

ЭТО ИНТЕРЕСНО

# БОЛЬШИЕ ПЕРЕМЕНЫ

## КАКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ЖДУТ РОССИЯН С 1 ЯНВАРЯ 2016 ГОДА?

Штрафные санкции за долги по коммунальным платежам вырастут в два с лишним раза, но не для всех, а только исключительно для тех, кто не платит больше трех месяцев.

Вступил в силу закон "о праве на забвение". Суть закона в том, что с указанной даты операторы поисковых систем в Интернете обязаны прекращать выдавать ссылки на информацию о пользователях.

Введен запрет на использование заёмного труда. То есть труда, осуществляемого работником по распоряжению работодателя в интересах, под управлением и контролем юридического или физического лица, не являющегося работодателем данного работника.

Социальные налоговые вычеты с Нового года можно оформлять не в налоговой инспекции, а по месту работы и до окончания налогового периода.

ИП, переведённые на уплату ЕНВД или патента должны перечислять НДФЛ и представлять отчётность за своих сотрудников по месту осуществления деятельности. Кроме того, ожидается более строгий порядок регистрации предприятий

Начнет действовать 50% скидка на оплату штрафов ГИБДД. Но для активации этого дисконта необходимо оплатить все в течение 20 дней после того, как будет составлен протокол об административном правонарушении.

Ставки акцизов на некрепкий алкоголь, табачные изделия, автомобили и бензин возрастут. Повышение касается ставок на вино, пиво, сигареты, автомобили с мощностью двигателя свыше 90 л.с. Увеличится также ставка на автомобильный бензин, причем для всех классов она станет одинаковой.

Вступает силу программа, по которой перестанут выдаваться паспорта. Окончание программы запланировано на 2019 год. За это время бумажные паспорта должны заменить электронные карты с чипами.

Выдача пенсионных удостоверений управлением Пенсионного фонда России прекращается. Это нововведение касается только тех, кто уходит на пенсию в 2015 году и позже, и не отменяет действующие удостоверения, имеющиеся на руках у пенсионеров.

Для всех квартир, купленных после 1 января 2016 года, будут действовать новые налоговые правила для освобождения от уплаты 13% налога при продаже: увеличен срок владения квартирой — пять вместо трех лет, а также установлен нижний предел налоговой базы — 70% от кадастровой стоимости (ранее ограничений не было).

## СОГЛАСНО ТРАДИЦИЯМ

# НАКРЫВАЕМ ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

На 19 января приходится один из самых почитаемых православными христианами праздник – Крещение Господне, или Богоявление. Название связано с тем, что, согласно Евангелию, в этот день, во время крещения Христа, было отмечено явление Пресвятой Троицы. Меню праздничного стола в этот день, как и в предшествующий ему Сочельник, с древних времен отличалось обилием и разнообразием. Традиционное крещенское меню праздничного стола обязательно включало в себя особое печенье, пироги или оладьи с медом, кутью, а также целого поросенка, которого запекали в печи. Старший в семье должен был лично угостить каждого домочадца.

## В ДУХЕ ТРАДИЦИЙ

Для приготовления специального печенья – так называемых крестов, необходимо замесить тесто из 250 г муки, 1 яйца, 125 г сливочного масла и 65 г сахара. По вкусу в него добавляют соль и немного ванилина, а также, при желании, рюмочку коньяка или рома. С данного пункта меню праздничного стола следует начинать застолье. Когда тесто приобретет эластичность и однородную консистенцию, его раскатывают в пласт и нарезают на полоски, которые затем складывают в форме крестов и выпекают на смазанном маслом противне до золотистого цвета. Серединку каждого печенья можно украсить капелькой глазури или цукатами.

## ВКУСНО И ПОЛЕЗНО

Еще одно блюдо, традиционно входящее в меню праздничного стола на Крещение, - сочиво. Чтобы его приготовить, 1 стакан очищенных зерен пшеницы необходимо промыть и сварить до готовности. После этого, охладив, к ним добавляют немного сахара и меда. 50 г мака заливают кипящей водой и оставляют примерно на 10 минут распариваться. Беря небольшие порции, затем мак следует растолочь в ступке и добавить к пшенице. 50 г изюма без косточек также предварительно заваривают кипятком и также добавляют к пшенице. Туда же добавляют 100 г слегка поджаренных грецких орехов и 100 г растительного масла. Все следует тщательно перемешать.

## ПИРОГИ И ПЛЮШКИ

Постные пирожки готовят из теста, для которого необходимо тщательно перемешать 800 г муки, 20 г сухих дрожжей, 1 столовую ложку сахара и 1 чайную ложку соли. К ним добавляют 2 стакана воды, в которой разведено небольшое количество коньяка. Тесто нужно оставить подходить на 20-30 минут. После этого его обминают и еще раз оставляют примерно на такое же время. В качестве начинки подойдут, например, грибы. 800 г грибов необходимо отварить и смешать с 350 г перловой крупы, предварительно также сваренной до готовности. К полученной смеси добавляют немного лука и все вместе слегка обжаривают на сковороде. Из небольших кусочков теста формируют пирожки, в середину которых кладут начинку. Выпекают в духовке до золотистого цвета.

## ЗЛАКОВОЕ ИЗОБИЛИЕ

Еще одно блюдо, без которого невозможно представить меню праздничного стола в этот день, - кутья. Кутья, которую можно делать из любых злаков. Для приготовления первого варианта промывают и отваривают в 1 литре воды 1 стакан риса. К нему добавляют 0,5 стакана промытого изюма без косточек и 100 г меда, слегка разведенного теплой водой. При желании можно добавить 50 г толченых грецких орехов и 100 г цукатов или мармелада. Можно приготовить кутью из смеси зерен пшеницы и гороха. Их промывают, заливают холодной водой и отваривают до готовности. После этого растирают, добавляют немного растительного масла и подсаливают. Едят это блюдо холодным.

## НАРОДНЫЕ НАПИТКИ

В качестве напитка для застолья лучше всего подойдет сбитень. В кипящей воде растворяют 2 столовые ложки меда и 3 столовые ложки сахара. После этого туда же добавляют 2 столовые ложки заварки черного чая, тертую цедру половины лимона, стебель сельдерея и специи по вкусу (например, мускатный орех, корицу, гвоздику). Варят в течение 10 минут. Настаивают некоторое время в теплом месте, после чего процеживают и еще раз доводят до кипения. Пьют сбитень как горячим, так и холодным. Вместо этого напитка можно приготовить кисель, например, из яблок или любых других фруктов.

# ПАМЯТИ ВЕТЕРАНА

На 94 году ушел из жизни ветеран войны и труда Гуров Иван Григорьевич.



Он родился в селе Щербачево Краснозоренского района Орловской области в многодетной семье. Как и все дети того времени, рано познал нелегкий крестьянский труд, с тринадцати лет работал наравне со взрослыми.

В октябре 1941 года был призван на фронт. Он попал в 248 кавалерийский полк 7 дивизии. Боевое крещение принял под Ливнами, на втором Брянском фронте. В составе кавалерии участвовал в освобождении Орла и Брянска. С октября 1943 года воевал на Белорусском фронте, был наводчиком Т-34, 24-й танковой дивизии 9-го танкового полка, освобождал Оршу, Могилев, Бобруйск, Минск, Брест.

С октября 1944 года был связистом-разведчиком в той же танковой бригаде.

После выписки из госпиталя с июня 1945 по октябрь 1946 годы являлся курсантом Ярославского танкового училища. Демобилизовался из рядов Советской Армии в звании старшего сержанта. За боевые заслуги награжден орденом Отечественной войны I степени, медалью «За отвагу» и другими медалями.

В мирное время Иван Григорьевич работал в колхозе—по наряду и бригадиром комплексной бригады. Трудолюбивый, общительный хороший семьянин, он пользовался авторитетом у односельчан.

Светлая память об Иване Григорьевиче Гурове навсегда сохранится в наших сердцах.

Коллектив Покровской сельской администрации

## СПРАШИВАЛИ? ОТВЕЧАЕМ

# ДЕРЕВЦЕ ИЗ КОСТОЧКИ

Вырастить плодоносящее дерево из простой косточки – мечта каждого садовода. Тем более, если доведется съесть вкусный плод, который мечтается после получить на своем дачном участке. В принципе, нет ничего невозможного. Однако следует учесть тот факт, про пророщенная косточка может дать не только дерево нового сорта, но и напротив-дичку, дикорастущий экземпляр, плоды которого будут здорово отличаться от желаемого.

Наилучший результат дает посев косточковых в саду. Любому садоводу известно, что ранней весной под плодовыми деревьями обычно во множестве всходят проростки – это упавшие и перегнившие в земле с осени плоды дают свои результаты. Зима- отличное время, чтобы размягчить твердые оболочки косточки путем стратификации (обработки холодом), причем эта обработка в саду происходит совершенно естественно. Однако, если есть желание прорастить косточку какого-то определенного сорта, и ее жаль потерять, можно устроить ей индивидуальное проращивание. Что для этого нужно?

Стратификация холодом. Косточку помещают во влажную ткань, опилки или влагопроницаемый грунт, наполовину состоящий из крупнозернистого песка, и в таком состоянии помещают в условия холодильника. При этом ткань, в которую она будет завернута или субстрат для ее набухания должен быть постоянно увлажненным - допустить его пересыхания нельзя!

После набухания косточки и появления трещины в ней, косточку сажают в горшочек с влажным грунтом. Дальнейший уход за косточковой культурой ведется как за горшечным растением: полив, подкормки, своевременное удаление вредителей, регулярный тщательный осмотр на предмет вредителей.

Осенью по достижению деревцем состояния некрупного сеянца его высаживают в сад.

В первый год жизни для сеянцев очень важен полив и поддержание почвы в состоянии постоянно чуть влажном. Пока у сеянцев не сформируется хорошая корневая система, даже кратковременная засуха способна свести все усилия садовода на нет.

Выражаем искреннее соболезнование Юрочкиной Ольге Александровне по поводу постигшей ее невосполнимой утраты—смерти сестры— Остроуховой Галины Александровны.

Семьи Агинян, Евсюковых, Хрипковых, Буланкиных

Искренне благодарим работников районной и Покровской администраций, коллектив учителей и учащихся Покровской средней школы, родных, близких, всех, кто поддержал нас в минуту утраты дорогого, любимого человека—Ивана Григорьевича Гурова. Храни вас Бог, добрые люди!

Семья Гуровых

# КРАСНАЯ ЗАРЯ

ГАЗЕТА  
КРАСНОЗОРЕНСКОГО  
РАЙОНА  
ОРЛОВСКОЙ  
ОБЛАСТИ

## УЧРЕДИТЕЛИ:

Автономное учреждение Орловской области «Редакция газеты «Красная Заря», администрация Краснозоренского района Орловской области

Газета зарегистрирована в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Орловской области

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ТУ57-00140 от 26 октября 2010 года

ГЛАВНЫЙ  
РЕДАКТОР  
С.С.  
БАКУЛИНА

ТЕЛЕФОНЫ:  
редактор,  
компьютерный отдел—  
2-13-46

корреспонденты —  
2-11-63

бухгалтерия—  
2-15-64

АДРЕС РЕДАКЦИИ  
И ИЗДАТЕЛЯ:  
303650,

Орловская область,  
п. Красная Заря,  
ул.Ленина, 12.

E-mail:  
kzrsmi@smi.orel.ru

Письма читателей используются по усмотрению редакции и авторам не возвращаются. Мнение авторов публикуемых материалов не обязательно совпадает с мнением редакции. Авторы несут ответственность за точность и достоверность цифр, фактов, цитат, любых других данных. Объявления, поздравления, реклама печатаются на платной основе. Ответственность за содержание и достоверность рекламы и объявлений несет рекламодатель.

Отпечатано в АО  
«Типография «Труд».  
302028,

г.Орел, ул.Ленина, 1.

Выходит  
по пятницам  
Подписной индекс  
53219

Подписано в печать  
14. 01. 2016 года  
по графику—в 14 часов  
фактически—в 14 часов

Объем 2 п. л.  
Офсетная печать  
Тираж 1640  
Заказ №46