было. Правда, результат ВПР на итоговую оценку за год никак не влияет, но подготовка к этим работам занимает большую часть времени учеников. Может, потому и отказываются дети учиться вообще. Потому что страшно даже браться за уроки, ведь меньше этой работы не станет; потому что обязательно что-нибудь ещё подкинут, зачем же черпать море решето? Уж лучше на каток, или на футбол, или в интернет (у психологов это называется прокрастинацией)...

Вот такие перемены в образовании. И с каждым годом они становятся всё чаще и разнообразнее. И с каждым годом всё большее изумление вызывает желание выпускников стать учителем...

Подготовила Оксана КУЛИКОВА.

Вокруг темы загруженности школьников сломано много копий, но правды всё равно не найдёшь. У учителей своя точка зрения на эту проблему, у родителей - своя. Но вопросы "Кто виноват?" и "Что делать?" остаются открытыми...

Учителя пытаются соответствовать высокой планке школьной программы, а время не позволяет усвоить всё на уроке, отсюда необходимость большого объёма домашних заданий. Дети отказываются воспринимать слишком много информации (шесть уроков в день - это уже много для десятилетнего ребёнка), делают уроки "на отвяжись", да и то не все. Родители, памятуя о том, что четверть скоро закончится, а там и до экзаменов или ВПР недалеко, стараются повлиять на чадо, но, видя бесперспективность этого дела, сами садятся за уроки. Давно уже не секрет, что именно родители взяли на себя подготовку презентаций и докладов (смысла в этих заданиях никто не видит), домашних заданий по окружающему миру, технологии и рисованию. Остальные - по обстоятельствам. Эта проблема не только наших, хвастовичских школьников, а всего региона, и даже страны. Вот что говорят об уроках родители наших учеников:

Наталья, мама ученицы второго класса:

- Мне не понятны домашние задания по английскому языку. В учебнике задания написаны уже на английском: прочитайте и переведите. А дети только-только алфавит выучили. Хорошо, что я изучала английский. А что делать тем родителям, кто немецкий изучал, или французский? Хотя и сам язык сильно отличается от того, что изучали мы в своё время, слишком уж много специфических тем, слов. Дети ещё, по сути, на родном языке писать грамотно не научились, а тут задания сразу на английском языке! Понятно, что они рассчитаны для работы на уроке. Зачем на дом задавать?

Андрей, отец ученика шестого класса:

- Домой мой сын приходит в половину третьего. Обедает и сразу на "внеурочку". Если ребё-

нок старается хорошо учиться и делает всё, что задано на дом, то к восьми вечера освободится. Свободного времени у него нет вообще. Надолго ли хватит его желания хорошо учиться?

Отдельно хотел сказать про презентации. Это полнейшая профанация. Все понимают (и учителя знают возможности своих учеников), что самостоятельно справиться с тем, что от него требуется, ребёнок не может. Поэтому все эти презентации сваливаются на родителей...

Свою позицию по этой проблеме озвучивает Александр Аникеев, министр образования и науки Калужской области:

- Проблема перегрузки детей домашними заданиями реально существует. Это зависит, прежде всего, от учителя. Перегрузка детей заданиями на дом свидетельствует о некомпетентности педагога, его низких профессиональных качествах. Изменить ситуацию можно только путём дозирования объёма домашних заданий. Принципиальная позиция нашего министерства, и мы её доводим до всех школ, заключается в следующем. Во-первых, основное содержание учебного материала должно быть усвоено на уроке. Во-вторых, всякое ДЗ должно быть обосновано с педагогической точки зрения. Прежде, чем его задать, учитель должен для себя понять, зачем он это делает. Нужно чётко понимать, какую образовательную и воспитательную нагрузку несёт в себе домашнее задание. Мы не должны допускать профанации, когда родители к этому подключаются. К сожалению, многие учителя не понимают, что, перегружая детей ДЗ, они снижают образовательный, педагогический эффект. Дело в том, что сегодня любое задание можно списать, его можно, взяв из интернета, можно, в конце концов, спихнуть на родителей. Зачем нам это нужно? Нам необходимо, чтобы домашнее задание носило характер закрепления знаний, полученных на уроке. Контроль объёма домашних заданий должен вестись администрацией школы, в том числе и директором. Этот вопрос должен обсуждаться на классных и общешкольных родительских собраниях.

ПРОФОРИЕНТАЦИЯ

Сто дорог - одна твоя

Жизнь на каждом шагу ставит перед школьниками задачи различной сложности, над которыми приходится задуматься. Одной из таких задач является выбор профессии.

Известно, что экономика нашей области развивается быстрыми темпами, ежегодно открываются новые промышленные предприятия, требующие высококвалифицированных специалистов. Особенно быстро развивается фармацевтический и транспортно-логистический кластеры в промышленности. Предприятия, входящие в эти кластеры, смогли посетить старшеклассники школ нашего района.

Одним из высокотехнологичных предприятий нашей области является завод по производству лекарственных препаратов "Берлин-Фарма Менарини". Это первое предприятие компании "Берлин-Хеми" в России, являющееся абсолютным лидером по сотрудничеству со многими отраслями медицины: эндокринологией, гастроэнтерологией, ревматологией и др. Продукция этой компании соответствует мировым стандартам безопасности. Школьникам Хвастовичской и Пеневицкой школ рассказали о предприятии, о полном технологическом цикле производства таблетки, показали раз-

личные операции производства лекарственных препаратов. Особое внимание специалисты предприятия уделили необходимости получения качественного образования с хорошим знанием иностранного языка. Школьники увидели современное оборудование, узнали о профессиях фармацевтического производства, а также о требованиях, предъявляемых к специалистам предприятия.

Для тех, кто интересуется техническим направлением в выборе профессии, была организована экскурсия на завод "Фольксваген Груп Рус". Её смогли посетить школьники Хвастовичской, Теребенской и Еленской школ района. На сегодняшний день этот завод является одним из лидеров автомобилестроения, использующий самые эффективные технологии в производстве авто-

мобилей. Ребятам показали кузовной и сборочный цеха. Они увидели великолепное робототехническое оборудование, которое позволяет выпускать автомобили европейского качества и, конечно, мастерство людей, работающих на данном предприятии. Школьники увидели, как создаются знаменитые "Фольксвагены" и наблюдали за тем, как инновации обретают жизнь. Экскурсия позволила лично узнать, что такое искусство автомобилестроения.

Экскурсии были познавательными, интересными и оставили неизгладимое впечатление у школьников. Хочется надеяться, что такие экскурсии смогут помочь сделать правильный профессиональный выбор.

А. Н. БОГДАНКИНА, педагог-психолог МКОУ "Хвастовичская СОШ".



СОЦИАЛЬНАЯ ПОЛИТИКА

Ежегодно наш район участвует в программе "Развитие сельских территорий". Особое внимание уделяется подпрограмме "Улучшение жилищных условий граждан и молодых специалистов, проживающих и работающих на селе". И это одно из приоритетных направлений, ведь именно собственное комфортное и просторное жильё даёт людям уверенность в завтрашнем дне, желание жить и работать в сельской местности.

Вот и в уходящем году субсидии на улучшение жилищных условий получили несколько семей района. Так, семья фельдшера скорой помощи Михаила Соловьёва уже приступила к строительству дома. В настоящее время дом уже под крышей, и к будущему лету Михаил с семьёй планирует справиться новоселье и даже подумывает о строительстве второго этажа.

Также субсидии получили семья Нины Матвеевой из Пеневичей и Николай Картышов из Пеневичей, которые потеряли свои квартиры при пожаре. Они предпochли на выделенные средства



Михаил Соловьёв в собственном доме.

приобрести готовые дома. А вот семья Марины Силаевой, также из Пеневичей, получила субсидию годом ранее и решила дом не покупать, а строить, и уже справила новоселье.

Новоселье со своей семьёй справил и инженер ООО "Агрокомплекс "Хвастовичский" Александр Богачёв - уже год семья Богачёвых проживает в просторном благоустроенном доме, обустроивает придомовую территорию.

Впереди новоселье у семьи Виталия Федосова - главы администрации СП "Деревня Авдеевка". Также, на выделенные средства по указанной подпро-

грамме, Виталий решился на строительство собственного дома, в котором уже проводится внутренняя отделка.

Строительство дома - дело хлопотное и затратное, и выделяемая субсидия - огромное подспорье, прежде всего, конечно, финансовое. Из бюджетов различных уровней выделяется 60-70%, а 40-30% - собственные средства (часто это материнский капитал).

На будущий год также создан список претендентов и проводится отбор кандидатов на участие в данной подпрограмме - критериев отбора немало, но основные - семья должна быть



В этом новом доме уже справила новоселье семья Александра Богачёва.

признана нуждающейся в улучшении жилищных условий, а также члены семьи должны работать в сельской местности. По всем вопросам участия в подпрограмме более подробную информацию можно узнать в отделе сельского хозяйства администрации МР "Хвастовичский район". Также специалисты отдела во главе с начальником отдела В. И. Куприковым не только объясняют людям правила участия в программе, но и постоянно держат вопрос на контроле, консультируют получивших субсидии, так сказать, "ведут" строительство от начала и до конца. Один на

один с проблемами строительства люди не остаются.

Всего же за 2018 год в области субсидии на улучшение жилищных условий получили 73 семьи, суммарно было выделено 81 млн рублей из бюджетов разных уровней.

Именно данная программа, как реальная помощь в строительстве или покупке собственного жилья, побуждает сельских жителей, особенно молодых специалистов, жить и работать в сельской местности, вселяет уверенность в то, что у села есть будущее.

Текст и фото
Ольги ПОМОЗИНОЙ.

ГЛАВНАЯ ТЕМА

20 декабря состоялось заседание сессии Законодательного Собрания области

Депутаты проиндексировали выплаты приёмным родителям и установили выплаты специалистам сельской местности

В числе первых депутаты приняли закон, призванный проиндексировать размеры вознаграждения приёмным родителям, опекунам и попечителям.

С начала следующего года размер вознаграждения приёмным родителям составит: за воспитание приёмного ребёнка от 10872 до 13045 рублей, за воспитание приёмного ребёнка-инвалида от 21739 до 23915 рублей. Размер вознаграждения опекунам и попечителям установлен в размере 6858 рублей ежемесячно.

Принят на заседании и закон, направленный на сохранение мер социальной поддержки по оплате жилых помещений и коммунальных услуг специалистам, работающим в сельской местности, а также специалистам, вышедшим на пенсию и лицам предпенсионного возраста.

Этот документ установил ежемесячную денежную выплату специалистам сельской местности всех категорий, а также специалистам сельской местности, вышедшим на пенсию, в размере 1000 рублей, независимо от уровня их дохода.

Нашли поддержку и изменения в порядок определения ок-

лада руководителей государственных учреждений сферы физической культуры, спорта, туризма и молодёжной политики. Теперь он будет рассчитываться, исходя из масштаба учреждений, сложности руководства, количества занимающихся. Предполагается, что размер оклада будет составлять от 30 000 до 84 000 рублей. Это позволит привлечь высококвалифицированных специалистов и повысить эффективность их работы.

В закон о благоустройстве добавили порядок размещения информационных конструкций

В закон "О благоустройстве территорий муниципальных образований Калужской области" депутаты внесли ряд изменений.

Они дополняют примерные Правила благоустройства городских и сельских поселений, а также городских округов, определяя порядок размещения различных информационных конструкций и требования к их внешнему виду.

В законе определены и виды информационных конструкций, которые могут устанавливаться в населённых пунктах. В этом перечне присутствуют указатели наименований улиц, схемы движения и расписания городского пассажирского



транспорта, указатели местоположения органов власти и ряд других.

При размещении информационных конструкций должны учитываться архитектурно-композиционные решения фасада здания, а также внешний архитектурный облик сложившейся застройки.

Для того, чтобы разместить такие конструкции, потребуются согласование органа местного самоуправления.

При их размещении, помимо прочего, не допускается: полное или частичное перекрытие оконных и дверных проёмов, а также витражей и витрин, размещение информационных конструкций на кровлях многоквартирных жилых домов, лоджиях и балконах, на архитектурных деталях фасадов, а также перекрытие указателей наименований улиц и номеров домов.

Информационные конструкции, не соответствующие требованиям правил благоустройства,

согласно документу, подлежат демонтажу.

Застройщикам предоставили налоговую льготу в отношении непроданных квартир

В закон о налоге на имущество организаций депутаты внесли ряд изменений, согласно которым застройщики на год освобождаются от обязанности по уплате налога на имущество в отношении нереализованных квартир. Отчитываться льготный год будет со дня принятия квартир к бухгалтерскому учёту.

По словам разработчиков, внесение этих изменений позволит увеличить в 2019 году объёмы вводимого жилья на 37,5 тыс. квадратных метров.

Принят закон, касающийся деятельности старост сельских населённых пунктов

Федеральным законом уже определены требования, предъявляемые к кандидату на должность старосты, а также его полномочия. Региональный закон дополняет перечень полномочий рядом пунктов. В частности, старосты смогут оказывать организационную и информационную помощь жителям по вопросам обращения в органы государственной власти и местного самоуправления, смогут проводить личный приём жителей, направляя по его результатам обраще-

ния и предложения в органы власти.

Устанавливаются для старост и гарантии на первоочередной приём должностными лицами, участие в заседаниях представительного органа.

За продажу вейпов несовершеннолетним будут штрафовать



Во втором и третьем чтении депутаты приняли закон "Об установлении на территории Калужской области ограничений розничной продажи электронных систем доставки никотина и их компонентов". Напомним, что он был инициирован Молодёжным парламентом, и 19 сентября текущего года принят в первом чтении. Документ предусматривает запрет на продажу вейпов несовершеннолетним.

За нарушение закона размер штрафа составит от 3 до 5 тысяч рублей для граждан, от 10 до 20 тысяч рублей для должностных лиц, и от 30 до 50 тысяч рублей для юридических лиц.

Олеся МАЙСКАЯ.

ВАЖНО

В Калужской области определено предприятие, которое будет заниматься твёрдыми коммунальными отходами - "Калужский региональный экологический оператор" (КРЭО). С первого января 2019 года услуга по вывозу и утилизации мусора перейдёт из разряда жилищных в коммунальные. Её предоставление и будет входить в полномочия КРЭО. Соглашение о деятельности данного государственного предприятия было подписано 28 апреля этого года с профильным министерством области.

В полномочия регоператора будет входить не только захоронение отходов, но и их транспортировка и сортировка. Уже установлен предельный единый тариф на услуги регионального оператора по обращению с ТКО.

В связи с чем ГП КО "КРЭО" напоминает всем о необходимости заключения договора на услуги оператора. Вы можете самостоятельно заполнить форму заявки на сайте КРЭО www.gpkréo.ru,

прикрепив необходимые документы в электронном виде (для юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, управляющих компаний и товариществ собственников жилья). Незаключение либо уклонение от заключения договора в письменной форме не освобождает потребителей от оплаты за оказанные услуги в области обращения с твёрдыми коммунальными отходами, а также повлечет

за собой ответственность в виде штрафов.

В отношении всех физических лиц, в том числе проживающих в частном секторе, планируется заключение договоров на оказание услуги по обращению с ТКО через публичную оферту, т. е. региональный оператор рассылает всем потребителям этой услуги квитанции на оплату по итогам первого месяца оказания услуги.

Глава сельского поселения "Поселок Еленский"
И. А. КОСЕНКОВА.

Как и в чём встречать Новый, 2019-й, год Свиньи

2019 год - это "звёздный час" Жёлтого Земляного Кабана. Он обещает быть добрым, спокойным и плодородным, приносящим массу положительных эмоций и незабываемых впечатлений! И чтобы эти предсказания сбылись, необходимо встретить Новый год пышно, празднично и нарядно. Как же встретить Новый год, чтобы не обидеть символ года? Главное правило - откажитесь от приготовления блюд со свининой! Даже если это мясо является вашим любимым, отдайте предпочтение говядине, баранине, крольчатине, курице или индейке.

Хотите, чтобы удача сопутствовала вам весь год? Тогда позаботьтесь о том, чтобы на столе присутствовал небольшой сувенир или фигурка в форме жёлтой или золотой свиньи. Такой талисман привлечёт к вам удачу в новом году и уберёжёт от несчастий. Ваш наряд должен быть коричневым, зелёным, жёлтым, хаки, оранжевым или медным.

Помните, Свинья - общительное и дружелюбное животное. По этой причине Новый год следует встречать только с приятными для вас людьми (хорошая примета).



Идеи для праздничного новогоднего стола

На вашем праздничном новогоднем столе должны обязательно присутствовать закуски, салаты, горячее, десерт...

ЗАКУСКИ помогут разогреть аппетит перед основными блюдами. Как правило, состоят из овощей, сыра и морепродуктов.

Ёлочные шарики

Эта новогодняя закуска, которая по форме напоминает ёлочные игрушки, обязательно придётся по душе взрослым и детям. Для рецепта используйте сыр твёрдых сортов.

Вам понадобится: крабовые палочки - 200 г; сыр - 100 г; майонез - 100 г; яйцо - 2 шт.; лук зелёный - 2 пера; чеснок - 1 зубчик; маслины - 6 шт.; соль - по вкусу.

Как приготовить:
1. В глубокую ёмкость натрите на тёрке крабовые палочки. Часть полученной массы отложите в сторону для панировки.

2. Натрите сыр на тёрке, затем добавьте его к крабовым палочкам.

3. Отварите яйца, очистите их, натрите на тёрке и добавьте в основной состав.

4. Чеснок пропустите через пресс, после чего добавьте к крабовым палочкам.

5. В ёмкость добавьте майонез, перемешайте состав, при необходимости посолите.

6. Из полученной массы сформируйте шары, после чего обваляйте их в отложенной крабовой массе.

7. Выложите шары на плоское блюдо.

8. Маслины без косточки разрежьте поперёк, перья лука нарежьте тонкими полосками.

9. В отверстие маслины просуньте луковую веревочку, затем поместите маслину на шарик, подайте блюдо на стол.

Тарталетки с курицей и грибами

Вам понадобится: тарталетки - 10-15 шт.; куриное филе - 0,5 кг; яйца - 3 шт.; шампиньоны - 300 г; майонез - 40-60 г; лук репчатый - 1 головка; масло растительное; соль и перец чёрный - по вкусу; зелень свежая - по желанию.

Как приготовить:
1. Филе опустите в кипящую подсоленную воду и варите до готовности (примерно 20 минут).

2. Сварите яйца вкрутую, остудите и очистите. Затем нарежьте мелкими кубиками.

3. Грибы и лук мелко нарежьте, после чего обжарьте на медленном огне до лёгкой румяности.

4. Варёное филе остудите и мелко нарежьте.

5. Филе, луково-грибную смесь и яйца сложите в миску, посолите, добавьте майонез и перемешайте.

6. В каждую тарталетку поместите по 1 ст. л. полученной начинки, после чего украсьте листиком свежей зелени. Подайте блюдо на стол.

Сырные трубочки с морковной начинкой

Для рецепта используйте сливочный или плавящийся сыр.

Вам понадобится: сыр - 160 г; морковь по-корейски - 150 г; чеснок - 1 зубчик; горчица - 1 ст. л.; яйца - 2 шт.; майонез - 3 ст. л.; свежий укроп - 3 веточки; соль и смесь перцев - по вкусу.

Как приготовить:

1. Яйца сварите вкрутую, очистите от скорлупы, затем порежьте на 4 части.

2. В глубокой ёмкости соедините яйца, морковь, зубчик чеснока.

3. С помощью блендера измельчите состав в однородную массу.

4. Добавьте горчицу, смесь перцев. Перемешайте.

5. Влейте 2 ст. л. майонеза, перемешайте состав.

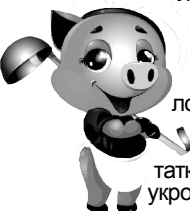
6. Тонко нарежьте сыр, затем на каждый ломтик выложите приготовленную начинку.

7. Сверните сыр в трубочку, затем поместите его на тарелку таким образом, чтобы стык оказался внизу.

8. Тарелку с блюдом поставьте в холодильник.

9. Укроп мелко нарежьте.

10. Сырные трубочки обмажьте остатками майонеза, затем обваляйте в укропе. Блюдо готово!



Горячее - мясные блюда (с гарниром или без). Самым популярным горячим блюдом является шашлык, запечённое мясо в духовке, отбивные. В качестве гарнира подойдёт картофельное пюре, картофель фри, рис.

Запечённая скумбрия с картофелем

Вам понадобится: замороженная скумбрия - 1-2 шт.; картофель - 1 кг; чёрный перец; майонез - 7 ст. л.; лук репчатый - 2 головки.

Как приготовить:

1. Разморозьте рыбу, затем очистите её, отделите филе от костей и хребта. Порежьте небольшими кусочками.

2. Нарежьте лук полукольцами.

3. В ёмкость сложите лук, рыбу, добавьте перец и соль, перемешайте. Оставьте продукт на четверть часа.

4. Очистите картофель и нарежьте средними кусочками.

5. Разогрейте духовку до 180 градусов.

6. В рыбный состав добавьте картофель и майонез, хорошенько перемешайте.

7. Выложите продукты в формочку для запекания.

8. Выпекайте блюдо около 40-50 минут.

Цимес

Ниже представлен рецепт замечательного еврейского блюда, которое придётся по душе взрослым и детям. Используйте изюм и чернослив без косточек.

Вам понадобится: куриное филе - 1 кг; картофель - 750 г; топленое масло - 80 г; морковь - 400 г; изюм - 110 г; сахарный песок - 20 г; чернослив - 200 г; корица молотая - 3 г; соль - по вкусу.

Как приготовить:

1. Филе нарежьте кубиками, морковь - кружочками, картофель - крупными ломтиками.

2. Изюм и чернослив промойте.

3. Мясо обжарьте на сковороде до румяной корочки, затем переложите его в тарелку.

4. Обжарьте морковь и добавьте картофель. Влейте в сотейник такое количество воды, чтобы она доставала почти до верха. Тушите продукт до полуготового состояния 15-20 минут.

5. Добавьте чернослив, изюм.

6. В сотейник поместите филе, добавьте корицу и сахар, по необходимости посолите.

7. Тушите блюдо до готовности на слабом огне под крышкой (примерно 35-40 минут).

Рулет из индейки в духовке

Вам понадобится: филе индейки - 1 кг; лук зелёный - 100 г; чеснок - 6 зубчиков; шампиньоны - 100 г; перец болгарский - 1 шт.; сыр - 200 г; сухое белое вино - 100 мл; горчица - 50 г; майонез - 40 г; масло растительное - 2,5 ст. л.; соль и смесь перцев - по вкусу; кунжут - 3 ч. л.

Как приготовить:

1. Филе промойте, обсушите, затем разрежьте его таким образом, чтобы получился пласт. Раскройте мясо как книжку.

2. Хорошенько отбейте мясо, посолите, поперчите, смажьте горчицей.

3. Грибы нарежьте соломкой, чеснок - мелкими кубиками. Обжарьте продукты на сковороде в течение 5-10 минут.

4. Нарежьте перец некрупной соломкой. Натрите сыр.

5. Нарежьте зелёный лук.

6. Соедините болгарский перец с грибами и зелёным луком. Добавьте сыр, перемешайте, посолите и поперчите.

7. Приготовленную смесь выложите на филе, затем аккуратно сверните рулет и завяжите его ниткой.

8. Выложите рулет в форму для запекания с высокими краями.

9. Отдельно приготовьте соус. Для этого смешайте вино с майонезом, растительным маслом, добавьте немного соли и перца.

10. Смажьте составом рулет. Остатки соуса вылейте в форму.

11. Разогрейте духовку до 180-190 градусов. Поместите в неё формочку, готовьте блюдо примерно 90 минут.

12. В процессе готовки поливайте рулет соусом и посыпьте кунжутом. Если соус быстро испаряется, добавьте небольшое количество воды.



Салаты - основные блюда, которыми гости угощаются и наедаются. Рекомендуется готовить сразу несколько видов салатов с различными начинками, чтобы каждый гость мог выбрать подходящее для него блюдо.

Новогодний салат "Ёлочка" с яичными блинами

Вам понадобится: куриное филе - 200 г; шампиньоны - 200 г; молоко - 40 мл; яйца - 4 шт.; масло растительное - 80 мл; соль - по вкусу; майонез - 5 ст. л.; орехи грецкие - 30 г; чернослив без косточек - 50 г; чеснок - 2 зубчика; огуры свежие - 3 шт.; перец сладкий - 1 шт.; ягоды замороженные - по вкусу.

Как приготовить:

1. Замочите чернослив в кипятке.

2. Яйца разбейте в глубокую ёмкость, добавьте молоко, соль, перемешайте.

3. На разогретую сковороду вылейте 1 ст. л. масла, затем приготовьте несколько блинов из яично-молочной смеси.

4. Шампиньоны нарежьте, затем обжарьте на сковороде до

Салат с мандаринами и печенью

Вам понадобится: куриная печень - 150 г; картофель - 2 шт.; перец, майонез и соль - по вкусу; сыр твёрдых сортов - 70 г; масло растительное - 50-100 мл; перец болгарский - 1 шт.; морковь - 80 г; мандарины - 2 шт.; лук зелёный - 2-3 пера; яйца - 2 шт.; лук - 1 головка; чеснок - 1 зубчик; соевый соус - 40 мл; огуры маринованные - 1 шт.

Как приготовить:

1. Сварите яйца вкрутую, морковь и картофель в кожуре.

2. Нарежьте лук небольшими кубиками.

3. Обжарьте на сковороде лук с печенью, слегка посолите состав. Добавьте соевый соус, поджарьте до готовности и охладите.

Десерт - обязательное завершение праздничного стола. Согласно примете, если на новогоднем столе присутствует сладкое, то и год будет "сладким". В виде десерта подойдёт торт, желе, мороженое, фрукты или шоколадные конфеты.

Пирожное "Муравейник"

Для приготовления десерта используйте обычное печенье без добавок, например "Топленое молоко", "Юбилейное" или "Сахарное".

Ингредиенты: печенье - 350 г; грецкие орехи - 100 г; сливки (не менее 33%) - 0,5 л; сахарный песок - 100 г; клубника - 300 г; имбирь свежий - кусочек длиной 1,5 см; мята - 2 веточки.

Приготовление:

1. Измельчите печенье ножом, чтобы полученные кусочки были маленького и среднего размера.

2. Для приготовления крема в глубокую чашу вылейте сгущёнку, добавьте мягкое сливочное масло. Взбивайте состав на протяжении минуты, затем влейте молоко, после чего повторно взбивайте несколько минут.

Торт "Графские развалины"

Этот торт с бёзе отличается невероятно нежным вкусом.

Ингредиенты: бёзе (меренги) - 1 кг; сливки (не менее 33%) - 0,5 л; сахарный песок - 100 г; клубника - 300 г; имбирь свежий - кусочек длиной 1,5 см; мята - 2 веточки.

Приготовление:

1. Мелко нарежьте клубнику, мяту, натрите имбирный корень.

2. Взбейте сливки с сахаром, затем добавьте в состав клубнику, имбирь и мяту.

3. Перемешайте. Крем для торта готов.

4. Выложите в форму первый слой бёзе, после чего покройте его слоем крема.

5. Повторите процедуру. Самым последним слоем выложите бёзе. Десерт готов, можете приступать к чаепитию!

Конечно же, каждая хозяйка имеет про запас пару-тройку свеженьких праздничных рецептов. А



золотистого цвета, слегка посолите.

5. Филе отварите, нарежьте брусочками, после чего выложите в глубокую ёмкость.

6. Блины нарежьте одинаковыми кусочками и добавьте к филе.

7. Нарежьте чернослив, измельчите орехи, пропустите чеснок через пресс. Эти ингредиенты добавьте к филе.

8. Остывшие грибы, майонез добавьте в салат, перемешайте.

9. Приготовленную массу выложите на плоскую тарелку в форме треугольника.

10. Нарежьте огурец тонкими пластинами в виде треугольника, после чего начните выкладывать его внахлёст, начиная с основания треугольника.

11. Сладкий перец вырежьте в форме звёздочки и поместите его на верхушку "ёлки".

12. Замороженные ягоды хаотично выложите сверху огурца, чтобы они напоминали ёлочные игрушки. Блюдо готово.

4. Нарежьте мандарин маленькими кубиками.

5. Нарежьте некрупно яйца.

6. Очистите картофель, после чего мелко его порубите.

7. Морковь, перья лука и огурец мелко нарежьте.

8. Обжаренную печень порежьте средними кубиками.

9. Натрите сыр на тёрке.

10. Болгарский перец порежьте кубиками, после чего смешайте все продукты, кроме сыра.

11. Пропустите чеснок через пресс, затем добавьте его в салат вместе с чёрным перцем и майонезом. Перемешайте, при необходимости посолите.

12. Переложите салат в салатник, сверху посыпьте тёртым сыром. Теперь можете подавать блюдо на новогодний стол!



3. Орехи порубите ножом и подсушите на сухой сковороде в течение нескольких минут, постоянно мешая. Остудите.

4. Добавьте к печеню орехи, крем, хорошенько перемешайте состав.

5. Влажными руками сформируйте из приготовленной массы небольшие муравейники, затем поместите их в холодильник.

6. Для приготовления глазури поместите в сотейник шоколад, 10 г сливочного масла и сахар. Нагрейте состав, постоянно его помешивая, до полного растворения сахара (около 2 минут).

7. Глазурью украсьте пирожные и дайте им охладиться (не менее 2 часов).

кто-то, наоборот, в новогоднюю ночь отдаёт предпочтение только проверенным, надёжным, а главное - любимым блюдам. Это не так уж и важно. Главное, чтобы за новогодним столом царили мир и праздничное настроение, чтобы в новогоднюю ночь было шумно и весело, чтобы Дед Мороз угадал с подарками и не забывал принести самое главное - здоровье, мир и достаток в каждом доме. С наступающим праздником, дорогие земляки!



29 декабря, суббота

1 ПЕРВЫЙ

09.00, 12.00, 15.00 Новости.
09.15 "Сегодня 29 декабря. День начинается".
09.55, 04.35 "Модный приговор".
10.55 "Жить здорово!" 16+
12.15 "Идеальный ремонт".
13.20 "Новогодний концерт" 16+
15.15 "Давай поженимся!" 16+
16.10 Праздничный концерт к Дню спасателя 16+
18.00 "Кто хочет стать миллионером?" 19.35, 21.20 "Сегодня вечером" 16+
21.00 "Время".
23.00 "Легенды "Ретро FM" 16+
01.00 "МОИ ПАРЕНЬ ИЗ ЗООПАРКА" 12+
02.55 "НИАГАРА" 16+

РОССИЯ 1

05.00, 09.15 "Утро России".
09.00, 11.00 "Вести".
09.55 "О самом главном" 12+
11.25 "Вести" - Калуга.
11.40 "Юмор! Юмор! Юмор!" 16+
14.00 "СЛУЖЕБНЫЙ РОМАН".
17.25 "Привет, Андрей!" 12+
20.00 "Вести в субботу".
21.00 "ТАИНЫ СЛЕДСТВИЯ 18" 12+
01.15 "ТЕОРИЯ НЕВЕРОЯТНОСТИ" 12+



05.10, 06.05 "АГЕНТ ОСОБОГО НАЗНАЧЕНИЯ" 16+
06.00, 07.00, 08.00, 10.00, 13.00, 16.00 "Сегодня".
07.05, 08.10 "МУХТАР. НОВЫЙ СЛЕД" 16+
10.20 "МОРСКИЕ ДЬЯВОЛЫ. СМЕРЧ СУДЬБЫ" 16+

30 декабря, воскресенье

1 ПЕРВЫЙ

05.30 "Контрольная закупка".
06.00, 10.00, 12.00 Новости.
06.10 "Ералаш".
06.45 "ТРИ ОРЕШКА ДЛЯ ЗОЛУШКИ".
08.20 "ВАРВАРА-КРАСА, ДЛИННАЯ КОСА".
10.15 Новогодний концерт М. Задорнова 16+
12.15 "ОДИН ДОМА".
14.10 "ОДИН ДОМА 2".
16.30 "Три аккорда" 16+
18.20 "Эксклюзив" 16+
19.55, 21.20 "Золотой граммофон" 16+
21.00 "Время".
23.30 "Вечерний Ургант" 16+
00.30 "НОЧЬ В МУЗЕЕ" 12+
02.30 "РЕКА НЕ ТЕЧЕТ ВСПЯТЬ" 12+

РОССИЯ 1

04.40 "НЕЛЮБИМЫЙ" 12+
08.15 "НОВОГОДНЯЯ ЖЕНА" 12+
10.10 "Сто к одному".
11.00 "Вести".
11.20, 01.45 "Измайловский парк" 16+
13.40 "СЛУЖЕБНЫЙ РОМАН".
16.55 "МОСКВА СЛЕЗАМ НЕ ВЕРИТ".
20.00 Вести недели.
22.00 Москва.
23.00 "Воскресный вечер с Владимиром Соловьевым" 12+
00.30 "Дежурный по стране".
03.40 "ШКОЛА ДЛЯ ТОЛСТУШЕК" 12+



05.15 "Центральное телевидение" 16+
07.10, 08.25 "БЕРЕГИСЬ АВТОМОБИЛЯ!" 12+
08.00, 10.00, 16.00, 19.00 "Сегодня".
09.30 "Готовим с Алексеем Зиминим".
10.20 "Главная дорога" 16+
11.00 "Чудо техники" 12+
11.55 "Квартирный вопрос".
13.00 "Наш ПотребНазор" 16+

Информационное сообщение

В соответствии со ст. 39.18 Земельного кодекса Российской Федерации от 25.10.2001 г. № 136-ФЗ администрация МО СП "Село Подбужье" сообщает о наличии земельного участка с кадастровым № 40:23:000000:486 из категории земель сельскохозяйственного назначения, площадью 515890 кв.м., для дальнейшего предоставления в аренду лицам, ведущим крестьянское (фермерское) хозяйство, разрешенное использование: для сельскохозяйственного производства. Адрес (описание местоположения): установлено относительно ориентира, расположенного в границах участка. Почтовый адрес ориентира: Калужская область, Хвастовичский район, вблизи с. Ильинка.

Заявки подаются (лично или через своего полномочного представителя) в

13.25 "Чрезвычайное происшествие. Обзор".
14.00 "Место встречи".
16.20 "Однажды..." 16+
17.00 "Секрет на миллион" 16+
19.00 "Центральное телевидение".
21.00 "ПЕС" 16+
23.20 "Международная пирамида" 18+
00.15 "Квартирник НТВ у Маргулиса" 16+
01.50 "ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ, ИЛИ ПОСТОРОННИМ ВХОД ВОСПРЕЩЕН".
03.20 "2,5 ЧЕЛОВЕКА" 16+

5

05.00, 09.00, 13.00 "Известия" 16+
05.25 Мультфильм.
06.00, 09.25, 13.25 "ОБНИМАЯ НЕБО" 16+
19.15 "СЛЕД" 16+
00.00 "Известия. Главное" 16+
00.50 "СВОИ" 16+



06.00, 15.40 "ПРИНЦ СИБИРИ" 12+
07.40 "ДОМ НА ОЗЕРНОЙ" 16+
09.15 Культурная Среда 16+
09.30 Родной образ 12+
10.00 Эксперименты 12+
10.30 Утро Первых 16+
11.00 Агрессивная Среда 16+
11.55 Собираться, я заеду! 16+
12.00 Азбука здоровья 16+
12.30, 05.45 Позитивные новости 12+
12.45 Всегда готовы! 12+
13.10 Тайны разведки 16+
13.50 Большой скачок 12+
14.15 Незабываемые мелодии 12+
14.30 Обзор мировых событий 16+
14.40 "УМНАЯ ДОЧЬ КРЕСТЬЯНИНА" 12+
17.20 "О, СЧАСТЛИВИК!" 16+
19.00 Неделя.
20.00 Время спорта 6+
20.30 "ТАНЦЫ МАРИОНЕТОК" 16+
23.35 Тайны нашего кино 12+
00.05 "БОЛЬШАЯ АФЕРА" 16+
01.55 "ХАНДЕРБИ" 16+

14.00 "Поедем, поедим!"
15.00 "УЛИЦЫ РАЗБИТЫХ ФОНАРЕЙ" 16+
16.20 "Следствие вели..." 16+
18.00, 19.25 "ПЕС" 16+
22.30 "Высшая Лига-2018" 12+
01.40 "СО МНОЮ ВОТ ЧТО ПРОИСХОДИТ" 16+

5

05.00 Мультфильм.
05.30 "ПРЕЗИДЕНТ И ЕГО ВНУЧКА" 12+
07.20 "БУДЬТЕ МОИМ МУЖЕМ" 12+
09.00 "Моя правда" 16+
10.00 "Светская хроника" 16+
11.00 "Вся правда о... праздничном столе" 16+
12.00 "МАМЫ 3" 12+
13.55 "С НОВЫМ ГОДОМ, МАМЫ!" 12+
15.45 "МЛЕЧНЫЙ ПУТЬ" 12+
17.45 "ГЛУХАРЬ" 16+
19.40 "СЛЕД" 16+



06.00 "ПРИНЦ СИБИРИ" 12+
07.40, 12.55 Собираться, я заеду! 16+
07.45 Неделя.
08.45, 21.20 Тайны нашего кино 12+
09.15 Наша марка 12+
09.30 Азбука здоровья 16+
10.00 Всегда готовы! 12+
10.30 Портрет подлинник 12+
11.10 "С Новым годом, товарищи! 6+
11.30 Детский канал 6+
12.40 КЛУБ ТВ 6+
12.40 Культурная Среда 16+
13.00 Агрессивная Среда 16+
13.45 Букет 6+
14.00, 02.40 Большой скачок 12+
14.25 Родной образ 12+
14.55 "ПРЕКРАСНЫЙ ПРИНЦ И ФЕЯ ЛЮПИНА" 12+
16.00 "Джастин Бибер: Believe" 6+
17.30 "ПОБЕДИТЕЛЬ" 16+
19.10 "Концерт Леонида Агutiна и Анжелики Варум".
21.50 "МИНУС ОДИН" 16+
01.00 "ПЕРСОНАЛЬНЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ" 16+
03.05 Спектакль "ДОРОГА НА ЧАТТАНУГУ" 16+

администрацию МО СП "Село Подбужье" по месту приема заявок по адресу: Калужская область, Хвастовичский район, с. Подбужье, ул. Молодежная, д. 4, с 8.00 до 16.00 (перерыв с 13.00 до 14.00) с 25.12.2018 г. по 25.01.2019 г.

Дата, время и порядок осмотра земельного участка на местности: проводится на основании заявок, поданных в администрацию МО СП "Село Подбужье" по адресу: 249381, Калужская область, Хвастовичский район, с. Подбужье, ул. Молодежная, д. 4, с 25.12.2018 г. по 25.01.2019 г. по рабочим дням с 8.00 до 16.00 (перерыв с 13.00 до 14.00).

Глава администрации
МО СП "Село Подбужье"
С. Т. АХРАМОЧКИН.

ПОЗДРАВЛЯЕМ!

Поздравляем с юбилеем (27 декабря) маму, дочь, тещу, сестру, племянницу **Татьяну Васильевну ШАВЕРГИНУ!**

С юбилеем тебя, прекрасная! Поздравляем тебя, чудесная! Ты словно солнышко ясное, и улыбка твоя прелестная! Красотой души всех согрела ты, чудоженица, добрая фея! Пусть сбываются все твои мечты! Над тобою не властно время.

С любовью, родные.

Тепло и сердечно поздравляем с 18-летием **Анастасию ФАНДЮХИНУ!**

Тебе сегодня восемнадцать! Любви, здоровья, всяких благ! Пусть будут ровными дороги, пусть счастье освещает путь, а если слёзы - лишь от счастья, чтоб для приличия всплкнуть!

Бабушка, папа, крёстная, Дима.

Дорогого, любимого **Владимира Анатольевича ХРОМЫХ** поздравляем с юбилеем!

От души желаем счастья, превосходного здоровья! Признаться в лучших чувствах и относимся с любовью. Пусть сегодня, в юбилей твой, улыбается природа, за окном и в этом доме будет ясная погода!

Добычины, Глазовы, Хромых, Хоронжук.

АКТУАЛЬНО

Об индексации страховых пенсий с 1 января 2019 года

С 1 января 2019 года страховые пенсии неработающих пенсионеров будут проиндексированы на 7,05%, что выше показателя прогнозной инфляции по итогам 2018 года. Размер фиксированной выплаты после индексации составит 5334,2 рубля в месяц, стоимость пенсионного балла – 87,24 рубля.

В результате индексации страховая пенсия по старости вырастет в среднем по России на тысячу рублей, а её среднегодовой размер составит 15,4 тыс. рублей.

При этом у каждого пенсионера прибавка к пенсии будет индивидуальной в зависимости от размера пенсии. Чем выше приобретённые

у гражданина в течение трудовой жизни пенсионные права (стаж, заработок, страховые взносы, количество пенсионных коэффициентов), тем больше размер страховой пенсии и, следовательно, сумма прибавки к ней после индексации.

В Калужской области увеличение пенсии с 1 января 2019 года затронет около 290 тысяч пенсионеров, получающих страховую пенсию.

Телефоны для справок Клиентской службы в Хвастовичском районе (на правах группы): (848453) 91-5-94, 91-3-51.

ГОРОСКОП

С глаз долой: с чем пора распрощаться в старом году

В Новый год надо входить легко и свободно - без старых обид и неприятных мыслей. О том, с чем стоит распрощаться представителям разных знаков зодиака в новом 2019 году, - в этой статье.

Овны должны оставить в старом году свои страхи и комплексы - пусть ничто не мешает вам проявлять свои желания в чистом виде, без ненужных компромиссов. А из вещей можете выбросить что-то совсем невзрачное, например, старую серую кофту, которая будто лишает вас энергии каждый раз, когда вы её надеваете.

Тельцы должны оставить в прошлом свои привычки и всё, что тянет назад. Хорошим решением будет бросить курить, например, или вычеркнуть из своей жизни бывших возлюбленных, общение с которыми закрывает окно в будущее.

Близнецы В прошлом пусть останется всё слишком строгое и правильное, то, что просто ломает мозг.

А также пара сотен контактов, которыми вы не очень-то дорожите.

Рак

В старом году пусть останутся сложности, связанные с оформлением бумаг и получением документов. А выкинуть можно и нужно стопку оплаченных квитанций, которые вы почему-то бережно храните весь год.

Лев

В старом году оставьте то, что не приносит вам истинного удовольствия, и в чём нет творческого импульса. Отдайте скучную одежду кому-нибудь не такому яркому, как вы, например.

Девы пусть оставят в прошлом своё чувство вины за всё - просто объявите себя невиновным.

Весы должны распрощаться с теми, кто не любит и не ценит их - возьмите в новый год только те отношения, которые приносят вам истинную радость. И уничтожьте гигабайты сообщений и электронных писем от тех, с кем вам уже не по пути.

Скорпион

Излишнюю драматичность - в топку. Всё, что портит нервы и

РАБОТА

● Предприятие в Бабынинском районе (пос. Газопровод) приглашает на работу **РАБОЧИХ**. Имеются условия для проживания.
☎ 8-910-603-47-74, 8-919-032-43-72.

УСЛУГИ

НАТЯЖНЫЕ ПОТОЛКИ от 300 руб./кв. м (производство Франция, Германия)
☎ 8-920-617-40-98, 8-953-313-99-76.

● **ОКНА ПВХ** (производство Россия, Германия)
Пенсионерам скидки!
Телефоны: 8-920-617-40-98, 8-953-313-99-76.

ПРОДАЮТСЯ

● **ПОРОСЁНОК на мясо.** Вес 60-70 кг. Можно по частям. **САЛО свежее.**
☎ 8-910-594-67-27.

● **КРОЛЫ на мясо.**
☎ 8-920-876-20-72.

● **КОЗЛИК** (1 год). Срочно.
☎ 8-910-603-58-96.

РАЗНОЕ

● 17 декабря (в понедельник) в 2 часа ночи на ул. Димитрова в с. Хвастовичи **убежала собака - ЛАЙКА**. Огромная просьба тем, кто видел собаку или знает где она, позвонить: **8-902-986-53-45**.

разрушает психику (и чужую тоже). Скорпионы должны оставить в прошлом. А вот успокоительные капли не выбрасывайте, пусть останутся.

Стрелец

В прошлом останутся нереализованные планы по захвату всего мира (речь идёт о путешествиях, конечно), а новые пусть будут составлены уже в новом году и с учётом текущих желаний.

Козерог

Вместе со старым годом пусть уйдут лишние привязанности (в том числе и к вредной еде), которые только тянут назад. Распрощайтесь с собственными капризами, которые не делают из вас человека, на которого вы хотели бы быть похожими.

Водолей

В прошлом пусть останутся люди, которые относятся к вам излишне собственнически, а также проекты, которые блокируют ваш творческий потенциал. Пусть ваше "я" в новом году принадлежит только вам.

Рыбы

Выкиньте мысли о том, что вы кому-то что-то должны, пусть все долги останутся в старом году. Речь идёт, конечно, о моральных долгах - позвольте себе ощутить лёгкость и внутреннюю свободу.

<https://horoscopes.rambler.ru>

Учредитель:
Администрация муниципального района "Хвастовичский район".

Издатель: коллектив редакции.

Газета зарегистрирована в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Калужской области 12 апреля 2016 года. Регистрационный номер ПИ № ТУ40-00304.

Гл. редактор
Н. Ф. АНДРОСОВА.

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, издателя:
249360, с. Хвастовичи Калужской области,
ул. Димитрова, д. 1. E-mail: velya@kaluga.ru,
<http://www.rkhvastland.ru>



Телефоны:
Редактор – 9-11-53.
Корреспонденты – 9-17-49.
Бухгалтерия, отдел рекламы – 9-15-45.
Факс – 9-15-45.

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

Адрес типографии:
248640, г. Калуга, пл. Старый Торг, 5, фонд "Губерния".
Тел./факс: +7 (4842) 57-84-94,
+7 (4842) 56-22-48.

Объём 2 печ. листа.
Тираж 2300 экз. Зак.

Подписано в печать
24 декабря 2018 года: по графику -
10.00, фактически - 10.00.