

БАБЫНИНСКИЙ ВЕСТНИК



4 сентября 2013 года
среда
№ 75 (10783)



Общественно - политическая газета Бабынинского района Калужской области.
Газета основана 7 декабря 1930 года. Свободная цена.

12+

20 ЛЕТ ИЗБИРАТЕЛЬНОЙ СИСТЕМЕ РФ

В год юбилея избирательной системы РФ Территориальная избирательная комиссия и редакция районной газеты встретились с людьми, много лет участвующими в организации и проведении различных выборных компаний.

Многие из них принимали участие в организации и проведении выборов еще в советское время и продолжают выполнять эту ответственную работу сейчас. Им есть что вспомнить. Они могут сравнить работу участковых избирательных комиссий в разное время и поделиться своими мыслями с нашими читателями.

История выборов глазами ее организаторов

Нина Михайловна СОЛОМЕННИК, учитель Утешевской средней школы. В 1987 году приехала на работу в школу и по долгу службы сразу принялась



знакомиться с родителями и населением. По характеру человек общительный, она завоевала уважение односельчан. Активность молодой учительницы замечено и руководством. Уже через год ей предложили стать членом избирательной комиссии с. Утешево. Н.М. Соломенник очень хорошо помнит свою первую работу в избирательной комиссии. Они на тракторе поехали в соседнюю деревню Нестеровка. Ходили от дома к дому с урной. Очень доброжелательный оказался народ.

Люди интересовались, кто это, где работает? Каждый предлагал попить чайку и пообедать. Она сразу влилась в коллектив, работа ей нравилась и уже на следующие выборы ей предложили возглавить избирательную комиссию. Так она стала председателем избирательной комиссии и работает в этой должности много лет. Из всех выборов самыми запоминающимися были выборы 1-го президента РФ Б.Н. Ельцина. Их избирательной комиссии впервые пришлось встретить иностранных представителей из Дании. Иностранцам все понравилось и на областном совещании по итогам выборов Утешевскую участковую избирательную комиссию хвалили. Вспоминая выборы прошлых лет и выборы современные, Н.М. Соломенник не видит разницы в технологии. Однако сильно изменились люди. Сейчас приходишь в каждый дом и в нем свои требования. Люди принадлежат к различным партиям. Член избирательной комиссии должен быть более подготовлен не столько в технологии выборов, сколько в плане работы с людьми. У населения большие требования к уровню подготовки и моральной стороне членов избирательной комиссии. Каждого рассматривают, как через призму. Техническая сторона выборов практически не изменилась.

Полностью согласна с мнением своей коллеги и **Лидия Владимировна ЕМЕЛЬЯНОВА** из поселка Садовый. Она отмечает, что современный избиратель стал все замечать и во все вникать. Раньше люди



были более спокойные. Пришли, проголосовали и ушли, а сейчас все расспросят. Поэтому членам комиссии приходится много учиться. В этом нам оказывает большую помощь ТИК и ее руководитель С.С. Лесуненко.

Татьяна Ивановна ЩЕЛОЧКОВА, председатель Куракинской участковой избирательной комиссии, сравнивая выборы в прошлом и сейчас, отмечает



праздничность выборов раньше. Сейчас каждый день праздник, изменилась среда и все проходит с другим колоритом. Однако мы стараемся для избирателя создать праздничное настроение. Нам в этом помогают учителя, культработники. Мы к выборам готовимся с большой ответственностью

А. КАЛИНИН.
Фото автора.

ВОСЛЕД СОБЫТИЮ

Педагог – ключевая фигура в реформировании образования

В пятницу, 30 августа, в районном Доме культуры прошло августовское совещание работников системы образования района.

Директора общеобразовательных учреждений, детских садов, завучи, педагоги, воспитатели собрались в преддверии нового учебного года, чтобы обсудить переход системы образования на новые федеральные образовательные стандарты, и роль педагога в этом процессе.

С докладом о результатах деятельности муниципальной системы образования района в 2012-2013 учебном году выступил заведующий отделом образования администрации МР «Бабынинский район» Ф.В. Зайцев. Заведующая детским садом «Незабудка» п. Воротыньск В.Г. Никонова говорила в своем выступлении об инновационной дея-

тельности в ее дошкольном образовательном учреждении. Завуч по учебно-воспитательной работе МОУ «СОШ № 2» п. Бабынино М.Г. Исакова познакомила собравшихся с пунктами нового Закона «Об образовании», на которые следует обратить серьезное внимание прежде всего (Закон вступает в силу с 1 сентября с.г.).

После краткого выступления главы администрации МР «Бабынинский район» Н.А. Калиничева состоялось награждение большой группы педагогов и воспитателей.

Подробно о прошедшем мероприятии читайте в ближайших номерах «БВ».

Л. ЕГОРОВА.

ОФИЦИАЛЬНО

Калуге – новые газовые мощности

31 августа губернатор Анатолий Артамонов принял участие в церемонии открытия газораспределительной станции «Калуга-1», расположенной в черте г. Калуга у д. Крутицы.

Станция, выведенная в новое место из зоны плотной городской застройки, после реконструкции имеет более высокие показатели безопасности и надежности работы, а также значительное увеличение производительности – со 150 до 265 тысяч кубометров в час. Новые мощности позволяют в полной мере обеспечить растущие потребности в газе промышленных объектов индустриальных парков «Габцево» и «Калуга-Юг», а также новых жилых микрорайонов Правобережья.

Работы велись в рамках «Комплексной программы реконструкции и технического перевооружения объектов транспорта газа» ОАО «Газпром». Сумма инвестиций составила около 900 миллионов рублей.

Губернатор поздравил собравшихся с Днем работников нефтяной, газовой и топливной промышленности и наградил особо отличившихся работников ООО «Газпром трансгаз Москва» и подрядных организаций почетными грамотами и благодарственными письмами.

Управление по работе со СМИ администрации губернатора области.

Официальная информация доступна на сайте областной администрации: www.admoblkaluga.ru



До пловодство



Укрывать или нет – не вопрос

Виноградом на наших участках уже давно никого не удивишь. И желающих вырастить его все больше. Но не все знают, как сохранить его до весны здоровым. Прислушайтесь к совету специалиста.

И даже не потому, что виноград может вымерзнуть раз в 3-4 года. В укрытом состоянии почки лучше перезимовывают, урожай намного выше. Дело в том, что самая плодородная почка в глазке – средняя. По бокам от нее есть еще две угловые почки, они вымерзают в самые суровые морозы. Но толку от них немного – кисти мелкие, если вообще будут.

Да и гололед среди зимы бывает. И если ледком покроет лозы – они останутся живыми, а вот глазки не проснутся.

Когда укрывать

Можно особенно не спешить с этой работой. Ведь лоза должна пройти закалку как низкими положительными температурами, так и небольшими отрицательными. Закаленная лоза выдерживает намного более суровые морозы, чем заблаговременно укрытая.

Тут надо лишь успеть до морозов под -15 С. Да и за состоянием почвы надо следить. Не будете же ее мерзлым ломом долбить! Слишком влажная – тоже не подойдет. Почва должна быть спелой, то есть рассыпаться. Для удачного укрытия винограда надо и за прогнозом погоды следить, и определенную выдержку проявить. А можно укрывать не спеша, ряд за рядом.

По правилам

По правилам виноградные лозы связываются в пучки вместе с рукавами (пучки не слишком плотные, иначе много будет поломанных лоз). И такие фашины пригибают к земле, после чего засыпают 25-сантиметровым слоем земли.

Ну а перед прикопкой опрыскивают фашины раствором железного купороса: 300-500 г на 10 л воды. Такой трудовой подвиг по



силам немногим, да и разработанно укрытие для промышленных виноградников, где все делают с помощью техники.

Без правил

Садоводу и лопате с трактором не сравниться, поэтому многие поступают проще. Прищипливают лозы к земле и засыпают землей слоем 5 см, иногда и меньше.

Как ни странно, в большинстве случаев зиму хорошо переносят даже неморозостойкие сорта, а сил на работу уходит намного меньше.

Только землю для присыпки кустов надо брать подальше – с середины междурядий, чтобы не обнажить основные корни. Ведь они выдерживают морозы в два раза менее сильные, чем лоза и глазки.

Не всегда удается спасти урожай такой облегченной прикопкой. На песчаных почвах кусты промерзают сильнее, и закапывать их надо глубже. Заметьте: никогда не копается траншея. Лозу и так нелегко пригнуть до земли, а в траншею уложить и вовсе будет сложно, чревато изломами.

Еще легче

Еще есть и убежденные противники укрытия винограда на зиму. Они не без основания замечают, что глазки в земле подпревают, лозы покрываются плесенью, а рукава может поразить пятнистый некроз (рукав усыхает).

Поэтому используют частичное укрытие: формируют куст в четыре рукава и на зиму прикапывают только два из них (крайние). Остальные два оставляют на шпалере. Если неукрытые замерзнут – их срежут, и урожай получат на тех, что прикопали. А если укрытые созреют или погибнут – выручит неукрытая лоза. И прикопка идет быстрее, и урожай стабильный.

ли или кардамона, подсушиваю на воздухе и складываю в коробочку. Храню при комнатной температуре в сухом месте. Цедру готовлю так: тщательно мою холодной водой апельсины, лимоны или мандарины. Протираю салфеткой, натираю на самой мелкой терке, не затрагивая нижнего белого слоя кожуры. Полученную массу смешиваю с сахарной пудрой или песком (1 ч. ложка цедры на 2 ч. ложки сахара) и храню до использования в стеклянной таре в холодильнике.

Аналогично готовлю цукаты из патиссонов (получаются белого цвета), кабачков (зеленоватые) и моркови (цукаты желтые и оранжевые). Поскольку морковь медленно выделяет сок, я сначала ее кусочки варю (1 кг в 200 мл воды) под крышкой 10 мин, затем добавляю апельсиновую цедру (0,5-1 ст. ложка), заливаю сиропом (1 кг сахара, 200 г воды, 5 г лимонной кислоты) и держу на слабом огне, пока овощи не станут прозрачными.

Несколько иначе готовлю темно-зеленые и шоколадного цвета цукаты из незрелых и бурых томатов. Промываю плоды в холодной воде, обсушиваю на салфетке, нарезаю кружочками и перекладываю в кастрюлю с равным (по массе) количеством горячего раствора лимонной кислоты (3 г на 1 л воды) и варю 2 мин. Жидкость удаляю, а томаты заливаю горячим сиропом (200 г сахара на 1 л воды и на 1 кг томатов). Не перемешивая, довариваю до готов-

Защита обрезанных деревьев

Помогите растениям пережить нелегкий зимний период. Перед осенней побелкой деревьев обязательно обработайте незажившие раны деревьев. Для защиты поверхности срезов (диаметром свыше 2 см), мест прививки, трещин и морозобоин на стволах и ветвях от высыхания, проникновения воды, воздуха, бактерий, грибов и вредителей применяются садовые замазки.

Хороший садовый вар не требует предварительного разогрева, легко наносится и легко прилипает. Отличить хороший вар от плохого по внешнему виду в магазине не очень просто. Вар, расфасованный в банки и тубы, чаще бывает качественным. Вар в бумажной упаковке можно проверить надавливанием: чем он мягче – тем лучше.

Если вам попался неудачный вар или от длительного хранения он затвердел, перед использованием его

придется разогревать и наносить кисточкой, поскольку в обычном состоянии он скатывается с раны и не выполняет своих функций.

Можно использовать краски, но не все. Например, безопасны охра или сажа на натуральной олифе, но лучше не рисковать. Появились специальные препараты для защиты срезов, которые содержат дезинфицирующие и физиологически активные вещества, способствующие быстрой регенерации травмированных тканей.

• Здоровье от природы

Чай «Витаминный»

Зимой наш организм как никогда нуждается в витаминах. Восполнить их нехватку помогут специальные чаи. Витаминный чай хорошо влияет на обмен веществ в организме, регенерацию тканей, кроветворение. Ежедневный прием повысит устойчивость организма к болезням, укрепит иммунитет.

Смешать по пять частей шиповника и плодов боярышника, по одной части малины, черной смородины и облепихи. 2 ст.л. полученной смеси засыпать в термос и залить 1 л кипятка, настоять час. Пить 2 раза в день по 0,5 ст. независимо от приема пищи.

Измельчить равное количество листьев яблони, груши, сливы, вишни, облепихи, шиповника, крыжовника, малины и ежевики. Заварить смесь точно так же, как и первую, пить по 0,5 ст. 4-5 раз в день. Такой чаек очень полезен при атеросклерозе и остеохондрозе.

• Заготовь, сохрани

ности (когда капля сиропа не растекается по тарелке) на слабом огне в два приема (по 30-35 мин). Сироп сцеживаю, цукаты пересыпаю сахарным песком в два приема. Цукаты из томатов очень красивы и похожи на кружево.

Т. БАСКАКОВА.



Еще немного, и в огороде будет убранный урожай капусты. Начнется пора квашения этого народного овоща. Сегодня мы предлагаем рецепты, в которых рассказывается, как засолить капусту в банках.

Капуста «Белоснежка»

Нашинковать капусту, заполнить ею трехлитровые банки до плечиков. Приготовить рассол: на 4 стакана холодной кипяченой воды – 1 стакан уксуса 6%, 1 стакан сахара, щепотка соли. Залить рассолом

капусту в банках, оставить в теплом месте. Через два дня капуста готова.

Капуста «Острая»

Нашинковать капусту, морковь, добавить немного красного горького перца. Приготовить маринад из 5 л воды, 250 г соли, 124 г сахара, 40 г уксусной эссенции. Вскипятить и остудить. В стерильные трехлитровые банки налить по одному литру маринада, плотно уложить капусту, утрамбовывая ее скалкой так, чтобы маринад был сверху.

Закрывать металлическими крышками и закатыть.

Капуста со сладким перцем

Понадобится 5 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 250 г сахара, 200 г соли, 250 г уксуса, 0,5 л растительного масла.

Овощи нашинковать соломкой. Положить сахар, соль, полить уксусом, маслом и хорошенько перемешать. Разложить по банкам и дать постоять в течение дня. Затем закрыть капроновыми крышками и убрать на холод.

• Обратите внимание!

Пять советов по посадке земляники

1. Не выращивайте землянику после картофеля, томатов, огурцов и капусты.

2. На прежнее место культуру возвращайте не раньше, чем через 2-3 года.

3. Кустики высаживайте однострочным (между рядами отступают 80 см, а между растениями – 20-30 см) либо двухстрочным способом (между рядами отступают 60-70 см, между строчками в ряду – 40 см, а между растениями – 20-30 см).

4. Сразу после посадки замульчируйте грядку торфом или опилками слоем в 5-6 см, не засыпая при этом сердечки кустиков.

5. Если у вас низинный участок с суглинистой почвой, то землянику следует выращивать на грядах высотой 8-10 см, а если с песчаной или супесчаной – их лучше не делать.

Ведущая
полосы
Л. ЕГОРОВА.



Главное – газеты!

Фото Л. ЕГОРОВОЙ

ПОПРОБУЙТЕ!

**Корзиночки из картофеля
с куриным филе и чесночным соусом**

Ингредиенты: филе курицы – 700 г, майонез – 200 г, чеснок – 3 зубчика, картофель – 6-8 шт. (большие), сыр – 100-200 г, зеленый лук, соль.

Приготовление:
Куриное филе нарезать средними кубиками. В сковороду налить водички (около стакана), добавить майонез и выложить кусочки куриного филе. Посолить. Тушить под крышкой 30 мин. Добавить нарезанный чеснок. Начинка для корзиночек готова. Теперь будем чистить картошку. Почистили, помыли. Трем картошку на терке-строгальке. Не забудем посолить! Далее берем формочки для кексов. Например, с антипригарным покрытием. Хорошо смазываем их подсолнечным маслом. Выкладываем в формочки тертую сырую картошку, так, чтобы это было в форме корзиночек. В середину выкладываем курицу с чесноком. Ставим в разогретую духовку (температура 240 градусов) на 20-25 минут. Пока тарталетки сидят в духовке, трем сыр на терке-строгальке и режем зеленый лук. Сыр и лук перемешиваем. По истечении 20-25 минут достаем тарталетки из духовки и посыпаем их сверху сыром с луком. Еще раз отправляем их в духовку, минут на 5-10.

Это просто бомба!

Ингредиенты: тесто: мука – 3-3,5 ст., вода (кипяток) – 1 ст., растительное масло – 4 ст.л., сахар – 1 ч.л., соль – 1 ч.л. Начинка: помидоры – 5 шт., брынза (или творог) – 200 гр., чеснок – 2 зуб., зелень.

Приготовление:
Помидоры порезать кружочками. Брынзу размять вилочкой, если творог, то посолить, выдавить через чеснокодавилку чеснок, добавить порезанную зелень и перемешать. В воде (кипятке) размешать сахар и соль, добавить растительное масло. Добавить муку. Вымесить мягкое тесто. Дать тесту отдохнуть 30 мин. Раскатать половину теста в большой тонкий пласт. Разложить на тесто кружочки помидоров не ближе чем 3 см друг от друга. На помидоры выложить начинку. Раскатать второй пласт теста, накрыть им первый с начинкой. Стаканом подходящего диаметра вырезать пирожки по контурам каждого кружочка помидора, так поступаем со всеми пирожками. Жарить пирожки в большом количестве раскаленного растительного масла с обеих сторон. Выложить на бумажное полотенце для устранения излишка масла. Приятного аппетита!

Работа

БАБЫНИНСКОМУ МУНИЦИПАЛЬНОМУ АВТОТРАНСПОРТНОМУ ПРЕДПРИЯТИЮ на постоянную работу требуются *водители* категории «Д».
Телефон: 2-23-71.

ОАО «СТРОЙПОЛИМЕРКЕРАМИКА» п. Воротынский приглашает на постоянную работу:

- сьемщиков-укладчиков;
- оператор пульта управления;
- оператор центрального пульта управления;
- наладчика оборудования;
- слесаря-ремонтника;
- машиниста экскаватора;
- инженера-электроника.



Средняя заработная плата от 25 000 руб.
Телефоны: (4842) 58-12-06, 8 910-706-69-59

ООО «БАЛТКОМ ЮНИ» требуются на постоянную работу *женщины* в цех производства творога.
Тел.: 8(48448) 2-13-65. Отдел кадров.

Разное

Continental Continental - ведущий поставщик автомобильной промышленности

Компания ООО «Континентал Калуга» объявляет о проведении

ЯРМАРКИ ВАКАНСИЙ
в п. Бабынино

На позиции:

- **ОПЕРАТОР ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА**

Требования:
Наличие производственного опыта работы

- **ДЕЖУРНЫЙ ТЕХНИК-ЭЛЕКТРИК**

Требования:
Наличие опыта работы на аналогичной должности не менее 3-х лет
Наличие группы допуска по электробезопасности не ниже третьей (до 1000 В)

Более подробную информацию

Вы можете узнать **6 СЕНТЯБРЯ**
с 12.00 до 16.00

п. БАБЫНИНО, ул. Новая, д. 4,
Дом культуры



Мы ждем вас и будем рады сотрудничеству!

ОГРН: 309434531600242 ИНН: 434600424802 СВ-ВО: 43 № 002278346

ИП Лазарев В.А.
г. Киров

9 сентября / понедельник

РДК

с 9 до 19 ч.

МЕХА

**При покупке шубы
норковая шапка
в ПОДАРОК!!!**

кредит
рассрочка

шуба за **12.000**

кредит предоставляет ОАО «ОТП Банк» лицензия №2766 от 04.03. 2008г.

ПРОДАМ б/у гараж оцинкованный, разборный, доставка, сборка.
Тел.: 8-920-893-86-60.

ПОКУПАЮ яблоки у населения (с куста, битые). Доставка – своим ходом, наш выезд.
Тел.: 8-962-174-99-84.

ПРОДАМ ГАРАЖ-ПЕНАЛ металлический, разборный, подъемные ворота.
Цена 20000руб.
Тел.: 8-905-272-88-88.

УВАЖАЕМЫЕ РЕКЛАМОДАТЕЛИ!

Напоминаем о расценках на публикуемую рекламу в нашей газете:

Поздравления: для населения в стихотворной форме – 200 руб., рисунок или фотография + 50 руб., для предприятий и организаций – в два раза дороже.

Объявления: для населения – 7 руб. за слово или 7 руб. за 1 кв.см.; для предприятий и организаций – 15 руб. за слово или 15 руб. за 1 кв.см. Рекламные модули: для рекламодателей, расположенных за пределами района, – 20 руб. за 1 кв. см.

За публикацию рекламы на 1 полосу – наценка 50%.

Соборезования: 200 руб. – для населения, 400 руб. – для организаций.

СПРАВКИ ПО ТЕЛЕФОНУ:
2-25-84.

Спрашивайте газету «Бабынинский вестник» в магазине «Культтовары» в поселке Бабынино.

Учредители:

администрация МО «Бабынинский район», МАНУ «Редакция газеты «Бабынинский вестник».

Издатель:

МАНУ «Редакция газеты «Бабынинский вестник». Газета перерегистрирована Центральным региональным управлением регистрации и контроля за соблюдением законодательства в СМИ. Рег. ПИ № 8-1275

РЕДАКТОР А.С. КАЛИНИН.

Заказ Объем 1 п.л.
Тираж -1020. Индекс 51750.
Газета выходит 104 раза в год.

Адрес редакции: 249210, Калужская область, п. Бабынино, ул. Новая, д. 4 а
сайт: http://www.admoblkaluga.ru/
E-mail: BREDAK@kaluga.ru sub/smi/pressa/babunvesti/
Телефоны:
Редактора (факс) 2-22-84 Отделов редакции 2-25-84
Зам. редактора 2-13-24 Бухгалтера 2-24-84

Мнение авторов может не совпадать с мнением редакции.

Ответственность за содержание рекламных текстов несет рекламодатель.

Номер набран и сверстан в редакции газеты «Бабынинский вестник». Отпечатан в ГУП «Облиздат», 248000, г. Калуга, пл. Старый торг, 5. Тел. 57-40-70. Подписан 2.09.2013 г., по графику - в 16.00, фактически - в 16.00.