



■ СЕГОДНЯ — ДЕНЬ ВОСПИТАТЕЛЯ И ВСЕХ ДОШКОЛЬНЫХ РАБОТНИКОВ

## В ДЕТСКИЙ САД С УЛЫБКОЙ

«В мире есть две сложные вещи —  
воспитывать и управлять».  
Иммануил КАНТ.

Ежегодно, 27 сентября, в России отмечают День воспитателя и всех дошкольных работников. О том, какими качествами должен обладать современный воспитатель, о буднях и сложностях в работе, рассказала старший воспитатель дошкольной группы МБОУ СОШ с. Вторые Тербуны Ольга УЛЬШИНА.

— **Ольга Ивановна, почему выбрали профессию воспитателя?**

— Профессия сама выбрала меня. По образованию я — учитель. После окончания школы в 2000 году поступила в Лебедянский педагогический колледж, получила специальность «Учитель начальных классов и математики». Работала педагогом дополнительного образования и параллельно обучалась в Елецком государственном университете имени И.А. Бунина по специальности «Учитель математики и информатики». Когда в 2014 году узнала о наличии вакантного места в детском саду, не сомневаясь, пришла работать. Последний два года занимаю должность старшего воспитателя.

— **Есть ли у вас любимое занятие, хобби, как предпочитаете отдыхать?**

— Раньше увлекалась вышивкой атласными лентами, торцеванием. К сожалению, сейчас уделяю этим занятиям мало внимания. С мужем воспитываем двоих детей: старшая дочь учится в 5 классе, сын пошел в 1 класс. Наш отдых — это совместное времяпрепровождение. Если получается выкроить свободное время, занимаю себя чтением классической литературы. Очень люблю произведение Александра Пушкина «Евгений Онегин». Иногда, занимаясь домашними делами, слушаю его в аудиоформате.

— **Работа с детьми сложна и ответственна. Что же вам нравится в этой профессии?**

— Для меня работа в детском саду — это не рутинный труд, а состояние души. Желание быть рядом с миром восторженных детских глаз. Когда любишь свою профессию, детей, знаешь тонкости их воспитания, работать легко. Стараюсь быть не «над» воспитанниками, а «рядом» с ними. Вместе радоваться победам и разделять неудачи. Конечно, авторитет можно завоевать требовательностью и дисциплиной, но любовь и доверие — никогда. Поэтому цель нашей работы — с большой нежностью и в доступной форме донести до ребенка ту информацию, которая поможет ему гармонично жить в окружающем мире. Когда заходишь в группу, малыши бегут навстречу, обнимают, смотрят «глазенками-почемучками» и ловят каждое слово, каждый взгляд. В этот момент понимаешь, что ты для них — целая вселенная, и задумываешься о значимости профессии воспитателя. Я нахожусь в начале педагогического пути и еще ни разу не пожалела о своем выборе.

— **С какими трудностями встречаетесь как воспитатель и как с ними справляетесь?**

— Мы живем в мире сказок, фантазий и детства, и вместе с



Фото Анастасии САФОНОВА.

Ольга Ульшина: «Воспитатель не может прийти в плохом настроении, ведь он работает не просто с людьми, а с детскими душами».

этим, работа очень ответственная. Воспитатель не может прийти в плохом настроении, ведь он работает не просто с людьми, а с детскими душами. Он не имеет права обидеть ребенка, так как это может оставить надолго глубокий след в его сердце. Поэтому современный педагог-дошкольник должен обязательно любить детей, быть ответственным,

эрудированным, активным и жизнерадостным. В течение дня мы играем разные роли: учитель-всезнайка, который все знает и умеет; мама, которая поможет, пожалеет, приласкает; сказочный персонаж. Но главная роль — быть другом, должна сопутствовать повседневному труду. Поэтому стараемся найти подход к каждому ребенку.

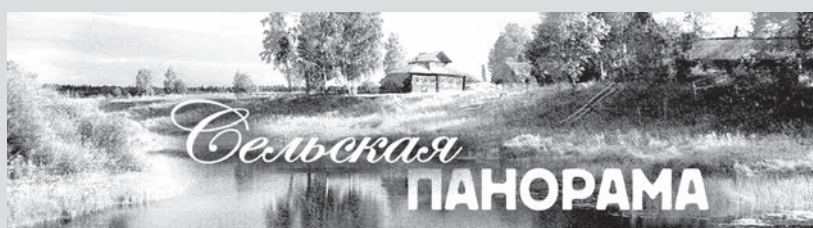
Что касается материально-технической базы, наш детский сад полностью оснащен детской мебелью, игрушками, сухим бассейном, проектором.

— **Какие полезные советы можете дать родителям?**

— В первую очередь важно решить внутри семьи, существует ли необходимость в посещении дошкольного уч-

реждения в данный конкретный момент. Не редки случаи, когда родители сами препятствуют нормальной адаптации ребенка. Нельзя пугать детей детским садом. Перед посещением обсуждайте, для чего нужно туда ходить, рассказывайте, как это интересно, что ему повезло, так как он скоро начнет посещать садик.

(Продолжение на стр. 2)



### • В ГОСТИ НА ЕЛЕЦКИЙ ПИР

Администрация Липецкой области в рамках гастрономического фестиваля «Елецкий пир для гостей со всех уголков» проводит 29 сентября 2018 года (суббота) областные тематические ярмарки: сырная ярмарка и сельскохозяйственная ярмарка частных производителей «Сельский дворик» в с. Казаки Елецкого района (фестивальная площадка «Казачья застава»).

На ярмарках будут представлены натуральные сыры: адыгейский, брынза, сулугуни, камамбер, качотта, ряд «гауда», монтажио, а также — молочные продукты, картофель, капуста, морковь, лук, чеснок, свежие яблоки, мед, свежее мясо от товаропроизводителей, крестьянско-фермерских хозяйств и личных подворий региона.

**В программе мероприятий** — дегустация продукции сыроделов, конкурс на самый оригинальный костюм, торговые ряды с сувенирной продукцией и товарами прикладного народного творчества, театрализованное представление, досуг для взрослых и детей (12+).  
Открытие фестиваля в 11:30.

### • ЦИФРОВАЯ ПРИСТАВКА ЖДЕТ ПОБЕДИТЕЛЯ

Уважаемые читатели! Напоминаем, что у нас проходит викторина «Цифровое телевидение». Ответив правильно на вопросы викторины, вы можете выиграть цифровую приставку. Вопросы были опубликованы в №№ 106 и 107. У вас еще есть время поучаствовать в викторине. Присылайте ответы на наш электронный адрес [mayak48@list.ru](mailto:mayak48@list.ru) или приносите в редакцию. 4 октября будут подведены итоги. Приставка уже ждет вас в редакции.

### • СОБРАН ПЕРВЫЙ МИЛЛИОН ТОНН СВЕКЛЫ

На прошлой неделе липецкие аграрии собрали первый миллион тонн сахарной свеклы. На 24.09.2018 убрана 41 тысяча га из 128, валовой сбор составил 1306,4 тысяч тонн свеклы. Лидерами по сбору сладкого корня являются аграрии Добринского района: они накопили 302 тысячи тонн. Самая высокая урожайность — в Долгоруковском районе (391 ц/га).

В Тербунском районе полностью завершили уборку сладкого корнеплода в ООО «Тербуны-Агро» на площади 1700 га, сообщили в отделе агропромышленной политики и потребительского рынка администрации района. Урожайность составила 350 центнеров с гектара, что является хорошим показателем. Валовой сбор составил свыше 59 тысяч тонн.

В целом по району убрано 2630 гектар свеклы, валовой сбор составил 93150 тонн, средняя урожайность — 354 центнера с гектара.

Пока уборка корнеплодов приостановлена, так как сахарные заводы временно не принимают урожай из-за повышенной загруженности. По оперативным данным, на утро 24 сентября, шестью сахарными заводами области переработано 1171 тысяч тонн сахарной свеклы, сообщают в управлении сельского хозяйства Липецкой области. Выработано 178 тысяч тонн сахара. Содержание сахара в корнеплодах значительно превышает прошлогодние показатели и составляет 19,38 %.

### • КАК ОТДЫХАЕМ В 2019

Российская трехсторонняя комиссия по регулированию социально-трудовых отношений во главе с вице-премьером Татьяной Голиковой одобрила перенос праздничных и выходных дней в 2019 году. Об этом пишет «Российская газета». Согласно законопроекту, выходные в субботу и воскресенье 5 и 6 января будут перенесены на четверг и пятницу 2 и 3 мая, а субботний выходной 23 февраля — на пятницу 10 мая. Таким образом, майские каникулы россиян будут длиться с 1 по 5 мая и с 9 по 12 число. Также отмечается, что на Новый год нерабочими будут дни с 30 декабря по 8 января. В честь Дня Защитника Отечества россияне отдохнут 23 и 24 февраля, а по случаю Международного женского дня — с 8 по 10 марта. Кроме того, еще один выходной жителям страны устроят в честь Дня независимости России и три дня — со 2 по 4 ноября — на День народного единства.

### • «ФАКЕЛ» В ФИНАЛЕ

Последнюю игру на групповом этапе тербунцы провели с задонским «Стартом» и одержали победу со счетом 1:0. Гол забил Сергей Полев. Теперь наша команда в финале поборется за звание чемпиона области по второму дивизиону со сборной Добровского района. Решающий поединок пройдет в Тербунах, в субботу, 29 сентября, начало в 13:00.

Команде очень необходима поддержка земляков. Приглашаем болельщиков прийти на стадион и помочь ребятам выиграть этот трудный матч. Ответная встреча состоится в Добром, 7 октября. По результатам двух заключительных матчей будет определен победитель областного первенства 2018 года.

Подготовила Татьяна ВАУЛИНА.

## ■ В АДМИНИСТРАЦИИ РАЙОНА

ГОТОВИМСЯ К ХОЛОДАМ И  
СЕЗОННЫМ ЗАБОЛЕВАНИЯМ

Подготовка бюджетных учреждений к началу отопительного сезона, профилактика инфекционных заболеваний, ход работ на строящихся объектах — эти темы стали основными на еженедельном оперативном совещании, которое провел глава района Сергей БАРАБАНЩИКОВ.

В связи с резким понижением температуры надо быть готовым к введению режима подтапливания в детских садах и школах. По информации отдела образования, котельные подготовлены, где необходимо — заменено газовое оборудование.

Бассейн КСК заполнен водой, в настоящее время продолжается процесс ее нагрева, в ближайшие дни состоится открытие. Это значит, что начнут работать спортивные секции для детей. Посещать его смогут и все любители плавания.

Руководитель подрядной организации Андрей КРИЦЫН сообщил, что ремонт в школе с. Вторые Тербуны продолжается, ведется замена теплотрассы. На строительстве нового ДК в Новосильском приступили к

следующему этапу — работам внутри помещений.

Обращено внимание администрации Тербунского сельсовета на необходимость вывозки мусора от контейнерных площадок и усиления контроля за теми гражданами, которые выносят на улицу ветки, остатки строительных материалов и другие отходы, не относящиеся к коммунальным.

Продолжается кампания по профилактике гриппа. Медикам необходимо усилить разъяснительную работу среди населения. Прививки — эффективное средство против распространения заболевания и предотвращения эпидемии. Руководители предприятий должны позаботиться о здоровье работников и выделить средства на закупку вакцины. Еще есть время, чтобы сделать прививки.

В пятницу в КСК состоится открытие 3D кинотеатра. Глава района призвал всех стать участниками этого значимого для тербунцев события и посмотреть новый фильм, который только выходит во всероссийский прокат.

**Вячеслав ХОРОШИЛОВ.**

■ СЕГОДНЯ — ДЕНЬ ВОСПИТАТЕЛЯ  
И ВСЕХ ДОШКОЛЬНЫХ РАБОТНИКОВВ ДЕТСКИЙ САД  
С УЛЫБКОЙ

(Начало на стр. 1)

Не ругайте малыша, если он капризничает или плачет, ведь это его право таким образом проявлять свои чувства и эмоции. После рабочего дня компенсируйте недостаток общения совместными играми, чтением книг, прогулками. Чаше обнимайте, целуйте и хвалите детей. Такая эмоциональная поддержка позволит снять стресс и повысить иммунитет в период адаптации.

Приучайте малыша к режиму дня, общению с другими детьми на площадке для игр или в гостях. Расскажите, что при обращении нужно называть собеседника по имени, не отнимать игрушку у мальчика (или девочки), а просить и так далее.

Не так давно введены новые Федеральные стандарты в системе дошкольного образования, согласно которым родители должны включаться в процесс обучения. Мы приглашаем мам и пап на совместные прогулки, занятия. Это позволяет ребенку лучше и быстрее адаптироваться в детском саду.

— **Как сделать жизнь детей в саду интересной и разнообразной?**

— Одним из важных качеств современного воспитателя является творческое начало. Ребенок устает в безделье, поэтому его нужно постоянно чем-то занимать и удивлять. На ежедневных прогулках мы беседуем, наблюдаем, экспериментируем, исследуем и играем, говорим с детьми о природе, животных и насекомых, рассказываем о лекарственных растениях и недугах, при которых они помогают. Детям интересно наблюдать, как распускаются листья, капает дождик, как ползет жучок. Зимой мы строим лабиринты, крепости, снеговиков, различных животных и разукрашиваем их акварелью. Прошлой зимой воспитатели нарисовали на снегу мишени, а дети соревновались в меткости.

Наше дошкольное учреждение постоянно участвует в различных областных и рай-

онных конкурсах и проектах, в которых нередко занимает призовые места. Например, во время социального проекта «Нить поколений», приуроченного к празднику 9 Мая, наши воспитанники делали открытки для детей войны, совершили экскурсию на мемориале. Кроме того, мы организовывали чаепитие и приглашали бабушек и дедушек ребят, после чего вместе играли.

Детям очень понравился проект «В гостях у сказки», в процессе реализации которого воспитатели переодевались в различных сказочных персонажей, устраивали театральные постановки, посещали библиотеку, где живут сказки.

Родители тоже активно помогают нам в реализации творческих проектов, участвуют в конкурсах и других мероприятиях.

У нас есть свой огород, где дети помогают сажать различные овощи, зелень, и активно ухаживать за ними. Выращенное используем в приготовлении блюд. Из овощей и зелени делаем салаты, из кабачков — оладьи, варим компот из своих яблок.

Таким образом, благодаря совместным творческим проектам, играм и труду, малыши становятся более открытыми, уверенными в себе и гармонично развиваются.

— **Что можете посоветовать молодому специалисту?**

— В первую очередь, терпения, выдержки, чтобы не разочароваться в самом начале педагогического пути. Воспитатель считается по-настоящему талантливым, когда в каждом ребенке способен разглядеть задатки творчества, будущей профессии и развивать их.

**Директор МБОУ СОШ с. Вторые Тербуны Александр Иванович ПОНАРЬИН поздравил всех работников дошкольного образования с их профессиональным праздником и пожелал им здоровья, терпения, семейного благополучия и профессионального роста.**  
**Анна ПОЛУХИНА.**

## ■ К ДНЮ ПОЖИЛЫХ ЛЮДЕЙ

## БЫЛО ВСЕ НА ЖИЗНЕННОМ ПУТИ

**Анне Макаровне БАТИЩЕВОЙ из с. Озерки вчера исполнилось 88 лет. Добродушная, отзывчивая, всегда рада гостям и в каждом человеке видит только хорошее. Она относится к той категории людей, которых называют «дети войны». Хочется рассказать об этом замечательном человеке.**

Ей было 11 лет, когда враг пришел на нашу землю. Время настало тяжелое — голодное и холодное, люди не жили, а выживали.

Не раз Анна Макаровна вспоминала, как была вынуждена просить милостыню, чтобы не умереть от голода, как искала на огородах оставшуюся после уборки урожая мерзлую картошку. Когда удавалось что-нибудь собрать, Анна счастливая возвращалась домой, где ее ждали голодные братья и сестры. Из массы, которая получалась после разморозки, готовили оладьи и ели с удовольствием, хотя они были даже не соленые.

На ее глазах люди умирали от болезней и голода, погибали от рук врага и на полях сражения. Видела, как пламя от рвущихся снарядов испепеляло все, что попадалось на пути, обезумевших женщин, прижимавших к груди перепуганных детей. Грохот орудий, свист пуль, стоны раненых и всюду трупы людей.

Слушать воспоминания трудно, но еще труднее осознавать, что на их долю выпало такое время. Но они не падали



**Анна Макаровна Батищева познала все ужасы военного времени.**

духом, а, наоборот, становились стойкими и сильными.

Рано не стало родителей Анны, поэтому девочке приходилось трудиться в поле, копать окопы и противотанковые

ровы наравне с взрослыми. Ее 17-летний брат ушел на фронт и не вернулся.

Поднимая страну из руин, дети войны не искали легкой жизни. Смыслом жизни было общее благо, общая польза, общее дело. Это поколение долго оставалось в строю. Их трудовой стаж насчитывал почти по пятьдесят лет. Анна Макаровна — не исключение. Она — ветеран труда, труженик тыла.

В 1957 году вышла замуж. В любви и согласии с супругом прожили 50 лет, вырастили и воспитали восемь детей. Каждый из них стал достойным гражданином своей страны. Но боль потерь не обошла стороной женщину и в мирное время: в 1989 году умер 19-летний сын, в 2007 году не стало супруга. Закаленная трудностями, она сумела пережить невосполнимые утраты.

Сегодня Анна Макаровна окружена заботой близких: ее любят дети, четверо из которых живут в Озерках, обожают внуки (в семье их 7) и правнуки (их 9). Большая дружная семья очень часто собирается в родительском доме.

От себя лично и от имени ее близких поздравляем Анну Макаровну с Днем рождения, желаем крепкого здоровья, солнечных дней, мирного неба и благополучия.

**Галина БАТИЩЕВА, социальный работник. Фото из архива «Маяка».**

## ■ 27 СЕНТЯБРЯ — ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ТУРИЗМА

## ЖЕЛАЕМ ЯРКИХ ВПЕЧАТЛЕНИЙ

**В Липецкой области стартовала третья декада туризма. Как и в предыдущие годы, она включила в себя разноплановые мероприятия деловой, культурно-просветительской и туристской направленности.**

Традиционно декада проводится осенью. Сезон отпусков завершён, внимание путешественников сосредоточено на «турах выходного дня» и масштабных праздниках: «Антоновские яблоки», «Тербунская рассыпуха», «Елецкий пир для гостей из всех волостей» и многое другое.

В нашем районе в эти дни прошли бесплатные экскурсии. Самыми востребованными стали маршруты, включающие посещение предприятий особой экономической зоны «Тербуны».

Школьники старших классов из Солдатского и Тульского прошли по маршруту «Обзорная экскурсия по селу Тербуны». Дети познакомились с культурно-историческим наследием населенного пункта. История названия, оригинальные памятники, интересные факты о ж/д станции Тербуны, ее строительстве и роли в жизни села во время Вов — всё было интересно школьникам. В завершение маршрута группа посетила одно из предприятий ОЭЗ «Тербуны». В этот раз в роли гостей из всех волостей выступили сотрудники ООО «Тербунский гончар». Работы на предприятии ведутся в непрерывном цикле. После инструктажа по технике безопасности экскурсию по предприятию провел специалист в области охраны труда Виктор ТИМОФЕЕВ.

Дети познакомились с полным циклом производства, технологией, материа-

лами, из которых производят кирпич. Сейчас завод предлагает несколько видов и расцветок облицовочного кирпича. Так, например, для цвета «шоколад» в смесь добавляют специальный краситель, который заказывают в Норвегии. Установленные линии поразили своими масштабами. Удивило и малое число сотрудников, задействованных на огромном производстве.

— Окончив школу, многие планируют поступать в высшие учебные заведения. Посещение действующих предприятий позволяет ребятам определиться с будущей профессией. Ведь молодые, высококвалифицированные кадры нужны на всех предприятиях, и мы не исключе-

ние. Сейчас в район приезжает много специалистов на заводы. Надеемся, что у ребят после учебы появится желание вернуться в родное село, — сказал главный инженер ООО «Тербунский гончар» Юрий БЕЛОКОЛОДСКИХ.

**Более подробную информацию о маршрутах и достопримечательностях можно узнать в «Туристско-информационном центре Тербунского района». Контактный телефон: 8(47474) 2-99-58, e-mail: [tyrist48@bk.ru](mailto:tyrist48@bk.ru). Официальная группа «ВКонтакте» — [vk.com/tic\\_terbuny](https://vk.com/tic_terbuny).**

**Татьяна СЕРЕГИНА, руководитель туристско-информационного центра.**



**Перед посещением предприятия участники экскурсии прошли инструктаж по технике безопасности.**

## ■ АДМИНИСТРАЦИЯ ТЕРБУНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 67  
от 23.07.2018 года**

**О внесении изменений в постановление администрации Тербунского муниципального района от 27.10.2017 г. № 140 Об утверждении в новой редакции административного регламента предоставления муниципальной услуги «Предоставление разрешения на ввод в эксплуатацию объекта» (с изменениями от 17.05.2018 №47).**

В соответствии с протестом прокуратуры Тербунского района от 16.07.2018 г. № 56-106 д-18, Федеральным законом от 06 октября 2003 года № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Федеральным законом от 27 июля 2010 года № 210-ФЗ «Об организации предоставления государственных и муниципальных услуг», Федеральным законом от 29.12.2017 № 479-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об организации предоставления государственных и муниципальных услуг» в части закрепления возможности предоставления в многофункциональных центрах предоставления

государственных и муниципальных услуг нескольких государственных (муниципальных) услуг посредством подачи заявителем единого заявления», Постановлением администрации Тербунского муниципального района Липецкой области № 98 от 13 октября 2010 года «Об утверждении Порядка разработки и утверждения административных регламентов предоставления администрацией Тербунского муниципального района Липецкой области муниципальных услуг», руководствуясь Уставом Тербунского муниципального района Липецкой области, администрация Тербунского муниципального района,

**ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Внести в постановление администрации Тербунского муниципального района Липецкой области от 27.10.2017 г. № 140 «Об утверждении в новой редакции административного регламента предоставления муниципальной услуги «Предоставление разрешения на ввод в эксплуатацию объекта» (с изменениями от 17.05.2018 № 47) следующие изменения:

1.1. в приложении к постановлению «Административный регламент предоставления муници-

пальной услуги «Предоставление разрешения на ввод в эксплуатацию объекта» пункт 84 дополнить абзацами следующего содержания:

— нарушение срока или порядка выдачи документов по результатам предоставления муниципальной услуги;

— приостановление предоставления муниципальной услуги, если основания приостановления не предусмотрены федеральными законами и принятыми в соответствии с ними иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, законами и иными нормативными правовыми актами субъектов Российской Федерации, муниципальными правовыми актами.»

2. Опубликовать настоящее постановление в районной газете «Маяк» и разместить на официальном сайте администрации Тербунского муниципального района.

3. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы администрации Тербунского муниципального района Карпова С.Е.

**Глава администрации района С.Н. БАРАБАНЩИКОВ.**

# СВЕТА

Тематическая страница

## ОТКРЫВАЕМ СЕЗОН ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

Осенняя теплая погода неожиданно и резко сменилась на холодную и дождливую. Даже немного побыв на свежем воздухе, хочется быстрее вернуться в тепло. Не зря холодное время считают сезоном горячих напитков! За столетия их придумали большое количество как алкогольных (грог, глинтвейн, пунш), так и безалкогольных (разнообразные чаи, травяные настои, сбитни). Их употребление очень полезно, ведь они улучшают кровообращение, а значит, помогают быстрее согреться и обогатить организм витаминами.

Практически ни одно чаепитие не обходится без сладостей. Кто-то предпочитает конфеты, кому-то больше нравится домашняя выпечка. Надеемся, что каждый сегодня на странице найдет себе рецепт по душе.

■ ХОЗЯЙКЕ В КОПИЛКУ

## МОРКОВНЫЕ КАПКЕЙКИ



Капкейки — отличное угощение для близких и гостей.

Если хотите удивить близких чем-то необычным, попробуйте сделать морковные капкейки.

Капкейк (дословно переводится как «торт в чашке») — это кекс с начинкой внутри и нежной шапочкой из крема.

Чтобы его испечь нам понадобятся:

Для теста: 2 яйца, 140 гр сахара, 150 гр муки, 50-70 гр грецких орехов, 100 гр растительного масла, 150 гр моркови, цедра 1 апельсина, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. корицы (можно добавить мускатный орех, имбирь, молотый душистый перец или другие любимые специи);

Для крема: 180 гр сливочного масла (с массовой долей жирности не менее 72,2%), жирности не менее 72,2%, творог 9% — 250 гр, сахарная пудра — 50 гр, сгущенка — 50 гр.

Из указанного количества ингредиентов получается 10-12 капкейков.

**Приготовление.** Взбить яйца с сахаром, добавить цедру апельсина, растительное масло и перемешать. В отдельной емкости соединить муку, разрыхлитель, специи, измельченный грецкий орех и пересыпать к яичной смеси. Дополнить тесто измельченной на мелкой терке морковью. Еще раз все хорошо перемешать. Разложить в формы для кексов или бумажные капсулы для капкейков (заполнить

формы на 2/3, так как при приготовлении они увеличатся в объеме), выпекать 25-30 минут в разогретой до 175 градусов духовке.

**Совет.** Взбивать яйца нужно очень хорошо, чтобы масса посветлела и увеличилась в объеме. Чтобы тесто было более ароматным, предварительно обжарьте орехи на сухой сковороде.

**Крем.** Взбить сливочное масло с сахарной пудрой до пышности. Творог со сгущенкой протереть сквозь сито, так же можно воспользоваться блендером. Обе массы аккуратно соединить с помощью лопатки.

**Совет.** Сливочное масло необходимо брать качественное, с массовой долей жирности не менее 72,2%, творог выбирайте мягкий, не зернистый.

**Сборка.** В шапочке остывшего капкейка с помощью ножа сделайте отверстие, которое можно заполнить начинкой: джемом, карамелью, вареной сгущенкой, ореховой пастой — тем, что нравится вам. Затем переложить крем в кондитерский мешок или плотный пакет и нанести его на верхушку кекса (при наличии используйте насадки).

Украсить пирожное можно тертым шоколадом, свежими ягодами и фруктами, орехами, листиком мяты.

Приятного чаепития!

■ ОПРОБОВАНО ЛИЧНО

Рецепт этого чая узнала случайно, работая в педагогическом университете. На кафедре туризма и гостиничного дела открывали новую лабораторию, где студенты могли познать тонкости приготовления различных коктейлей. В этом помещении разместили все необходимое, даже столики, которые нужно было уметь правильно обслуживать.

На открытии гостей угощали различными коктейлями (безалкогольными!), среди прочего подали необычный чай: в высоком прозрачном бокале были видны листья мяты, лимон, гвоздика. Попробовав это чудо, захотелось получить рецепт, но «хозяйка» лаборатории сослалась на «секрет фирмы». Однако хозяйка не будет хозяйкой, если не попробует со-

здать понравившийся рецепт. У меня получилось.

**Понадобится:** пол-лимона, 1 ст. л. меда (или по вкусу), 2-3 листика мяты, 1-2 шт. бадьяна, 1-2 шт. гвоздики, зеленый чай, мед, кипяток.

**Совет:** стоит отметить, что указанные выше специи нравятся не всем. Поэтому добавлять их в чай или нет, решать только вам. Относительно чая отмечу, лучше брать листовую, а не пакетированную, без ароматизаторов.

**Способ приготовления:** Ориентируйтесь на тот объем, который вам необходим, соответственно, выберите подходящую посуду. Итак, для начала необходимо заварить зеленый чай. Заливать его нужно горячей водой — не кипятком! Дайте настояться минут 5, затем

## «МОХИТО»



Зеленый чай согреет и освежит, выведет из организма вредные вещества.

добавьте корицу, бадьян, мяту и порезанный лимон (сначала выжать сок). Несколько круглых ломтиков отложите для украшения. Оставить для настаивания еще минут на 5-10.

**Как подавать:** Чтобы насладиться не только вкусом, но и видом

напитка, рекомендую разливать в прозрачные кружки. На дно положить пару листиков мяты, затем круглые ломтики лимона, залейте чаем. Если любите сладкий, добавьте мед.

Пить «Мохито» можно как горячим, так и охлажденным.

■ ВИТАМИНЫ ИЗ САДА

## СОЛНЕЧНЫЙ ЧАЙ

Подходит к концу сезон сбора облепихи. Эта, неприметная на вид ягода, богата витамином С, в ней вдвое больше витамина Е, чем в пшеничном масле. Облепиховый чай поддерживает организм в тонусе. В наступающий сезон осенних простуд, чтобы поддержать здоровье, приготовьте такой ярко-желтый напиток, который придаст сил. Существует большое количество рецептов с облепихой.

## ОБЛЕПИХА С МЁДОМ

Это самый простой способ насладиться облепиховым чаем. Облепиху хорошо промыть, 2/3 ягод растолочь в чашке. К облепиховому пюре добавить оставшиеся ягоды и чай, залить кипятком и дать настояться в течение 7-10 минут. Такому рецепту учила моя бабушка, и который уже много лет применяю.

Помните, мед нельзя добавлять в кипяток и очень горячую жидкость, так как он теряет свои полезные свойства.

**На две кружки понадобится:** облепиха — 150 гр, вода — 500 мл, мед — 2 ст. л. Также можно добавить заваренный черный чай.

■ КЛАДОВЫЕ ПРИРОДЫ

## ОТВАР ИЗ ШИПОВНИКА

Было время, когда наша большая компания любила побродить по лесу. Свежий воздух сосен и елей благотворно влиял на дыхательную систему, пешие прогулки держали в тонусе суставы. Но сколько не наслаждайся природой, усталость брала свое, а значит, нужно было подкрепляться. В поход часто брали термос с приготовленным дома отваром. И самым лучшим был и остается отвар из шиповника.

Эта ягода обладает целебными свойствами, прежде всего, за счет большого содержания в его составе витамина С. Шиповник снимает воспаления, является хорошим мочегонным и желчегонным средством, и, конечно, помогает укрепить иммунитет.

**Обычно щипцами для колки орехов дробили сушеные ягоды. Затем заполняли кастрюлю, заливали водой и кипятили 15 минут. Отвар процеживали. Он обладает приятным кисловатым вкусом, но пить его нужно с осторожностью, так как шиповник окрашивает зубы в коричневый цвет.**

В походных условиях можно бросить горсть шиповника в котелок, где готовится чай. Как только вода закипит, снимите котелок с огня, накройте крышкой и оставьте настояться на 3-5 минут.

## КАК ПРАВИЛЬНО ЗАВАРИВАТЬ ШИПОВНИК

Чай из шиповника можно заваривать как в чайнике, так и в термосе. Для этого две



Чай из шиповника — отличное средство для придания сил.

столовые ложки измельченных ягод заливают стаканом кипятка и настаивают в течение 8-10 минут.

Также плоды шиповника можно сочетать с черным чаем или каркаде. Чтобы он получился вкусным и ароматным, его заваривают в термосе: 3

столовые ложки шиповника, 1 чайную ложку чая, сахар по вкусу, настаивают в течение двух часов.

Страницу подготовили  
Татьяна ВАУЛИНА,  
Анна ПОЛУХИНА.

## ПОЗДРАВЛЕНИЯ. ОБЪЯВЛЕНИЯ. СПРАВКИ. РЕКЛАМА

**28 СЕНТЯБРЯ МАУ «КСК»**  
**ПРИГЛАШАЕМ НА ОТКРЫТИЕ КИНОТЕАТРА**  
**«ТЕРБУНЫ»**  
**В ПРОГРАММЕ:**  
**ТОРЖЕСТВЕННАЯ ЧАСТЬ**  
**ПЕРВЫЙ СЕАНС**  
**ФИЛЬМ «ПРОФЕССИОНАЛ» 18+**  
**НАЧАЛО: 17:30 Ч.**  
**ЦЕНА БИЛЕТА: 150 РУБ.**  
**«ПРОКЛЯТИЕ МОНАХИНИ» 18+**  
**НАЧАЛО: 20:30 Ч. ЦЕНА БИЛЕТА: 170 РУБ.**  
**ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК 2-13-45**

Администрация Тербунского муниципального района извещает о начале процедуры проведения конкурса на предоставление субсидий социально ориентированным некоммерческим организациям из средств областного бюджета. Заявки на участие в конкурсе необходимо направить в отдел организационно-кадровой и правовой работы администрации района в течение пяти рабочих дней со дня опубликования данного объявления.

**ГАУ «ТЕРБУНСКИЙ ЛЕСХОЗ»** реализует пиломатериал: дуб обрезной — 8000-9000 руб./м. куб.; дуб необрезной — 4000-6000 руб./м. куб.; сосна обрезная — 6500-7000 руб./м. куб.; сосна необрезная — 4200-4500 руб./м. куб.; дрова дубовые (30-40 см) — 600 руб./м. куб.; дрова сосновые (30-40 см) — 260 руб./м. куб.; дрова кленовые, тополиные 2-х метровые из лесополос — 100 руб./м. куб. **Т. 2-94-51 (52).**

**29 СЕНТЯБРЯ МАУ «КСК»**  
**ПРИГЛАШАЕМ НА ОТКРЫТИЕ**  
**КИНОТЕАТРА «ТЕРБУНЫ»**  
**ВАС ЖДЕТ ВСТРЕЧА С КИНОШКОЙ И**  
**ЕЁ ДРУЗЬЯМИ**  
**ДЕМОНСТРАЦИЯ МУЛЬТФИЛЬМА**  
**«МУЛЬТ В КИНО» ВЫП. 81**  
**НАЧАЛО: 14:00 Ч.**  
**ЦЕНА БИЛЕТА: 100 РУБ. 0+**

## БЕЗОПАСНОСТЬ И ОХРАНА ТРУДА — 2018

В период с 11 по 14 декабря 2018 года в г. Москва, павильон №75 (ВДНХ), в рамках XXII Международной специализированной выставки «Безопасность и охрана труда — 2018» проводится Международный форум по безопасности и охране труда (далее — Форум).

В рамках деловой программы Форума планируется проведение: Всероссийского совещания с руководителями органов и специалистами по труду, государственных инспекций труда субъектов Российской Федерации; Международного конгресса организаций и специалистов по безопасности и охране труда; Всероссийского съезда организаций, оказывающих услуги в сфере охраны труда; конференций, совещаний, «круглых столов», семинаров.

В работе Форума примут участие представители Правительства Российской Федерации, Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, Обще-

ственной палаты Российской Федерации, Федеральной службы по труду и занятости, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Пенсионного фонда Российской Федерации, Фонда социального страхования Российской Федерации, Российского союза промышленников и предпринимателей, Федерации независимых профсоюзов России, Торгово-промышленной палаты Российской Федерации, Национального агентства развития квалификаций, Ассоциации работодателей, изготовителей поставщиков СИЗ, международных экспертов в сфере охраны труда.

**Информация по условиям участия в Выставке размещена на сайте Ассоциации «СИЗ»: [www.asiz.ru](http://www.asiz.ru) и на сайте Выставки: [www.biot.ru.com](http://www.biot.ru.com).**

**Нелли КИРИЛИНА,**  
**главный специалист-эксперт отдела**  
**экономики и муниципальных закупок.**

## БЛАГОДАРИМ

Выражаем сердечную благодарность родственникам, Совету ветеранов во главе с П.С. Жуковым, друзьям, знакомым и соседям за оказание нам материальной и моральной помощи в организации похорон нашего любимого мужа, отца, дедушки Черникова Николая Андреевича.

Храни вас Господь.

Черниковы. Юдины.

**Поздравляем!**  
**Любимую БУЗИНУ Александру**  
**Егоровну с Днем рождения!**  
 С Днем рождения, мама, дети поздравляют, бабушке здоровья внуки все желают. Хоть блестят сединки нежно в волосах, будь всегда здоровой, не старей в годах. Улыбайся чаще, всем ты нам нужна. Богу благодарны, что ты нам дана. С Днем рождения, мама, все мы поздравляем. Жить до ста на свете мы тебе желаем!  
**Сын Владимир и его семья.**  
**Оксана, Кристина, Виктория,**  
**Никита, Данила, Сергей,**  
**Максим.**

1, 2 и 3-х комнатные квартиры в строящемся 18-ти квартирном доме по ул. Коммунальная, 13 а. Долевое участие. Ипотека. Материнский капитал. Подходит под субсидии.  
**Т. 8-903-863-09-46.**  
**[www.zsk-sadonsk.ru](http://www.zsk-sadonsk.ru)**  
 (Ипотека от «Россельхозбанк» ООО «Комплектстрой».)

В отделе **КРУЖЕВА** вы можете купить красивое белье хорошего качества себе, мужу, ребенку или в подарок. Есть сертификаты.  
**М-н Пятёрочка, 2 эт. 9-18ч. ежедн.**  
 ИП Кадырова Ф.А.

## ПРОДАЕТСЯ

- ✓ дом в М-Николаевке. (ул. Мостовка, 22). **Т. 8-938-490-45-65.**
- ✓ дом в Хутор-Березовке. **Т. 8-906-688-46-09.**
- ✓ дом в с. Тульское (можно за материнский капитал). Торг уместен. **Т. 8-906-681-60-57.**
- ✓ 4-х комн. кв. в 2-х кв. доме, ул. Мира, д. 38, 112 кв. м. **Т. 8-929-014-12-22. (после 16:00).**
- ✓ бычки разной масти с доставкой. **Т. 8-960-651-54-96.**
- ✓ телята (бычки) 1-2 месяца, мясной породы. Доставка бесплатная. **Т. 8-960-662-05-59, 8-910-288-98-33.**
- ✓ бычки разной масти, разного возраста. Доставка бесплатно. **Т. 8-960-652-71-34.**
- ✓ корова. **Т. 8-906-681-32-03.**
- ✓ корова. **Т. 8-920-512-80-40.**
- ✓ с/живность **Т. 8-920-602-74-45.**
- ✓ «Калина» 2011 г. в. (170 тыс. км.). **Т. 8-920-545-23-60.**
- ✓ «Нива-Шевроле», 2010 г. в. (310 т. р.). **Т. 8-910-256-56-91.**
- ✓ «Фольцваген-Пассад унивесал» 90 г. в., Нива-21218 2007 г. в. **Т. 8-920-512-66-20.**
- ✓ «Нива-Шевроле», 2010 г. в. (310 т. р.). **Т. 8-910-256-56-91.**
- ✓ ВАЗ «Приора» хэтчбек, 2009 г. в., черный металлик. Пробег 130 т. км. Кондиционер. АБС. Электропакет, 3/резина. **Т. 8-920-514-13-42.**
- ✓ ВАЗ-2114, 2010 г. в. (115 т.р.), здание на слом в с. Волово. **Т. 8-920-543-25-09.**
- ✓ инвалидная коляска. **Т. 8-906-593-70-59.**
- ✓ кирпич, дешево. **Т. 8-961-030-87-92.**
- ✓ роторная косилка к трактору. **Т. 8-920-545-93-30.**
- ✓ плуг 3-х корпусной. **Т. 8-920-408-48-95.**
- ✓ яблоки зимних сортов по 20-25 руб. **Т. 8-915-553-58-18.**
- ✓ зерно. **Т. 8-903-867-56-28.**

**Поздравляем с Днем воспитателя и дошкольного работника уважаемых воспитателей Ольгу Александровну КАЛМЫКОВУ, Веру Александровну САДИЛИНУ, Наталью Геннадьевну КОВАЛЬЧУК, помощника воспитателя Елену Вячеславовну МОРГАЧЕВУ и весь коллектив детского сада «Колокольчик» (с. Тербуны)!**  
 Воспитывать чужих детей не каждому дано. Что нет профессии важнее, известно всем давно! Бегут детишки в детский сад и знают, что их ждут — забота, радость, добрый взгляд, комфорт, тепло, уют! И любят наши малыши работников детсада. Поздравить вас от всей души мы все сегодня рады! Хотим вам счастья пожелать, в профессии — успеха. Жить в радости и бед не зная, добра, улыбок, смеха!  
**Родители и воспитанники**  
**младшей группы «Колокольчики».**

**С Днем воспитателя!**  
**Уважаемые ДЖАМАЛЛУТДИНОВА Софья**  
**Ахмедовна и ЮДИНА Наталья Викторовна!**  
 Поздравляем вас с профессиональным праздником! Желаем вам бесконечного терпения, ведь именно вы — первые люди после родителей, с кем дети проводят много времени. Именно вы делаете огромный вклад в их воспитание. Спасибо вам! С праздником!  
**«Светлячки» и их родители.**

## КУПЛЮ

- ✓ Тербунский лесхоз закупает у населения желудь дуба (пропущенный через воду) по цене 20 руб./кг. **Т. 2-94-51 (52).**
- ✓ лошадей, коров, быков, овец, хряков. **Т. 8-915-857-85-32.**
- ✓ лошадей, коров, быков любого возраста. Дорого. **Т. 8-910-742-29-97.**
- ✓ говядину. **Т. 8-960-123-89-40, 8-951-559-05-95.**
- ✓ дорого пух-перо, перины, подушки, б/аккумуляторы. **Т. 8-928-905-32-07.**
- ✓ говядину, баранину. **Т. 8-919-250-12-92.**
- ✓ ФБС 24.5.6-Т 3 шт., срочно. **Т. 8-920-513-77-50.**

## ТРЕБУЮТСЯ

- ✓ продавец в офис **Билайн**. График 2/2, с 8 до 18 ч, з/п 11-15 т. р. +бонусы. **Т. 8-903-863-40-48.**  
**e-mail: [elena0783@mail.ru](mailto:elena0783@mail.ru)**
- ✓ продавцы. **Т. 8-960-158-68-63.**
- ✓ монтажники окон ПВХ, зарплата от 40000 рублей, обучаем; расклейщики. **Т. 8-920-500-09-17.**
- ✓ автослесарь, шиномонтажник на СТО. **Т. 8-920-508-50-00.**
- ✓ водитель на самосвал, разнорабочие на пр-во шлакоблоков. **Т. 8-905-685-67-77.**
- ✓ водитель на Маз, КамАЗ. **Т. 8-960-121-37-44.**
- ✓ рабочие на сбор яблук и другие с/х работы в г. Лебедянь. Питание, проживание. Оплата сдельная. **Т. 8-903-624-95-80.**
- ✓ в Тербунский лесхоз лесорубы, плотники на работу на постоянной основе. **Т. 2-94-51 (52).**

## ПОТЕРИ

- ✓ Утерян аттестат об окончании Яковлевской основной школы в 1981 году на имя Пахомова Петра Ивановича 1965 г. р.

## СДАЮ

- ✓ квартира 3-х ком., недорого. **Т. 8-905-687-29-43.**  
 ИНН 4841501244146.

## СНИМУ

- ✓ АО «Рафарма» снимет жилье для специалистов на длительный срок. **Т. 2-16-72, 8-985-411-04-90.**
- ✓ жилье. **Т. 8-960-141-16-90, 8-920-507-46-81.**

## УСЛУГИ

- ✓ ремонт холодильников и стиральных машин. Выезд. Высокое качество, гарантия. **Т. 8-920-527-37-68.**  
 ОГРН 311482728400040
- ✓ РЕМОНТ ХОЛОДИЛЬНИКОВ. **Т. 8-905-687-94-86.**  
 ИНН 4815011249112
- ✓ установка кровли, сайдинга, лестниц, заборов. Бани под ключ. Штукатурка, короед, жидкие обои, плитка, отопление. Сварочные работы. **Т. 8-960-156-93-31.**  
 ИНН 481560222132
- ✓ прочистка канализационных труб. **Т. 8-910-353-33-54, 8-920-536-31-56.**  
 ИНН 4821019954
- ✓ грузоперевозки. **Т. 8-920-513-84-14.**  
 ИНН 481500196997
- ✓ перевозки. **Т. 8-903-867-67-08.**  
 ИНН 4815011932666

**Коллектив социальной защиты населения по Тербунскому району выражает глубокие соболезнования родным и близким по поводу смерти бывшего работника ЛАРИНОЙ Евдокии Егоровны.**

**ОКНА, БАЛКОНЫ**  
**окно — 6050-5050 руб**  
**м/с и и с/п комфорт в подарок!**  
**ВХОДНЫЕ ДВЕРИ**  
 пр-во Россия по любым размерам  
**НАТЯЖНЫЕ ПОТОЛКИ**  
 9 кв.м 6540 — 3930  
**Цены действительны до 30 сентября**  
**с.Тербуны, ул.Октябрьская д.52**  
**Тел 8 920 507 24 12**  
 Скидки предоставляет ИП Кашка Д.В.

Тербунская районная организация Липецкой областной общественной организации «Всероссийское общество инвалидов» и районный Совет ветеранов войны, труда, Вооруженных Сил, и правоохранительных органов скорбит по поводу безвременной смерти ветерана труда, заместителя председателя районной организации ВОИ **ЛАРИНОЙ Евдокии Егоровны** и выражают искренние соболезнования родным и близким покойной.

Глубоко скорбим по поводу смерти **ЛАРИНОЙ Евдокии Егоровны** и выражаем искреннее соболезнование родным и близким. **Кирилина, Касицына, Волкова, Карпова, Богданова, Половые.**

Выражаем глубокие соболезнования Ларину Юрию Алексеевичу по поводу смерти мамы **ЛАРИНОЙ Евдокии Егоровны.** Одноклассники.