

СТЕПНОЙ МАЯК

12 апреля 2017 год
СРЕДА
№ 26 (9182)

16+

ПРОГНОЗ ПОГОДЫ

По предварительным данным интернет-ресурсов

Четверг 13.04

+8...+17
ветер В 2-4 м/с

Пятница 14.04

+7...+16
ветер СЗ 3-6 м/с

Суббота 15.04

+9...+16
ветер СЗ 2-3 м/с

Воскресенье 16.04

+8...+17
ветер В 2-3 м/с

Покупай ставропольское!



Заведующая ростовановской пекарней Валентина Ильченко, пекари Кристина Никоненко, Хадича Пашалиева, Валентина Шургаева, Ирина Файзулова, Татьяна Игнатенко.

Пироги – это традиционная славянская пища, которая издавна считалась символом гостеприимства и благополучия семьи. Недаром народная мудрость гласит: «Не красна изба углами, а красна пирогами!». Наши бабушки и прабабушки, предлагая в качестве угощения гостям пироги, хотели подарить частичку тепла и уюта, царящего в доме. Обычно славяне пекли пироги в качестве повседневной еды на несколько дней. А вот по начинке можно было судить о поводе, по которому этот продукт был приготовлен. Традиция русского народа выпекать пироги актуальна и сегодня. Они пекутся на свадьбу, проводы, юбилейные торжества, Рождество, Крещение, Пасху, да и просто к семейному обеду.

Запах хлеба: мягкий, добрый, знакомый с детства

Больше двух десятков лет в колхозе «Ростовановском» существует пекарня, возглавляет которую сегодня Валентина Ильченко. Переступив порог пекарни, мы сразу почувствовали поистине райский запах свежеспеченного хлеба, сделанного с любовью и хорошим настроением! Работу пекарей лёгкой не назовёшь: здесь ежедневно выпекают 1200 буханок хлеба. И хотя процесс замеса автоматизирован: есть тестомес, миксер, округлитель, газовые печи, но формовка теста, как и сотни лет назад, делается руками. Оно ведь как живое и

всегда откликается на настроение. Руководитель пекарни Валентина Архиповна вместе с пекарями заботятся о качестве входного сырья, в производстве используется только натуральное сырьё – мука высшего сорта собственного ростовановского зерна, натуральные добавки, без эмульгаторов, усилителей вкуса и красителей! Это и является неизблемым принципом деятельности небольшого предприятия и тайной вкусовой оригинальности.

Район спит, а пекари уже на ногах, колдуют над тестом круглосуточно, в две смены. Пред-

ставьте себе, какой физической выносливостью они должны обладать! Основную часть выпекают ночью. С утра тёпленький и свежеспеченный хлеб попадает на прилавки магазинов. Пекарям же Татьяна Игнатенко, Ирине Файзуловой, Хадиче Пашалиевой, Кристине Никоненко, Валентине Шургаевой отдыхать некогда, они замешивают новую партию теста – и так каждый день. Наделённые огромным трудолюбием, старательностью, они быстро приобрели необходимые знания и навыки, постигли секреты приготовления изделий из теста. Оттого и хлеб получа-

ется у них такой вкусный.

Выпечка, как правило, в магазинах не залеживается, у продукции есть свой постоянный покупатель.

Все женщины-пекари ещё достаточно молоды, полны оптимизма, жизнерадостны и улыбчивы. А продукция, сделанная их руками – лёгкая и воздушная, по вкусу ничем не отличается от домашней. И неудивительно, что она пользуется большим спросом у населения. Здесь из муки высшего сорта выпекают хлеб белый килограммовый высшего сорта, ржаной, батоны, пирожки, ватрушки, булочки с маком,

сгущёнкой, вареньем и, конечно же, пироги с капустой, творогом и цукатами, сухофруктами. Всего более 20 наименований. Хлеб реализуется в колхозе своим работникам и арендодателям по символической цене – 5 рублей.

В крае не первый год идёт кампания «Покупай ставропольское!». Маленькую пекарню к-за «Ростовановский» высоко-репутационным предприятием не назовёшь, но здесь думают о здоровье нации: есть дети и внуки, и делается всё, чтобы они питались натуральными продуктами и были здоровы.

Татьяна ОЛЬШАНСКАЯ.

Конкурс

На сцене «Звёзды будущего»

На одной из молодёжных акций среди юношей и девушек был проведён опрос на тему «Без чего человек не может жить?». Ответы последовали самые разнообразные: без хлеба и воды; без воздуха и солнечного тепла; без чувства любви и дружбы, и так далее. После непродолжительной паузы одна девушка подняла руку и произнесла следующее: «Человеческая жизнь немыслима без музыки».

А ведь это, действительно, так и есть. На протяжении всей жизни, от младенческого возраста до глубокой старости, человека сопровождают музыка и песни. Давно признано, что музыкальное искусство, как и изобразительное, способствует всестороннему развитию человека. В нашем районе много талантливых детей – музыкантов, художников, любителей поэзии,

литературы, театра, прикладного искусства, которым система дополнительного образования помогает формироваться как личностям.

Курская детская музыкальная школа в прошлом году отметила 55-летний юбилей со дня основания. Все эти десятилетия, с утра до вечера, в учебных классах звучала чарующая музыка, воспроизводимая на фортепиано, аккордеоне, баяне, скрипке, народных струнных инструментах. Музыкальный почерк исполнителей, конечно же, различается: кто-то только начинает осваивать инструмент, кто-то уже уверенно исполняет произведения. Доносится приятное созвучие вокального и хорового пения. Отрадно, что творчество многих воспитанников школы отмечено значимыми наградами краевых, Всероссийских и международных



Ансамбль «Радуга» Курской детской музыкальной школы.

конкурсов.

Как отмечает директор музыкальной школы Лариса Дербитова, коллектив преподавателей в совершенстве овладел современной методикой обучения детей музыкальной грамоте, игре на

различных инструментах, вокальному пению, а также подготовке наиболее одарённых учеников к конкурсам и фестивалям.

В 2012 году мы учредили в школе районный фестиваль-конкурс юных музыкантов, в ходе

которого выявляли наиболее одарённых учеников для участия в музыкальных фестивалях высшего ранга. Мы убедились, что такой метод отбора способствует

Продолжение на 2 стр.

СТАВРОПОЛЬЕ: НОВОСТИ, СОБЫТИЯ, ФАКТЫ

«Единая Россия» за развитие городской среды

Состоялось первое заседание Общественного совета партийного проекта «Городская среда».

Его провела координатор проекта, депутат Государственной Думы РФ Елена Бондаренко. Она напомнила, что в текущем году стартовали 4 новых инициативы «Единой России», одна из которых – «Городская среда». Ставропольский край на её реализацию получает из государственной казны 609 миллионов рублей.

Очень бы хотелось, чтобы мы отработали этот проект на отлично, потому что он продолжится и в последующие годы, населённые пункты края получат возможность принять участие в проекте. Конечно, это будет зависеть от того, как мы справимся с поставленной задачей в текущем году, – обратилась Елена Бондаренко. Она отметила, что уже сегодня жители края проявили высокий интерес к проекту, поданы тысячи предложений о благоустройстве дворовых территорий.

Депутат подчеркнула, что Ставропольский край имеет преимущество перед другими регионами в реализации партийной инициативы, так как на протяжении 10 лет Став-



рополь ведёт работу по благоустройству городских дворов, и этот опыт нужно перенести на всю территорию региона.

Ставрополье стало одним из первых регионов, заключивших соглашение с Минстроем России о предоставлении субсидии. Деньги поступят уже в апреле. Однако перед краем стоит задача в сжатые сроки подготовить ряд документов и провести определённые процедуры. Так, муниципальные программы по благоустройству на 2017 год после общественных обсуждений должна быть утверждена не позднее 25

мая. До 1 июня, также по результатам общественных слушаний, должны быть утверждены дизайн-проекты, а до 1 ноября необходимо утвердить правила благоустройства поселений. Таким образом, дизайн-проекты и перечни мероприятий должны быть утверждены не позднее 1 июля.

Поскольку строительный сезон в крае короткий, все работы, скорее всего, нужно будет выполнить в течение месяца.

В соответствии с предъявляемыми требованиями, государственной и муниципальными программа-

ми предусматриваются минимальные и дополнительные перечни работ по благоустройству дворовых территорий. Минимальный перечень работ включает в себя ремонт дворовых проездов, установку скамеек и урн. В рамках дополнительного перечня муниципалитетами может быть предусмотрено оборудование детских и спортивных площадок, автомобильных парковок, озеленение территории и иные виды работ. Кроме того, предусмотрено трудовое участие собственников помещений в многоквартирных домах в проведении работ в форме однодневного субботника по уборке территории.

Елена Бондаренко отметила, что партийному проекту «Городская среда» сегодня уделяется большое внимание, и призвала коллег по Общественному совету к слаженной работе, жесткому соблюдению сроков, контролю над реализацией проекта на всех его стадиях:

– Мы, Общественный совет, не контролеры или исполнители, мы коллеги, и должны разрешать все возникающие вопросы так, чтобы проект оправдал наши ожидания, и пожелания наших граждан.

Пресс-служба депутата.



КВН снова с нами

В краевой столице прошёл фестиваль лиги КВН «Кавказ», для участия в котором съехалось 17 команд весёлых и находчивых из Ставрополя, Пятигорска, Михайловска, республик СКФО.

Благодаря поддержке аппарата полномочного представителя президента в Северо-Кавказском округе, Губернатора Ставропольского края яркая и как всегда непредсказуемая игра открыла новый, пятый по счёту, сезон лиги.

Почётным гостем фестиваля стала депутат Государственной Думы РФ от Ставрополья Елена Бондаренко. Обращаясь к КВНщикам, Елена Вениаминовна пожелала всем интересной и увлекательной игры, хороших впечатлений и настроения.

«Игры КВН – это всегда

увлекательно, – сказала Елена Бондаренко. – Но самое главное, что здесь нет проигравших, игра сплочает. После каждой игры КВНщики разъезжаются друзьями».

В подтверждение слов депутата жюри приняло решение, что все 17 команд примут участие в ¼ финала.

Тем не менее, ряд команд получили «титул»: «Уже не надо» из Нальчика стала «Смешной командой», сборная Дагестанского государственного аграрного университета – «Очень смешной командой», сборная Института экономики и управления СКФУ из краевого центра – «Самой смешной командой». Гран-При Фестиваля завоевала команда СКФУ «Михаил Дудиков».

Пресс-служба депутата.

Продолжение. Начало на 1 стр.

На сцене «Звёзды будущего»

успешному выступлению на больших сценах. Проанализировав результаты участия наших воспитанников во многих конкурсах, мы с коллегами решили попробовать организовать у себя в школе межрегиональный фестиваль-конкурс музыкального творчества. У нас давно сложились хорошие, деловые отношения с коллективами детских музыкальных школ не только Ставропольского края, но и соседних Северо-Кавказских республик, поэтому надеялись на положительный отклик с их стороны, – рассказывает Лариса Владиславовна. В 2014 году мы разработали соответствующий план первого конкурса детского и юношеского творчества под названием «Звёзды будущего». В Курскую были приглашены юные музыканты из ст. Галюгаевской и с. Эдиссии Курского района, ст. Советской Кировского района, г. Моздока РСО-Алания, ст. Наурской Чеченской Республики.

В ходе конкурса наши учителя и гости пришли к единому мнению, что данный музыкальный проект имеет хорошее будущее, ибо он ориентирован на развитие творчества юных талантов, сохранение национальных культур, укрепление толерантных отношений детей и молодежи Ставропольского края и республик Северного Кавказа. И, как оказалось, мы не ошиблись. Фестиваль-конкурс получил статус межрегионального и стал традиционным.

Успешно прошли также II и III конкурсы. В них желали участвовать ещё музыкальные школы г. Георгиевска и Георгиевского района.

Недавно, 1 апреля, по проекту «Звёзды будущего» мы уже в четвёртый раз принимали гостей, и притом, в значительно возросшем количестве юных музыкантов из 16 музыкальных школ и детских школ искусства Ставропольского края, республики Северная Осетия – Алания, Кабардино-Балкарской и Чеченской республик. В IV межрегиональном открытом фестивале-конкурсе детского и юношеского творчества приняли участие 238 учащихся и 56 преподавателей.

Фестиваль вылился в истинно в большой праздник музыки, творчества и вдохновения. Он открылся непродолжительной концертной программой учащихся и преподавателей Курской детской музыкальной школы: солистки Вероники Агаевой, вокального коллектива учащихся «Радуга», ансамбля русских народных инструментов «Мелодия» педагогов Курской музыкальной школы.

Конкурсные выступления внимательно оценивало профессиональное жюри, в составе которого были преподаватели Ставропольского краевого музыкального колледжа им. В.И. Сафонова А. Прокопьев – заслуженный артист России, заслуженный деятель искусств Ингушетии, лауреат Всероссийского

конкурса, солист квартета «Грань»; А. Тетерина – председатель ПЦК «Инструменты народного оркестра» и Н. Жученко – лауреат Всероссийского и международного конкурсов.

На фестивале-конкурсе «Звёзды будущего» в инструментальном и вокальном исполнении звучала классическая, эстрадная, народная и джазовая музыка. Зрители услышали виртуозную игру ребят на фортепиано, гитаре, баяне, аккордеоне, домре, балалайке, духовых инструментах. Зал восторженно принимал выступления лауреатов из г. Майского Кабардино-Балкарской республики (преп. С. Кульбако) и патристические песни в исполнении вокальной группы «Ассорти» Луковской школы искусства (РСО – Алания, преп. О. Тускаева).

Активное участие в фестивале-конкурсе приняли учащиеся и преподаватели музыкальной школы г. Георгиевска, школы искусства г. Новопавловска, музыкальной школы им. М.И. Глинки г. Моздока (РСО – Алания), школы искусств им. З.Н. Контер г. Майского.

Члены жюри отметили высокий профессиональный уровень подготовки конкурсантов и определили лучших исполнителей. Дипломами Гран-при Фестиваля-конкурса «Звёзды будущего-2017» награждены музыкально-фольклорный ансамбль «Звонница» (г. Новопавловск); вокальный ансамбль «Радуга» (ст. Курская, преп. Л. Багда-

сарьян); вокальный дуэт в составе Яны Коротковой и Анастасии Тычинской (г. Георгиевск).

Дипломы лауреата I степени получили фортепианные дуэты Элина Борченко – Виктория Яковлева (г. Моздок); Лиана Аветисян – Ростислав Левенко (ст. Курская, преп. Т. Жаронкина); Татьяна Иванова – Ирина Ли (г. Моздок); ансамбль русских народных инструментов (г. Майский); ансамбль скрипачей (г. Георгиевск); вокальный дуэт Олеся Иванкова – Анастасия Панченкова (г. Новопавловск); вокальные коллективы из ст. Курской (преп. Л. Багдасарьян) и ст. Луковской (РСО-Алания).

Можно с удовлетворением констатировать, что IV межрегиональный фестиваль-конкурс «Звёзды будущего» достиг своей основной цели по всесторонней поддержке талантливых юных музыкантов, а также совершенствованию работы по их эстетическому, нравственному и духовному воспитанию на лучших образцах музыкального искусства. Фестиваль играет большую роль в повышении профессионального мастерства преподавателей, обмене опытом работы между педагогическими коллективами, поддержке постоянных творческих контактов между ними, их объединению в рамках фестивального движения.

Остаётся пожелать организаторам фестиваля и его участникам новых творческих успехов.

Н. СЕТУРИДЗЕ.

Официальное опубликование

УВЕДОМЛЕНИЕ

Комиссия по землепользованию и застройке Курского сельсовета Курского района Ставропольского края доводит до сведения населения муниципального образования Курского сельсовета Курского района Ставропольского края, что 27 апреля 2017 года в 14 часов в здании администрации муниципального образования Курского сельсовета Курского района Ставропольского края, каб. № 9 состоится публичные слушания по вопросу предоставления разрешения на условно разрешённый вид использования земельного участка из категории земель «земли населённых пунктов», расположенного по адресу: Ставропольский край, Курский район, станица Курская, улица

Советская, 45, площадью 700 кв. м, кадастровый номер 26:36:031309:279 с «для ведения личного подсобного хозяйства» на «магазины».

Замечания, предложения и отзывы от граждан по обсуждаемому вопросу принимаются в письменном виде 26 апреля 2017 года до 10.00 в администрации муниципального образования Курского сельсовета Курского района Ставропольского края по адресу: ст. Курская, ул. Гагарина, 4, тел. 6-43-34, 6-57-50. Регистрация участников публичных слушаний будет производиться в администрации муниципального образования Курского сельсовета Курского района Ставропольского края 27 апреля 2017 года до 13.30.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Комиссия по землепользованию и застройке Курского сельсовета Курского района Ставропольского края доводит до сведения населения муниципального образования Курского сельсовета Курского района Ставропольского края, что 27 апреля 2017 года в 14 часов в здании администрации муниципального образования Курского сельсовета Курского района Ставропольского края, каб. № 9 состоится публичные слушания по вопросу предоставления разрешения на условно разрешённый вид использования земельного участка из категории земель «земли населённых пунктов», расположенного по адресу: Ставропольский край, Курский район, станица Курская, переулок Ком-

сомольский, 18 а, площадью 288 кв. м, кадастровый номер 26:36:031304:1010 с «для ведения личного подсобного хозяйства» на «магазины».

Замечания, предложения и отзывы от граждан по обсуждаемому вопросу принимаются в письменном виде 26 апреля 2017 года до 10.00 в администрации муниципального образования Курского сельсовета Курского района Ставропольского края по адресу: ст. Курская, ул. Гагарина, 4, тел. 6-43-34, 6-57-50. Регистрация участников публичных слушаний будет производиться в администрации муниципального образования Курского сельсовета Курского района Ставропольского края 27 апреля 2017 года до 13.30.



Пасха на весь мир!

К этому празднику традиционно готовятся заранее: наводят чистоту, украшают жилище и обязательно красят яйца. Но что можно придумать ещё? Наши идеи помогут вам собственноручно изготовить оригинальные украшения для вашего дома – на радость себе и удивление гостям.

По-американски

По традиции американский пасхальный обед состоит из ветчины с ананасами, картофеля и фруктового салата. Американцы дарят друг другу корзины со сладостями и крашеными яйцами. При этом иногда яйцо может содержать вопрос, и человек, получивший его в дар, обязательно должен ответить на этот вопрос.

По-немецки

Немцы на Пасху предпочитают угощаться запечённой рыбой. Стол обязательно должен быть украшен букетом нарциссов. В Германии эти цветы считаются одним из главных символов Пасхи. Их ещё называют пасхальными колокольчиками. Немецкая Пасха, как и наша, не обходится без яиц, но немцы используют их иначе.

Мы яйцами «чокаемся», а они катают их со склонов. В земле проделывают две бороздки, и яйца катятся навстречу друг другу. У кого оказывается самое крепкое яйцо, тот считается победителем.

По-польски

Пасха в Польше – мясной праздник. В этот день на столе появляются разнообразные холодные мясные закусочки и колбасы, в том числе и знаменитая белая колбаса из свинины с перцем, мускатным орехом, чесноком и майораном. К такой колбасе обычно подают хрен со свёклой. Для поляков пасха – это хлеб, приготовленный по особому рецепту. Его выпекают из ржаной муки на дрожжах и закваске. При этом должен соблюдаться магический ритуал, известный только хозяйке дома. Сверху пасху смазывают свиным салом и украшают крестом из теста.

По-английски

Англичане на Пасху используют не только куриные яйца, но и гусиные и даже страусиные. Их причудливо разрисовывают и украшают. Основным блюдом у англичан считается барашек, запечённый со множеством овощей. А на десерт хозяйки готовят пасхальный торт. В каждом доме здесь можно встретить шоколадные гнёзда с такими же шоколадными яйцами и зайцами из теста. Однако их используют в основном для украшения пасхального стола, а не для еды.

По-мексикански

Мексиканцы на Пасху много пьют. Но не спиртного, ароматизированной воды с кусочками местных фруктов. А всё потому, что все 14 дней праздника (Страстная и Пасхальная неделя) в Мексике продолжается карнавал, во время которого танцует вся страна. А когда танцуешь, как известно, очень хочется пить. Едят мексиканцы в Пасху тоже в основном на улице. Здесь на каждом углу продают национальные лакомства и мороженое.

По-итальянски

В Италии на Пасху принято есть баранину с жареными артишоками, салатом из сладкого перца, оливки и помидоров. А ещё хозяйки пекут солёный пирог с яйцами и сыром. Но главным пасхальным блюдом считается коломба – что-то вроде нашей пасхи, но с лимонным ароматом. Её посыпают миндалем. А на следующий день после Пасхи у итальянцев принято ходить на пикник, где они доедают то, что не съели в праздник.



Приготовьте на завтрак в Светлое воскресенье оригинальную закуску



Петушки сырные

10 вареных яиц, 1 плавленый сырок, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки майонеза.

Для оформления:

20 гвоздик, 1 средняя варёная морковь, зелёный и жёлтый

сладкий перец.

Готовим:

Яйца порежьте вдоль пополам. Выньте из половинок желтки и разомните их. К желткам добавьте мелко натёртый сырок и чеснок, заправьте майонезом. Заполните сырной начинкой яичные половинки. Соедините половинки, чтобы получилось яйцо. Уберите на 40 мин. в холодильник. Затем оформляйте.

Морковь порежьте пластинами и вырежьте гребешки, вставьте их в разрез. Из зелёного перца сделайте крылья. Приклейте их с помощью майонеза. А из жёлтого – клюв. Из гвоздик – глазки.

Кулич «Всегда удачный»

Для теста: 1 литр молока, 100 г свежих дрожжей, 5 яиц, 250 г сметаны (но можно и не класть), 3 стакана сахара, 100 г подсолнечного масла, 250 г маргарина, 1,5 ч. ложки соли, ваниль, изюм, мука.

Дрожжи с частью тёплого молока и сахара поставьте вспениться.

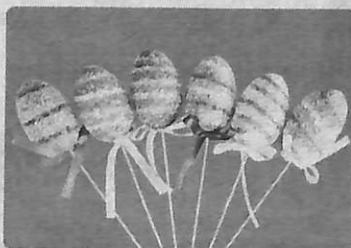
Желтки яиц разотрите с сахаром, добавьте сметану, тёплое молоко, соль, растопленный маргарин, ваниль, вспенившиеся дрожжи и всыпьте муки столько, чтобы получилось тесто средней густоты. В конце влейте подсолнечное масло, вымесите тесто, накройте его полотенцем и поставьте в таз с горячей водой (450). По мере остывания подливайте более горячую воду.

Тесто должно подойти три раза. Со второй обминкой в тесто положите изюм (вымывать, обсушить, обвалять в муке, тогда он не осядет на дно выпечки). Разложите тесто в формы, дайте ему хорошо подняться в форме



(3-й раз) и поставьте выпекать при температуре 200-2200.

Куличи выпекаются довольно быстро, готовность проверяйте деревянной палочкой. Приготовьте глазурь: оставшиеся охлаждённые белки взбейте с сахарной пудрой (сахарным песком) в крепкую пену, сахар добавляйте постепенно. А чтобы глазурь скорее высохла на изделиях, добавьте при взбивании сок лимона или разведённую лимонную кислоту. Заглазируйте верх куличей, украсив цветным мелким драже.



В сувенирном или цветочном магазине можно приобрести небольшие гнёздышки, сплетённые из сухой травы. Выложите их листиками комнатных растений (отлично подойдёт папоротник и мох) и уложите подготовленные к празднику яйца – просто покрашенные в один цвет, разрисованные цветами и зеленью и украшенные мелкими наклейками.

Попробуйте изготовить оригинальные украшения для праздничного букета. Вам понадобятся листочки комнатных растений оригинальной формы, чулок, пустая яичная скорлупа и луковая шелуха. Удалите содержимое яйца через маленькую дырочку в скорлупе с помощью шприца и тщательно промойте скорлупу. После этого приложите листочек к скорлупе, поместите в чулок и завяжите узелок. Покрасьте скорлупу в отваре луковой шелухи и дайте высохнуть. Теперь привяжите к кусочку зубочистки атласную ленточку и вставьте зубочистку в отверстие яйца. Такие украшения можно повесить на веточки вербы и поставить букет в красивую вазу.



Что должно быть в центре стола?

Сколько бы блюд ни было на вашем праздничном столе, в центре должны находиться главные пасхальные атрибуты – корзина или ваза с яйцами. Именно с них принято начинать трапезу. Также и кулич, впрочем, его можно уже подать к чаю. Стол нужно украсить весенними цветами или освещёнными вербочками – это символы весны и возрождения. Из спиртных напитков традиционно подаётся красное церковное вино «Кагор».

Классическая пасха

Делается она из творога в форме пирамиды или конуса.

1,5 кг творога, 1/2 ст. сметаны, 100 г слив. масла, 1/4 ст. изюма, 1/4 ст. сахара, 100 г мармелада, 1/2 ч. ложки ванилина, 1 ч. ложка соли.

Творог протрите через сито, добавьте сметану, размягчённое сливочное масло, замоченный изюм, соль, сахар, ванилин. Всё перемешайте.

Полученную массу феткой, затем накройте груз и выдержите на холоде 2 часа. Когда вся жидкость опрокинётся и вы на тарелку. Оформите разноцветным мармеладом.

выложите в форму, высланную сал-салфеткой, положите холоде 2 часа. стечёт, форму ложите пасху мите

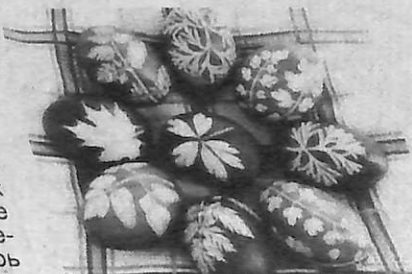


5 способов красить яйца

Пусть пасхальные яйца будут самыми разными и яркими!

1. Акварелью. Варёное горячее яйцо насухо вытереть и раскрасить акварелью.

2. Пищевыми красками. Нужно 500 мл воды вскипятить, снять с огня. Добавить 2 ст. ложки 6 % уксуса и пищевой краситель. Положить яйцо в раствор на 40 мин. Есть специальные краски для покраски яиц, их нужно просто развести в воде.



3. Луковой шелухой. В течение часа отварить как можно больше луковой шелухи и корня марены. Дать ей настояться 40 мин. Затем положить туда яйца и варить 10 мин.

4. В крапинку. Яйца, покрашенные таким образом, символизируют изобилие. Мокрые яйца обваливают в сухом рисе, заворачивают в марлю, затягивают её, чтобы рис прилип к скорлупе, и варят в луковой шелухе.



5. В полосочку. Для этого яйцо надо обвязать ленточкой или наклеить полоску скотча, после чего сварить в луковой шелухе или покрасить с помощью пищевой краски. После снятия скотча или ленточки останется белая полоска. Полосок на яйце может быть несколько.

Президиум Курского районного
Совета ветеранов поздравляет
**Татьяну Ивановну
ЗГОННИКОВУ**
с 60-летним юбилеем!



Желаем Татьяне Ивановне крепкого здоровья, кавказского долголетия, личного счастья Вам и Вашей семье, мира, хорошего настроения, больше светлых счастливых дней, удачи, успехов во всех делах и всего самого доброго.

Вы всегда полны забот,
Ведь жизнь давалась нелегко,
Ах, сколько трудных, тяжких дней
По сердцу вашему прошло!
Вы заслужили в жизни радость
На много дней уже вперёд,
Так будьте счастливы, здоровы
И каждый день, и каждый год!

Реклама (240-1)



Поздравляем

с днями рождения дорогих и любимых
сына **Ихвана** с 18-летием
и дочь **Амину** с 16-летием
САИЕВЫХ!

Ихван - папина гордость, спортивный, заботливый!
Амина - мамина помощница, умница, красавица!

У вас сегодня день рождения!
День радостных переживаний!
Пусть будет на душе теплей
От добрых слов и пожеланий!
Пусть судьба вас хранит
От зла, от бед, от всех напастей!
И пусть в душе вашей звенит
Как песня жаворонка счастье!
Здоровье не подводит пусть,
А в доме слышится веселье!
Пусть только радость, но не грусть,
Вам подарит день рождения!



Любящие вас
папа и мама.

Реклама (220-1) Реклама (221-1)

Юбилей

Доброго сердца хватает на всех

Мы часто произносим слово «учитель», но не задумываемся, какую огромную роль играет этот человек в нашей жизни. Нас всех во многом сформировала школа, и в первую очередь - педагоги. Сколько сил, труда, души, терпения учителя вкладывают в каждого из своих учеников, чтобы они выросли счастливыми людьми.

Сегодня хочется рассказать об удивительном человеке, учителе, который душой болеет за свою школу. Это учитель английского языка высшей квалификационной категории, «Почётный работник общего образования Российской Федерации» за заслуги в области образования **Инна Николаевна БАКСАЛЯР**. Ещё в далёком 1987 году, после окончания Пятигорского государственного педагогического института иностранных языков, она пришла работать учителем английского языка сначала в Серноводскую школу, а затем через год - в Ростовановскую среднюю школу. Немало сил и стараний вкладывала она в свою работу и когда была заместителем директора по учебно-воспитательной работе и учителем английского языка в школе х. Пролетарского.

Инна Николаевна отличается энергичностью, деловитостью, требовательностью к себе и окружающим, как учитель она в совершенстве владеет знанием своего предмета, обладает методическим мастерством и эрудицией. Уроки Инны Николаевны всегда наполнены не только напряжённым учебным трудом, но и радостью познания. Сколько душевных сил и энергии отдаёт она своим ученикам! Глядя на неё, тоже хочется идти вперёд. Нет такого дела, за которое бы не взялась Инна Николаевна, и с которым бы не справилась. Где она только не принимала участие! Это подготовка детей к конференциям, олимпиадам, различным районным и краевым конкурсам. Не перечислить все мероприятия, в которых бы она не была задействована. Такое впечатление, что для этого учителя слова «возраст», «усталость» не су-



ществуют.

Работая социальным педагогом Ростовановской школы, она регулярно проводит индивидуальные беседы с родителями, разъясняет их права и обязанности по содержанию, обучению и воспитанию детей, даёт рекомендации: о режиме дня, как правильно готовить домашнее задание, как поощрять ребёнка в семье, как разрешить конфликт с подростком, чем заняться после школы. Как социальный педагог, Инна Николаевна работает в тесном контакте с классными руководителями, педагогом-психологом, администрацией школы, специалистами органа опеки и попечительства, специалистами ОДН, участковым инспектором.

На протяжении нескольких лет Инна Николаевна является руководителем краеведческого объединения «Поиск». Краеведы школы под её руководством не первый год занимают почётные призовые места в районном этапе Всероссийского туристско-краеведческого движения «Отчество», принимают участие в краевых и Всероссийских конкурсах.

Ежегодно в мае учащиеся школы вместе с Инной Николаевной выезжают в город Ставрополь, чтобы поздравить с Днём Победы ветерана Великой Отечественной войны, бывшую

учительницу Ростовановской школы Евгению Николаевну Криволапову. Единственный ветеран Великой Отечественной войны, проживающий на территории Ростовановского сельсовета Дмитрий Владимирович Шевченко также не остается без внимания со стороны краеведов.

Но, несомненно, главным импульсом в её жизни является дочь Мария - студентка Ставропольского государственного медицинского университета. Она для неё - бесценное сокровище, островок счастья. Марии повезло, что её мама прекрасный учитель, чудесный человек!

О человеке судят по его делам. Труд Инны Николаевны Баксальяр отмечен Почётной грамотой министерства образования РФ, почётными грамотами главы Курского района. Но главная её награда - любовь и уважение учеников, в сердцах которых она оставляет яркий след.

В день 55-летия педагогический коллектив и учащиеся МКОУ СОШ №4 сердечно поздравляют коллегу и учителя с юбилеем и желают не терять сноровки и оптимизма, по-прежнему уверенно добиваться своих целей, дарить детям нужные и верные знания, хранить в душе тепло, а в сердце - любовь к близким.

Коллектив МКОУ СОШ №4.

Реклама (242-1)

Официальное опубликование

Администрация Курского муниципального района
Ставропольского края сообщает о снятии следующих лотов:

№ лота п/п	Кадастровый номер	Площадь (кв. м)
2	26:36:030201:33	112001
3	26:36:030201:35	70000
4	26:36:030201:36	70000
5	26:36:030201:37	70000
6	26:36:030201:38	74747
7	26:36:030201:39	70000
8	26:36:030201:40	73000
9	26:36:030201:41	108000

с аукциона, который состоится 18 апреля 2017 года (извещение в общественно-политической газете Курского района Ставропольского края «Степной Маяк» № 18 от 15 марта 2017 г.) на основании протокола № 1 заседания конкурсной (аукционной) комиссии по продаже земельных участков или права на заключение договоров аренды земельных участков, находящихся в государственной собственности, государственная собственность на которые не разграничена о снятии лотов с аукциона от 11 апреля 2017 г.

Реклама (246-1-1)

ОБЪЯВЛЕНИЯ, РЕКЛАМА

ООО «ЛУЧ»

ПРИОБРЕТАЕТ И ПРИНИМАЕТ В АРЕНДУ

земельные участки сельхозназначения.

☎ +7 (87964) 6-32-76, +7 (905) 464-81-77.

ПРИГЛАШАЕТ НА РАБОТУ

Агронома с высшим образованием, желательно с опытом работы.

РЕАЛИЗУЕТ

Гороховые отходы по 8 руб./кг, ☎ +7 (905) 469-49-77;

Семена пшеницы, проса, гороха, рапса, льна.

☎ +7 (962) 400-58-93.

Адрес: ст. Курская, пер. Октябрьский, 22, офис 114.

Реклама (215-4-4)

СПК к-з «Кановский» принимает в аренду

земельные участки сельхозназначения.

☎ +7 (87964) 7-12-18, 7-12-34.

Реклама (243-1-2-1)

Изготавливаем и устанавливаем ПАМЯТНИКИ

по индивидуальным
заказам любой сложности,
а также цветные портреты,
можно в кредит.

Обращаться: г. Моздок, ст.
Луковская, ул. Усанова, 34 «а»
(рядом с ГАИ). ☎ 8 (86736) 4-
16-30, 8-928-065-09-38.

Без выходных, без перерыва.

ОГРН 40715102070018 Реклама (216-9-4)

КУРЫ-НЕСУШКИ

Доставка по району

бесплатно.

☎ 8-961-324-52-74.

Реклама (23-1-20-11)

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ

☎ 6-53-80

УЧРЕДИТЕЛЬ И ИЗДАТЕЛЬ: ГУП СК «Издател-
ский дом «Периодика Ставрополя».
Регистрационное свидетельство Управления Феде-
ральной службы по надзору в сфере связи, инфор-
мационных технологий и массовых коммуникаций
по СК ПИ № ТУ 26 – 00302 от 23 декабря 2010 года.

Газета выходит два
раза в неделю:
**по средам
и субботам.**
Время подписания
в печать:
по графику – 11.00,
подписано – 11.00.

Адрес редакции: 357850, ст. Курская Ставропольского края, пер. Школьный,
21. **Телефоны:** гл. редактор и отдел компьютерной вёрстки – 6-52-70; бухгал-
терия – 6-52-12; отдел рекламы – 6-53-80. E-mail: stmayak@mail.ru
Материалы, отмеченные знаком ♦, публикуются на правах рекламы.
Газета набрана и сверстана в компьютерном отделе ФГУП СК «Издател-
ский дом «Периодика Ставрополя» - Редакция газеты «Степной маяк».
Главный редактор А. ПОЛЯКОВ.

Ответственность за до-
стоверность информации
несут авторы публикаций.
Их точка зрения не обяза-
тельно совпадает с мнени-
ем коллектива редакции.
Печать офсетная, объём 1 печатный лист.
Цена договорная.

16+