

# НОВАЯ ЖИЗНЬ



Районная общественно-политическая газета

Газета основана  
30 сентября 1931 года



№ 87-88 (9444-9445) ПЯТНИЦА, 22 августа 2014 года

Выходит по средам и пятницам



Уважаемые калужане и жители области!  
Примите искренние поздравления с Днем Государственного флага России.

Бело-сине-красный триколор, воплотивший в себе летопись славных свершений, олицетворяет сегодня историческую преемственность нашего государства, объединяет народ в его стремлении к созидательной деятельности и защищает национальные интересы.

Этот праздник – еще один достойный повод для того, чтобы всем нам ощутить свою сопричастность к судьбе Отечества. Уверен, что жители Калужской области и впредь будут делать все возможное для процветания родного края и всей страны.

В этот праздничный день желаю вам мирной и благополучной жизни, крепкого здоровья и успехов во всех делах.

А. Д. АРТАМОНОВ,  
Губернатор Калужской области.

День Российского флага – праздник, который помогает объединить общество на основе вечных ценностей – патриотизме и государственности. Российский триколор имеет более чем 300-летнюю историю. Он появился на рубеже XVII–XVIII веков, в период становления России как мощного государства. Впервые бело-сине-красный флаг был поднят на первом русском военном корабле «Орел» во время царствования Алексея Михайловича. Однако государственным флагом он стал только при Петре I. Желая сделать Россию цивилизованной частью Европы, монарх утвердил сразу несколько флагов для русского флота и сухопутных войск. Их было большое количество, практически каждый полк имел свои знамена. В 1699 году из сотен знамен роль государственного флага Петр I отвел бело-сине-красному, под которым к тому времени обычно ходили морские торговые суда. 20 января 1705 года он издал указ, согласно которому все торговые суда, принадлежавшие Российской империи, обязывались поднимать на своем борту бело-сине-красный флаг.

Каждый цвет имеет свое значение. Утверждают, что синий цвет символизирует Богороди-

цу, покровительницу России, красный – цвет державности, а белый – свободы.

Триколор продолжал быть фактическим государственным символом России до революции 1917 года. Советская Россия не сразу отвергла трехцветный символ, только в 1918 году на заседании фракции большевиков ВЦИК было предложено утвердить боевой красный флаг национальным российским флагом. Более 70 лет государственным флагом являлся красный стяг.

21 августа 1991 года на Чрезвычайной сессии Верховного Совета РСФСР триколор был признан официальным Национальным флагом Российской Федерации. Указом Президента РФ от 11 декабря 1993 года было утверждено Положение о государственном флаге Российской Федерации. В 1994 году день 22 августа был объявлен Днем Государственного флага Российской Федерации. Статус и порядок использования флага установлен в 2000 году Федеральным конституционным законом «О государственном флаге Российской Федерации».

Отмечая этот праздник, мы ощущаем себя частью великой державы, гордимся, что мы дети великой страны – России.

## Поздравляем!

Постановлением Законодательного Собрания Калужской области Почетным знаком Законодательного Собрания «За вклад в развитие местного самоуправления» награжден **БУЗАНОВ Владимир Анатольевич**, глава администрации (исполнительно-распорядительного органа) муниципального района «Спас-Деменский район», за большой личный вклад в становление и развитие местного самоуправления на территории Калужской области.



Официально

## На планерке у губернатора области

На рабочем совещании с членами регионального Правительства и руководителями его структурных подразделений губернатор дал ряд поручений, касающихся развития импортозамещающих производств, вовлечения молодежи в бизнес, улучшения экологической ситуации и повышения безопасности на дорогах

18 августа в режиме видеоконференцсвязи губернатор области Анатолий Артамонов провел очередное рабочее совещание с членами регионального Правительства и руководителями его структурных подразделений.

Обсуждался прогноз социально-экономического развития области на 2015-2017 годы.

Как отметил руководитель профильного ведомства Владимир Попов, в связи с введением Россией ответных экономических санкций ряд макроэкономических показателей региона скорректирован. В целом за указанный период на три процента увеличатся объемы сельскохозяйственного производства. Прирост мясо-молочной продукции составит 4,5 процента, в растениеводстве этот показатель приблизится к трем процентам. Экономическое эмбарго дало дополнительные возможности для развития отечественного малого бизнеса.

Индекс их производства составит не менее 108 процентов. Это произойдет в основном за счет увеличения числа предприятий сельского хозяйства и сферы торговли. Предусмотрена финансовая поддержка субъектов малого и среднего предпринимательства в рамках реализации проекта «100 мясных ферм». По оценке специалистов, оборот в малом бизнесе будет расти на 5 процентов в год.

Анализируя сложившуюся ситуацию, Анатолий Артамонов отметил, что у россиян появилась замечательная возможность заняться производством собственных продуктов питания, которую успешно можно реализовать в нашей стране, обладающей значительными земельными угодьями.

Рассматривался вопрос о вовлечении молодежи в предпринимательскую деятельность.

По информации профильных министерств в прошлом году в рамках реализации программы «Ты – предприниматель» более 400 человек приняли участие в образовательных программах. Они познакомились с курсом основ предпринимательской деятельности и бизнес-планированием. С целью выявления и поддержки молодых ученых проводятся различные научные конкурсы. Тематика их номинаций связана с перспективными отраслями региональной экономики – информационные технологии, медицина будущего, современные материалы, биотехнологии, новые приборы и комплексы. В рамках конкурса «УМНИК» победители получают гранты в размере 400 тысяч рублей на реализацию своего проекта.

Рассматривая процесс вовлечения молодежи в бизнес как основу для будущих успехов региона, Анатолий Артамонов высказался за усиление эффективности этой деятельности. «Мое пожелание – не формализовывать эту работу, сделать ее интересной. Нужно ежемесячно оценивать, что происходит в молодежной среде. Молодежь – это будущее. Вовлекая ее в участие в бизнесе, мы впоследствии избавим общество от иждивенческих настроений», – резюмировал губернатор.

Еще одной темой для обсуждения стала экологическая ситуация в ряде населенных пунктов области.

Речь шла о загрязнении реки Сечна в деревне Каравай Дзержинского района. Причиной обращений местных жителей в различные инстанции стали небывающие очистные сооруже-

ния. В результате в водоем попадают стоки поселка Пятовский и птицефабрики «Калужская». Анатолий Артамонов потребовал в кратчайшие сроки разобраться с решением вопроса о включении очистных сооружений в работу.

Рассмотрев критическую ситуацию, связанную с загрязнением окружающей среды в Боровском районе большегрузным транспортом, выезжающим с карьеров, глава региона рекомендовал муниципальной власти запретить проезд таких машин через населенные пункты. Он также выразил неудовлетворенность работой по ведению весового контроля, которая призвана сохранить дорожную сеть региона. Соответствующие поручения даны министерству дорожного хозяйства области.

По информации УВД по Калужской области за минувшие сутки резко возросла аварийность на федеральных трассах. Погибли 25 человек, 18 – получили ранения. Основной причиной дорожно-транспортных происшествий, в которых пострадали люди, стало нарушение скоростного режима. Анатолий Артамонов сравнил эти потери с числом погибших за сутки на юго-востоке Украины, где идут боевые действия. Он рекомендовал полиции незамедлительно решить вопрос с установкой пунктов фиксации нарушений.

В рамках совещания также рассматривалась организация на территории Калуги и области постоянно действующих ярмарок сельскохозяйственной продукции, уборка зерновых, предстоящий озимый сев, развитие новых рыбных производств и проведение культурных мероприятий.

Министерство внутренней политики и массовых коммуникаций Калужской области.

Информация доступна на сайте областной администрации: [www.admobilkaluga.ru](http://www.admobilkaluga.ru)



## Образование

# Комиссия дала «ДОБРО»

*В районе завершена приемка образовательных учреждений к новому учебному году*



**Все образовательные учреждения Спас-Деменского района, а это шесть школ, детский сад «Рябинка», детско-юношеская спортивная школа - готовы к новому учебному году. Они успешно прошли приемку комиссии, членами которой являлись сотрудники районной администрации, отдела образования, государственного пожарного надзора, пункта полиции, Роспотребнадзора, пункта полиции, Роспотребнадзора, депутаты Районного Собрания.**

Такое количество надзорных органов предполагало соответствующие направления оценки. Проверке подвергалось все: техническое состояния учебных заведений, подготовка их к отопительному сезону, содержание прилегающих территорий, соответствие пищеблоков и других помещений санитарным нормам, оснащенность медицинских кабинетов, а также наличие учебного плана, обеспеченность кадрами, нагрузка учителяского состава и многое другое.

Полиция и пожарные контролировали свою сторону безопасности: имеются ли первичные средства пожаротушения, автоматическая пожарная сигнализация, система оповещения людей в случае пожара, исправно ли противопожарное водоснабжение, ведется ли ви-

деонаблюдение объектов, охраняются ли они.

От внимания контролеров ничто не ускользало, впрочем, скрывать было нечего, да и не-зачем. Текущие косметические ремонты везде начались еще в июне, и все запланированное выполнено в полном объеме, в соответствии с имевшимся финансированием. А какое-то имущество настолько аккуратно использовалось, что и сегодня как новенькое. К первому сентября устранит самые мелкие недоделки, которые постороннему даже в глаза не бросаются, сделают финальные штрихи в вопросах безупречного блеска полов. А на момент проверки не было замечаний даже у службы Роспотребнадзора – все получили положительное заключение.

В школе №1 прошел такой ремонт, что не придраться, в начальных классах теперь только новые, в соответствии со стандартами СанПина, парты и стулья. В детском садике тоже, кажется, добавить нечего: новая крыша, пластиковые окна, уютные группы, нарядные цветники, новые лавочки, песочницы со свежепривезенным песком, квалифицированный педагогический персонал. В школе №2 сделан существенный косметический ремонт: заменили полы, часть мебели, учителя физкультуры отремон-

тировали спортивные раздевалки, технический персонал потрудился в столовой, а на втором этаже появился уютный уголок для детей.

Если пожарная сигнализация установлена во всех образовательных учреждениях, то за видеонаблюдение могут поставить галочку только СОШ №2, ДЮСШ и Чипляевской основной школе – для всех остальных это пока вопрос ближайшей перспективы. В школе №1 план максимум – ремонт пищеблока, замена оставшихся окон на пластиковые, в школе №2 – ремонт фасада здания, кровли, приобретение нового оборудования для столовой и тоже вопрос установки окон. В детском садике «Рябинка» взята на заметку проблема с ограждением, ДЮСШ скоро получит новое оборудование для медкабинета...

А вот в сельских школах план максимум – это, наверное, ученики. В Павлиновскую школу (она яркий пример оптимизации – под одной крышей все учреждения соцкультбыта) в новом учебном году придут всего 12 ребят – в первом классе будет один ученик, в десятом – трое, а дошкольят и вовсе нет. Но и здесь велась должная подготовка к учебному процессу, а денег, выделенных на косметический ремонт, хватило, чтобы решить вопрос с отоплением.

В Любунской начальной школе 15 детских душ, в первом классе 3 ребенка, дошкольят – восемь. Ремонт здесь провели ко времени открытия лагеря труда и отдыха, а в любой класс хоть сейчас заходи и занимайся.

В Чипляевской основной школе предполагается 34 ученика, первоклассников трое, детей в садике при школе – 14. В Новоалександровской средней школе 37 учеников, 12 – дошкольят. За ними, как говорится, будущее.

В любой из названных сельских школ чисто, много цветов, крепкий коллектив учителей, вкладывящих в учеников знания и душу, а запросы намного скромнее, чем в городе. Даже наболевший вопрос со стычными стеклами умудряются решать своими силами. И готовность к началу нового учебного года перед проверяющими они подтвердили также убедительно.

**Елена АПАНАСЕВИЧ.  
Фото автора.**



Один из кабинетов Чипляевской школы.



Уютная столовая Павлиновской школы.



Комиссия принимает готовность СОШ №1.



Уголок отдыха в фойе СОШ №2.



**Спорт**

# Наши слабый пол на корте силен



Первенство Спас-Деменска по большому теннису – так громко назывались соревнования по этому новому для района виду спорта. Но на самом деле в городе не так много спортсменов, умеющих держать ракетку в руках, а тех, кто регулярно тренируется, и того меньше. Поэтому в соревнованиях приняли участие восемь теннисисток секции под руководством В. П. Щеблова.

Ирина Кузнецова, Наталья Балысникова, Олеся Борисова, Наталья Филиппова, Надежда Гаврюченкова, Елена Воронцова, Мария Сапунова и Наталья Кобзырева занимаются в группе разное время, есть среди них уже опытные спортсменки, а есть и такие, кто только осваивает азы. Играли в паре, так сказать, «мастер» и «новичок». Однако порой трудно было определить, кто ведущий, ведь на площадке играют роль не только мастерство, но и напор, азарт, быстрая реакция.

Молодые любители тенниса помогали в качестве судей, подавали мячи. Собралась (хотя и немногочисленная) группа болельщиков, среди которых самыми активными были, конечно, маленькие дети, переживавшие за своих мам. Один из мальчишек с уверенностью утверждал, что именно его мама получит кубок.

Участницы в круговых встречах зарабатывали себе очки для выхода в финал. Поначалу все были сдержаны, не показывали эмоций, но потом они брали верх. Самой азартной была Наташа Филиппова, комментировавшая каждый удачный удар или, наоборот, промах. А в финале, когда шла борьба за призовые места, все спортсменки забыли о спокойствии, эмоции захлестывали как играющих, так и ожидающих исход поединков.

И вот момент награждения: на третью ступеньку пьедестала впервые поднялась Маша Сапунова, на второй, как и на весенних соревнованиях, прочно утвердились Елена Воронцова, первую опять же в который раз никому не отдала Ирина Кузнецова. Призеры получили грамоты, медали, кубки, все участники и помощники – призы.

Примечательно, что среди зрителей были желающие записаться в секцию по большому теннису. После соревнований они подтвердили свое намерение заниматься этим видом спорта.

## На трассе было жарко

И дело не только в палящем зноне. Автогонки, полюбившиеся спасдеменцам, всегда проходят с накалом страсти. Участники, выжимая все силы из себя и своих битых-перебитых автомашин, стремятся к победе, а зрители азартно болеют за гонщиков. Ежегодно в день города спас-деменская трасса становится ареной для очередного этапа областного чемпионата по автокроссу «Гонки на выживание». В этот раз приехали спортсмены из Калуги и Обнинска. Наша команда была самой многочисленной: пятеро спасдеменцев боролись за победу в юниорских и свободных заездах.

Прежде чем рассказать о гонке, хочу отметить организацию спортивного праздника. В рядах многочисленных зрителей не раз звучало: «Это на-

стоящее шоу!». Веселая музыка, песни в исполнении Ирины Сидоровой и Олега Будылева создавали настроение. Были проведены соревнования для зрителей – заезды велосипедистов, в которых победил Дима Бурнашов, турнир автолюбителей. Победителям и участникам вручались призы от администрации района. Удачно вписалось в программу выступление группы армейского рукопашного боя (тренер В. П. Балысников). Бойцы показали боевые приемы и быстро ликвидировали «условного противника». Работали буфеты, неизменно для окружающих исправно несли службу спасатели, коммунальщики поддерживали в порядке трассу. Нужно отметить, что в подготовке и проведении соревнований тренеру автогруппы помогал быв-

ший его воспитанник Владимир Тимашков. Раньше он становился чемпионом гонок и стоял на пьедестале почета, а

в этот раз, хотя и рвался на трассу, ему пришлось выполнить ответственную миссию – готовить машины, наставлять юных гонщиков.

Из сегодняшних воспитанников Щеблова в гонках участвовали Максим Морозов и Иван Федоров. Артем Вишневский уже студент, но и он поддержал команду юниоров. А во взрослых этапах от Спас-Деменска были заявлены Дмитрий Коноплев и недавно вернувшийся из армии Алексей Котенков (ему было доверено поднять флаг соревнований).

Трижды выезжали на старт юниоры, делали шесть кругов, выявляя лидера. На высшую ступеньку пьедестала поднялся Артем Вишневский, сереб-



роу Максима Морозова, третье место занял юный гонщик из Обнинска. А в гонках на выживание не было равных мастеру международного класса Олегу Самгину – он выиграл все заезды. За второе и третье места шла борьба между нашим гонщиком Димой Коноплевым и представителем Калуги. Уже после гонки соперник допустил ошибку, но Дмитрий поступил по-мужски, заявив, что лидер выявляется на трассе, а не в каких-то интригах. В результате у Д. Коноплева – третье место, второе, у калужского гонщика А. Попкова и первым, безусловно, стал О. Самгин. Им вручены заслуженные награды.

В этом году из-за поломок машин не состоялся самый зрелищный «звездный» заезд, о чем очень сожалел представитель федерации автоспорта Андрей Кениг. Но зрители не разочаровались, ведь в итоге у нашей команды был по-настоящему звездный день.

**На соревнованиях побывала Антонина БЕСОВА. Фото автора.**



**МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ**

Грибы, маринад - на 1 л воды 10 горошин перца черного, 3-5 бутонов гвоздики, 3 ч.л. уксусной эссенции (либо 1 стакан уксуса 6%), 2-3 лавровых листа, по 2 ст.л. соли (с горкой) и сахара (без горки), корица по вкусу.

Подготовить грибы - очистить, промыть, немножко вымочить, крупно нарезать ножки, шляпки разрезать на 4-6 частей в зависимости от размера, маленькие грибы оставить целиком. Отварить грибы, опустив в холодную воду, и целую очищенную луковицу после закипания 5-10 мин., слить эту воду, залить грибы, убрав луковицу, новой холодной водой, проварить после закипания 15 мин., снимая пену. Для маринада воду довести до кипения, положить сахар и соль, все специи, добавить немного проваренные грибы, варить все 30-40 мин. (до готовности, зависит от того, сколько были проварены грибы в начале), добавить уксус за 10 мин. до окончания варки (вместе с ним можно добавить чеснок). Далее грибы вместе с маринадом раскладываются по стерилизованным банкам и закрываются.

**ОПЯТА НА ЗИМУ**

Опята, на 1 л маринада - 8 горошин душистого перца, по 2 зубчика чеснока и листа лавровых, по 2 ст.л. столового уксуса и соли, 1 ст.л. сахара.

Грибы перебрать и замочить на несколько минут в холодной подсоленной и подкисленной лимонной кислотой воде, затем обсушить, выложить на дуршлаг, выложить в большую кастрюлю, влить холодную воду, довести до кипения и 10 мин. проварить. Слить воду, снова довести грибы до кипения и варить до тех пор, пока они не начнут оседать на дно, убрать с плиты. В чистую пустую кастрюлю налить 1 л воды, добавить все ингредиенты (исключая уксус) для маринада (чеснок нарезать пластинками), довести до кипения, 10 мин. проварить, добавить уксус, убрать с плиты.

Грибы разложить в стерилизованные сухие банки по плечики, влить до горлышка маринад, закрыть кипяченными крышками, остудить при комнатной температуре и убрать на хранение в прохладное место.



# Лето - запасы

(делаем заготовки на зиму)

**ФАРШИРОВАННЫЕ ЧЕСНОКОМ ЗЕЛЕНЫЕ ПОМИДОРЫ**

На 3 банки по 3 л: 1 л воды, 1 стакан сахара, 1/2 стакана уксуса 9%, 1 ст.л. соли с горкой, укроп, петрушка, хрень, зеленые помидоры, чеснок.

В нескольких местах на томатах сделать надрезы при помощи ножа, вставить в надрезы нарезанный тонкими пластинами чеснок. Помидоры можно разрезать пополам или на четвертинки, если они крупные. Разложить фаршированные чесноком томаты по банкам, залить горячим рассолом (все ингредиенты для рассола соединить и довести до кипения) и стерилизовать в емкости с водой 10-15 мин. с момента, когда она закипит, затем укупорить стерильными крышками, перевернуть вверх дном и оставить до остывания.

Считается, что выбирать для консервирования следует наиболее крупные зеленые помидоры, а для лучшего результата их следует замачивать перед консервированием на 6 часов в соляном растворе, каждые 2 часа его менять.

**ВАРЕНИЕ ИЗ КАБАЧКА С ЛИМОНОМ**

1 кг кабачков, 800 г сахара, 1 лимон.

Промыть и очистить кабачки, нарезать мелкими кубиками, пересыпать сахаром, на 10-12 часов оставить до выделения сока. Очистить от кожуры лимон, убрать косточки, мелко нарезать мякоть. Поставить кабачки с сахаром на огонь, довести до кипения и 15 мин. проварить, положить лимон, прокипятить варенье еще 15 мин., снять с плиты, выложить в стерилизованные банки, укупорить, перевернуть и так оставить остывать.

Этот рецепт кабачкового варенья на сегодняшний день - самый популярный, но при этом он постоянно дополняется и видоизменяется. Например, можно приготовить варенье из этих же ингредиентов, но с добавлением пряностей.

**ГРИБНАЯ ИКРА С МОРКОВЬЮ И ЛУКОМ**

Понадобится: на 1 кг любых свежих грибов по 300 г моркови и лука, 1 стакан масла растительного, 1 ч.л. уксуса 9%, соль.

По отдельности перекрутить в мясорубке морковь, потом грибы, затем лук. Обжарить лук на масле, положить морковь, снова обжарить, добавить грибы и все перемешать. Уложить массу в кастрюлю, влить в нее оставшееся в сковороде масло, посолить, на медленном огне потушить 1 час, периодически помешивая. Уксус влить за 5 мин. до готовности икры, сразу разложить ее по стерилизованным банкам и укупорить прокипяченными крышками.

**ПАСТИЛА ИЗ ЯБЛОК**

2 кг яблок сорта антоновка, 200 г сахара.

Промыть и выложить яблоки в форму для запекания, влить 1/2 стакана воды, на 40 мин. поставить в духовку, нагретую до 170 градусов, и запечь до мягкости. Теплые яблоки протереть через сито или пюрировать блендером. Выложить пюре в кастрюлю, уварить на минимальном огне на треть массы в течение примерно получаса, помешивая, чтобы не пригорело. Пюре получится слегка золотистым и густым, остыть. Если после остывания выделился сок, то пюре нужно процедить через сито. Взбить пюре до легкого посветления - масса насытится кислородом, и пастыла получится легкой и воздушной. Всыпать в пюре сахар и снова взбить - до полного его растворения. Противень застелить пергаментом, выложить пюре слоем в 2-3 см толщиной или более тонко. Поставить противень в духовку, включить самый минимальный нагрев и приоткрыть дверцу духовки, довести до полного высыхания. Пастыла готова, когда перестает липнуть к пальцам. С теплой пастылой снять пергамент, перевернув его бумагой вверх и накрыв влажным полотенцем - спустя 2-3 мин. он легко отйдет от пастылы. Готовую пастылу можно посыпать сахарной пудрой и фигурно нарезать.

**ЗАСОЛКА АРБУЗОВ КЛАССИЧЕСКАЯ**

1,5-2 кг арбузов, 1 л воды, 70 мл уксуса 9%, 3 ст.л. сахара, 1,5 ст.л. соли.



Влить в кастрюлю воду, всыпать сахар и соль, довести до кипения, 10-15 мин. прокипятить, после чего процедить заливку и влить в нее уксус, перемешать. Некрупными кусочками нарезать арбуз, выложить в банку емкостью 3 л, влить горячий рассол, накрыть крышками и прокипятить 20 мин., закатать, перевернуть банки вверх дном, укутать одеялом и так дать остывать.

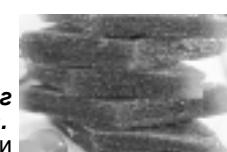
Срезать ли корочку с арбуза для засолки по этому рецепту - решает каждый сам, по желанию.

**Простой рецепт лечо на зиму**

1 кг томат-пюре разведите в равном количестве воды, добавьте 1 кг нарезанного перца, 1 столовую ложку соли и 2-3 ложки сахара. Прокипятите 10 минут. Разложите в литровые банки, стерилизуйте полчаса и закатывайте.

**ПАСТИЛА ИЗ БРУСНИКИ**

1 кг брусники, 700 г сахара или 410 г меда.



Промыть бруснику и размятв в пюре, всыпать сахар, хорошо взбить, выложить тонким слоем в противень с высокими бортиками. Когда высыхнет первый слой, уложить сверху второй, повторять слои до заполнения краев противня. При использовании меда пастыла из брусники делается несколько иначе. Перетертую бруснику перемешать с медом и при необходимости разбавить все небольшим количеством воды, на слабом огне уварить пюре до такого состояния, чтобы его капелька сразу застывала. Остудить пастылу и нарезать небольшими кусочками, посыпать сахарной пудрой.

**МОЧЕНЫЕ ЯБЛОКИ С КАПУСТОЙ**

4 кг капусты, 3 кг яблок некрупных, 2-3 моркови, 3 ст.л. соли, 2 ст.л. сахара.



Промыть капусту и яблоки, очистить морковь, потереть ее на терке. Соединить морковь с нашинкованной капустой, сахаром, солью, отжать руками до выделения сока. Перекладывая овощной смесью, уложить в емкость для мочения яблоки, плотно прослаивая их, чтобы не было щелей, уложить сверху слой капусты 2-3 см, утрамбовать, влить выделившийся сок капусты, если его недостаточно, сделать рассол из расчета по 1 ст.л. соли и сахара на 1 стакан охлажденной кипяченой воды. Уложить сверху целые листья капусты, накрыть тарелкой, положить гнет, выдержать при комнатной температуре 2 недели, затем столько же при более прохладной температуре.

**СОК ИЗ ТЫКВЫ И ЯБЛОКА**

Понадобится: по 1 кг тыквы и яблок, цедра лимона, сахар - по вкусу.

Мякоть тыквы мелко нарезать, отжать из нее сок, а саму мякоть отварить и измельчить в пюре. Соединить сок и пюре из тыквы с яблочным соком, всыпать по вкусу сахар и терпкую цедру лимона, до 90 градусов нагреть и проварить 3 мин., затем разлить по стерилизованным горячим банкам или бутылкам, стерилизовать 8-10 мин. при температуре 90 градусов, после чего укупорить стерильными крышками.

Все, кто любит свеклу, могут приготовить на зиму свекольный сок, однако, как правило, в чистом виде его не делают, а всегда сочетают с другими овощными, ягодными и фруктовыми соками - клюквенным, смородиновым, каштановым и т.д.

**БАКЛАЖАННАЯ ИКРА**

На 5 л икры: 2 кг баклажанов, 1,5 кг помидоров, по 1 кг лука, моркови и сладкого перца, 350-400 мл растительного масла, 2 стручка острого перца, 3 ст.л. соли, 1 ст.л. сахара.

Промытые баклажаны нарезать кубиками, не очищая, выложить в миску и всыпать 5 ст.л. соли, влить 3 л воды - она должна их полностью покрыть, на 40 мин. оставить. Мелким кубиком нарезать репчатый лук, острый и сладкий перец очистить от семян и промыть, нарезать кубиком сладкий, острый - измельчить. Очищенную морковь потереть на мелкой терке, кубиком нарезать помидоры. Слить воду с баклажанов, промыть их, отжать, выложить в большую сковороду, обжарить на масле, перевернуть в кастрюлю. В той же сковороде обжарить лук, добавив при необходимости масло, положить к баклажанам в кастрюлю, то же проделать с морковью и сладким перцем, затем потушить помидоры и добавить к другим овощам в кастрюлю. Перемешать овощи, положив острый перец, сахар и соль, включить медленный огонь и тушить 40 мин., помешивая. Разложить готовую икру в стерилизованные банки, накрыть крышками, стерилизовать 15 мин., укупорить, перевернуть вверх дном, укутать одеялом и таким образом дать остывать. Хранить такую икру можно при комнатной температуре.

**КАБАЧКОВАЯ ИКРА**

3 кг кабачков, по 1 кг моркови и репчатого лука, 2 ст.л. томатной пасты, 1,5 ст.л. соли, 1 ст.л. сахара, 1 ч.л. кислоты лимонной, растительное масло.

Как приготовить классическую кабачковую икру как в магазине? При необходимости кабачки очистить от сердцевины и кожуры, кружками нарезать, на растительном масле обжарить до зарумянивания, уложить в миску. На той же сковороде обжарить тертую на крупной терке морковь с луком, нарезанным полукольцами, до мягкости и легкого зарумянивания. Перекрутить слегка остывшие овощи через мясорубку или измельчить блендером/комбайном, уложить в кастрюлю, положить сахар и соль, томат-пасту и кислоту, довести до кипения и 15 мин. отварить. В горячем виде разложить икру по стерилизованным банкам, укупорить и укутать до остывания одеялом.

**ТОМАТНЫЙ СОК**

Помидоры, чеснок, сахар, соль.

Зрелые свежесобранные помидоры промыть, срезать поврежденные и недозревшие части и вырезать плодоножки, дольками нарезать, слегка отжать из них сок, не допуская попадания в него семян. Налить сок в эмалированную кастрюлю, сверху на нее завязать марлю, на марлю уложить помидоры, довести сок до кипения, 3-4 мин. прокипятить, протереть распарившиеся помидоры через марлю или сито, перемешать пюре и сок, прогреть его до 85 градусов, разлить по стерилизованным банкам или бутылкам, поставить в емкость с кипящей водой и стерилизовать 30 мин. (0,5 л) или 40 мин. (1 л).



## Мир увлечений

# Красоту и гармонию можно найти во всем



Уличный зоопарк возле библиотеки появляется уже второй год. На этот раз внимание посетителей были представлены работы таксидермистов Игоря Мясникова

и Александра Смирнова. Они дали животным «вторую жизнь». Спасдеменцы и гости высоко оценили организацию выставки чучел птиц и животных. Можно было наблюдать, как дети с большим интересом рассматривали зверей. Видеть лесных животных по телевизору-это одно, а здесь можно потрогать и погладить, это совсем другие ощущения.

Взору посетителей представили лесные и речные жители: кабан, волк, еж, выдра, лиса, аист, тетерев, глухарь и различные виды уток. Мальчишки и девчонки подходили и фотографировались вместе с ними.



А это другая выставка - комнатных цветов. Частью большой коллекции стали фиалки. Фиалководы Елена Борисова и Татьяна Ушева, в этот раз представившие на выставку свои экземпляры, увлеченные люди, их цветы словно озарены солнцем. Различные виды кактусов представили Антонина Бескова, Ольга Дедушкина и Снежана Власова. На выставке можно было увидеть много экзотических растений - красивые орхидеи Татьяны Конашенковой и Мариной Кобзыревой, любители-флористы по достоинству оценили плектрантус, спатифилум, begонию, фикус, антуриум и другие комнатные растения. Гости выставки смогли не только насладиться красотой и ароматом цветов, но получить сведения о приглажнувшихся им растениях. Многие прошли посадочный материал. От такой красоты на душу становилось светло и радостно.



## Шашки и шахматы – игра для людей вдумчивых, терпеливых, увлеченных

Принять участие в турнире, посвященном Дню города, пришло много детей и взрослых. За клетчатыми досками встретились 15 ребят. По результатам жеребьевки определились пары игроков. Игра проходила по швейцарской системе в несколько туров, на каждую встречу отводилось 15 минут. Победитель по итогам получал два балла, проигравший - ноль баллов, результат вничью - по одному баллу. Соревнования одновременно проходили среди взрослых и детей. Царила дружеская обстановка, полная азарта, с громкими спорами и обсуждениями между партиями и, конечно, с поддержкой и сопереживанием за товарищей.



Среди детей в упорной борьбе первое место занял Шахром Фатхуллоев, второе - Денис Бурнашов, третье - Мануш Фазылов. В шахматах среди ребят

горьев. Победителям вручили призы, остальные участники получили сладкие награды и поощрительные подарки.

Игра показала, что ребята, которые регулярно занимаются в шашечной секции ДЮСШ с тренером Т. П. Цукановой, значительно сильнее своих соперников. Они научились лучше просчитывать ходы, видеть перспективные позиции и, как говорится,

вое. В отличие от шашистов у взрослых наблюдалась сдержанность и спокойствие. Играли с большим интересом, об-

тройку игроков вошли А. Кривов, А. Анисимов, А. Буданов, четвертое место занял старейший шахматист А. Мартынов.

Игра в шахматы и шашки объединила за игровым столом представителей разных поколений. В них мальчишки и девчонки, да и взрослые познали самих себя, научились как выигрывать, так и проигрывать.

Ведь в спорте, как в любой другой игре, главное не победа, а участие. И увлеченность.

**Виталий ЛЫСЕНКОВ.**  
Фото автора.

самым сильным оказался Денис Милюхин, ему составил конкуренцию Георгий Яковлев, занявший второе место, замыкал тройку игроков Роман Гри-

ся, раз, два – и в дамки! У старшего поколения результат следующий: А. Анисимов занял третье место, А. Кривов - второе и В. Цуканов - перв-

думывая и просчитывая каждый ход, а после партии обменывались рукопожатиями и говорили: «Спасибо за игру». Среди шахматистов в первую



## Понедельник, 25 августа

### Первый канал

05.00 "Доброе утро"  
09.00, 12.00, 15.00, 18.00, 03.00  
Новости  
09.15 "Контрольная закупка"  
09.45 "Жить здорово!" 12+  
10.55 "Модный приговор" 12+  
12.20 "Сегодня вечером" 16+  
14.10 "Добрый день"  
15.15 "ЯСМИН"  
17.00 "Наедине со всеми" 16+  
18.50 "Давай поженимся!" 16+  
19.50 "Пусть говорят" 16+  
21.00 "Время"  
21.30 "НЮХАЧ"  
23.30 "Первая Мировая" 12+  
00.30 "ФАРГО"  
01.25, 03.05 "З ЖЕНЩИНЫ"  
03.50 "В наше время" 12+

### Россия 1

05.00 "Утро России" 12+  
09.00, 03.15 "Договор с кровью" 12+  
09.55 "О самом главном" 12+  
11.00, 14.00, 17.00, 20.00 "Вести" 12+  
11.30, 14.30, 17.45, 19.35 "Местное время. Вести - Москва" 12+  
11.50, 14.50, 18.05 Вести. Дежурная часть  
12.00 "Тайны следствия" 12+  
13.00 "Особый случай" 12+  
15.00 "Большие надежды" 12+  
16.00 "Пока станица спит" 12+  
18.15 "Прямой эфир" 12+  
20.50 "Спокойной ночи, малыши!"  
21.00 "Письма на стекле" 12+  
00.40 "Шум земли" 12+  
01.45 "Большая игра" 12+

### HTB

06.00 "HTB утром"  
08.10 "До суда" 16+  
09.05, 10.20 "Возращение Мухтара" 16+  
10.00, 13.00, 16.00, 19.00 "Сегодня"  
11.30, 14.30, 17.30 "Чрезвычайное происшествие. Обзор"  
11.55 "Суд присяжных" 16+  
13.20 "Суд присяжных. Окончательный вердикт" 16+  
14.55 "Прокурорская проверка"  
16.30 "Москва. Три вокзала"  
18.00 "Говорим и показываем"

### 05.00 "СУПРУГИ" 16+

### Культура

07.00 Канал "Евроньюс"  
10.00, 15.00, 19.00, 23.00 Новости культуры  
10.20 "Чужая белая и рябой"  
11.50 "Вавилонская башня. Сокровище Меконга"  
12.45 "Линия жизни"  
13.35, 23.20 "Адъютант ЕГО ПРЕВОСХОДИТЕЛЬСТВА"  
14.50 "Вильгельм Рентген"  
15.10 Спектакль "Король Лир"  
17.45 "Примадонны мировой оперы"  
18.45 "Собор в Ахене"  
19.15 "Эпизоды"  
20.00 "У нас здесь как сад, никакой печали..."  
20.55 "Спокойной ночи, малыши!"  
21.05 "Звезды русского авангарда"  
21.35 "Австралия - путешествие во времени"  
22.30 "Монолог в 4-х частях"  
00.35 "Неразгаданная тайна"  
01.15 "Три тайны адвоката Плевако"  
01.40 Музыка на канале

### НИКА-TВ

06.00 "Бывшая" 16+  
06.50, 01.00 "Игрушки"  
07.15, 23.35 "Травма"  
08.40 Мультсериал 6+

## Программа телевидения



### РЕКЛАМА ОБЪЯВЛЕНИЯ

ПРОДАЕТСЯ дом без удобств.  
Недорого, тел. 8-910-914-52-58.

XXX

ПРОДАЮТСЯ дом в центре города, а/м «ВАЗ-2183», тел. 8-910-708-66-63.

XXX

ПРОДАЕТСЯ дом с участком в д. Любунь, тел. 8-953-337-57-01.

XXX

ПРОДАЕТСЯ квартира. Имеется газ, вода, приусадебный участок, тел. 8-961-122-80-90.

XXX

ПРОДАЕТСЯ квартира в пятиквартирном доме (газ, вода), недорого, можно по сертификату, тел. 8-910-514-60-32.

XXX

ПРОДАЕТСЯ участок 7,4 га в д. Лубинка. Электричество и газ - по границе участка, 700000 руб., возможен торг, тел. 8-905-706-56-18.

XXX

ПРОДАЕТСЯ «Ауди-80», 75000 руб. Торг, тел. 8-953-331-31-33.

XXX

ПРОДАЕТСЯ «ВАЗ-2112», 2006 г.в., тел. 8-920-880-10-84.

XXX

ПРОДАЮТСЯ гуси, тел. 8-910-520-59-25.

XXX

Пластиковые окна BRUSBOX, КВЕ. Монтаж, откосы, замер, доставка - скидки, тел. 8-953-339-25-54, 8-910-516-26-06.

XXX

БУРНЕНИЕ скважин с установкой насоса, без заезда техники, тел. 8-905-696-94-41, 8-920-667-77-21.

XXX

Доставка песка, щебня и др., тел. 8-960-521-56-02.

XXX

В магазин «СЧАСТЬЕ» требуется продавец, тел. 8-953-311-42-27.

XXX

В магазине «СЧАСТЬЕ» (1, 2 этаж) поступление нового товара.

ПРОДАЮТСЯ кольца всех типов, блоки, кирпич, кислород, пропан, углекислота, тел. 8-910-863-98-72, 8-920-094-37-29.

**ОКНА ПВХ: VEKA, BRUSBOX, ДВЕРИ**  
**входные, межкомнатные,**  
**НАТЯЖНЫЕ ПОТОЛКИ,**  
г. Людиново,  
ул. Маяковского, 4 «а»,  
тел. 8-910-865-89-88.

## Вторник, 26 августа

### Первый канал

05.00 "Доброе утро"  
09.00, 12.00, 15.00, 18.00, 03.00  
Новости  
09.15 "Контрольная закупка"  
09.45 "Жить здорово!" 12+  
10.55 "Модный приговор" 12+  
12.20, 21.30 "НЮХАЧ"  
14.20 "Добрый день"  
15.15 "Позднее раскаяние"  
17.00 "Наедине со всеми" 16+  
18.50 "Давай поженимся!" 16+  
19.50 "Пусть говорят" 16+  
21.00 "Время"  
23.30 "Первая Мировая" 12+  
00.35 "ФАРГО"  
01.35, 03.05 "Мальчишник"

### Россия 1

05.00 "Утро России" 12+  
09.00, 03.20 "Договор с кровью" 12+  
09.55 "О самом главном" 12+  
11.00, 14.00, 17.00, 20.00 "Вести" 12+  
11.30, 14.30, 17.45, 19.35 "Местное время. Вести - Москва" 12+

### HTB

06.00 "HTB утром"  
08.10 "До суда" 16+  
09.05, 10.20 "Возращение Мухтара" 16+  
10.00, 13.00, 16.00, 19.00 "Сегодня"  
11.30, 14.30, 17.30 "Чрезвычайное происшествие. Обзор"  
11.55 "Суд присяжных" 16+  
13.20 "Суд присяжных. Окончательный вердикт" 16+  
14.55 "Прокурорская проверка"  
16.30 "Москва. Три вокзала"  
18.00 "Говорим и показываем"

### Культура

06.30 Канал "Евроньюс"  
10.00, 15.00, 19.00, 23.00 Новости культуры  
10.20 "Пока плынут облака"  
12.40, 21.35 "Австралия - путешествие во времени"  
13.35, 23.20 "Адъютант ЕГО ПРЕВОСХОДИТЕЛЬСТВА"  
15.10 Спектакль "Синьор Тодеро хозяин"  
17.15 "Три тайны адвоката Плевако"  
17.45 "Примадонны мировой оперы"  
18.50 "Фенимор Купер"  
19.15 "Больше, чем любовь"  
20.00 "Большая семья"  
20.55 "Спокойной ночи, малыши!"  
21.05 "Звезды русского авангарда"

### НИКА-TВ

06.00, 15.45 "Бывшая"  
06.50, 01.25 "Игрушки"  
07.15, 23.35 "Травма"  
08.40 "Азбука здоровья" 16+  
09.10, 17.50 "Каникулы Кроша"  
10.25 "Детский канал" 6+  
12.05 "Экология красоты" 6+  
12.35, 19.55 "Фантом"  
13.25 "Вокруг света на воздушном шаре" 16+  
14.20 "Евромакс" 16+  
14.50 "Турист по жизни" 16+  
15.15 "Пригласительный билет" 6+  
15.29 "Исторический календарь" 6+  
15.30, 19.30, 21.30 "Новости"  
16.30, 21.55 "Вызов"  
17.25 "Еда с Алексеем Зиминим" 16+  
19.00 "Жилищный вопрос" 6+  
19.15 "Официально" 12+  
20.45 Мультфильм  
21.00 "Времена и судьбы" 6+  
22.50 "Госпожа Горничная"

## Среда, 27 августа

### Первый канал

05.00 "Доброе утро"  
09.00, 12.00, 15.00, 18.00, 03.00  
Новости  
09.15, 04.20 "Контрольная закупка"  
09.45 "Жить здорово!" 12+  
10.55 "Модный приговор" 12+  
12.20, 21.30 "НЮХАЧ"  
14.20 "Добрый день"  
15.15 "Позднее раскаяние"  
17.00 "Наедине со всеми" 16+  
18.50 "Давай поженимся!" 16+  
19.50 "Пусть говорят" 16+  
21.00 "Время"  
23.30 "Первая Мировая" 12+  
00.35 "ФАРГО"  
01.35, 03.05 "Каблуки"

### Россия 1

05.00 "Утро России" 12+  
09.00, 03.40 "Измеритель ума."  
09.55 "О самом главном" 12+  
11.00, 14.00, 17.00, 20.00 "Вести" 12+  
11.30, 14.30, 17.45, 19.35 "Местное время. Вести - Москва" 12+

### HTB

06.00 "HTB утром"  
08.10 "До суда" 16+  
09.05, 10.20 "Возращение Мухтара" 16+  
10.00, 13.00, 16.00, 19.00 "Сегодня"  
11.30, 14.30, 17.30 "Чрезвычайное происшествие. Обзор"  
11.55 "Суд присяжных" 16+  
13.20 "Суд присяжных. Окончательный вердикт" 16+  
14.55 "Прокурорская проверка"  
16.30 "Москва. Три вокзала"  
18.00 "Говорим и показываем"  
19.55 "Брат за брата" 16+

### Культура

06.30 Канал "Евроньюс"  
10.00, 15.00, 19.00, 23.00 Новости культуры  
10.20 "Маклинток!"  
12.30 "Сказки из глины и дерева"  
12.40, 21.35 "Австралия - путешествие во времени"  
13.35, 23.20 "Адъютант ЕГО ПРЕВОСХОДИТЕЛЬСТВА"  
15.10 Спектакль "Доходное место"  
17.45 "Примадонны мировой оперы"  
18.40 "Госпиталь Кабаньес в Гвадалахаре"  
19.15 "Неразгаданная тайна"  
20.00 Творческий вечер Людмила Чурсиной в Доме актера  
20.40 "Владимир, Сузdal и Кидекша"

### НИКА-TВ

15.00 "Жилищный вопрос" 6+  
15.15 "Официально" 12+  
15.29 "Исторический календарь" 6+  
15.30, 19.30, 21.30 "Новости"  
15.45 "Бывшая"  
16.30, 21.55 "Вызов"  
17.20 "Турист по жизни" 16+  
17.45 "Каникулы Кроша"  
19.00 "Наше культурное наследие" 6+  
19.55 "Фантом"  
20.45 "Как умер Сталин"  
22.45 "Родной образ" 0+  
23.45, 05.15 "Госпожа Горничная"  
00.30 "Травма"  
01.10 "Вокруг света на воздушном шаре" 16+  
02.00 "Игрушки"  
02.25 "Кругооборот" 12+  
02.55 "Тратим без жертв" 16+

27 августа 2014 года  
с 15 часов  
в Общественной  
приемной администрации  
МР "Спас-Деменский район"  
ведет прием  
граждан министр природных  
ресурсов,  
экологии и  
благоустройства  
Калужской области  
ЖИПА Владимир Иванович.  
Запись по тел. 2-10-37.

**Четверг,  
28 августа****Первый канал**

05.00 "Доброе утро"  
09.00, 12.00, 15.00, 18.00, 03.00 Новости  
09.15 "Контрольная закупка"  
09.45 "Жить здорово!" 12+  
10.55 "Модный приговор" 12+  
12.20, 21.30 "НИХАЧ"  
14.25 "Добрый день"  
15.15 "ПОЗДНЕЕ РАСКАЯНИЕ"  
17.00 "Наедине со всеми" 16+  
18.50 "Давай поженимся!" 16+  
19.50 "Пусть говорят" 16+  
21.00 "Время"  
23.30 "Первая Мировая" 12+  
00.35 "ФАРГО"  
01.45, 03.05 "КАПОНЕ"

**Россия 1**

05.00 "Утро России" 12+

09.00, 03.05 "Обитель Святого Иосифа" 12+  
09.55 "О самом главном" 12+  
11.00, 14.00, 17.00, 20.00 "Вести" 12+  
11.30, 14.30, 17.45, 19.35 "Местное время. Вести - Москва" 12+  
11.50, 14.50, 18.05 Вести. Дежурная часть  
12.00 "ТАЙНЫ СЛЕДСТВИЯ"  
13.00 "Особый случай" 12+  
15.00 "Большие надежды" 12+  
16.00 "ПОКА СТАНИЦА СПИТ" 12+  
18.15 "Прямой эфир" 12+  
20.50 "Спокойной ночи, малыши!"  
21.00 "ПИСЬМА НА СТЕКЛЕ" 12+  
00.40 "Взорвать мирно. Атомный романтизм" 12+  
01.45 "БОЛЬШАЯ ИГРА" 12+  
04.05 "Комната смеха" 12+

**HTB**

06.00 "HTB утром"  
08.10 "До суда" 16+

09.05, 10.20 "ВОЗВРАЩЕНИЕ МУХТАРА" 16+  
10.00, 13.00, 16.00, 19.00 "Сегодня" 11.30, 14.30, 17.30 "Чрезвычайное происшествие. Обзор" 11.55 "Суд присяжных" 16+  
13.20 "Суд присяжных. Окончательный вердикт" 16+  
14.55 "Прокурорская проверка" 16+  
16.30 "МОСКВА. ТРИ ВОКЗАЛА" 16+  
18.00 "Говорим и показываем" 16+  
19.55 "БРАТ ЗА БРАТА" 16+  
22.40, 00.00 "МЕНТОВСКИЕ ВОЙНЫ" 16+  
23.35 Сего дня 16+  
01.00 "ГЛУХАРЬ. ВОЗВРАЩЕНИЕ" 16+  
01.55 "Дачный ответ"

**Культура**

06.30 Канал "Евронысь"  
10.00, 15.00, 19.00, 23.00 Новости культуры

10.20 "ЖИЗНЬ С ОТЦОМ" 12.20 Лето Господне  
12.45, 21.35 "Австралия - путешествие во времени" 13.35, 23.20 "АДЬЮТАНТ ЕГО ПРЕВОСХОДИТЕЛЬСТВА" 14.50, 02.50 "Гиппократ" 15.10 Спектакль "Не все коту масленица" 16.55 "Интеллигент. Виссарион Белинский" 17.45 "Примадонны мировой оперы" 19.15 "Простой непростой Сергей Никоненко" 20.00 "Дорога на "Маяк". Путешествий для русской бомбы" 20.55 "Спокойной ночи, малыши!" 21.05 "Звезды русского авангарда" 22.30 "Монолог в 4-х частях" 01.50 "Фрэнсис Бэкон"

**НИКА-ТВ**

06.00, 15.45 "БЫВШАЯ"  
06.50, 01.50 "ИГРУШКИ"  
07.15, 23.30 "ТРАВМА"  
08.00 "Я профи" 6+

**Пятница,  
29 августа****Первый канал**

05.00 "Доброе утро"  
09.00, 12.00, 15.00, 18.00 Новости  
09.15 "Контрольная закупка"  
09.45 "Жить здорово!" 12+  
10.55 "Модный приговор" 12+  
12.20 "НИХАЧ"  
14.25 "Добрый день"  
15.15 "ПОЗДНЕЕ РАСКАЯНИЕ"  
17.00 "Наедине со всеми" 16+  
18.50 "Поле чудес"  
19.50, 21.30 "Точь-в-точь"  
21.00 "Время"  
23.25 "ROLLING STONES". КОНЦЕРТ В ГАЙД-ПАРКЕ"  
00.50 "БОЛЬШОЙ ГОД"  
02.45 "ПУСТОГОЛОВЫЕ"  
04.30 "В наше время" 12+

**Россия 1**

05.00 "Утро России" 12+  
08.55 "Мусульмане" 12+  
09.10 "Тридцать лет одиночества. Ян Арлазоров" 12+  
10.05 "О самом главном" 12+  
11.00, 14.00, 17.00, 20.00 "Вести" 12+  
11.30, 14.30, 17.45, 19.35 "Местное время. Вести - Москва" 12+  
11.50, 14.50, 18.05, 04.35 Вести. Дежурная часть  
12.00 "ТАЙНЫ СЛЕДСТВИЯ" 12+  
13.00 "Особый случай" 12+  
15.00 "Большие надежды" 12+  
16.00 "ПОКА СТАНИЦА СПИТ"  
18.15 "Прямой эфир" 12+  
21.00 "ЦАРЕВНА ЛЯГУШИНА" 12+  
00.40 "Живой звук" 12+  
02.35 "Горячая десятка" 12+  
03.45 "Комната смеха" 12+

**HTB**

06.00 "HTB утром"  
08.10 "До суда" 16+  
09.05, 10.20 "ВОЗВРАЩЕНИЕ МУХТАРА" 16+  
10.00, 13.00, 16.00, 19.00 "Сегодня" 11.30, 14.30, 17.30 "Чрезвычайное происшествие. Обзор" 11.55 "Суд присяжных" 16+  
13.20 "Суд присяжных. Окончательный вердикт" 16+  
14.55 "Прокурорская проверка" 16+  
16.30 "МОСКВА. ТРИ ВОКЗАЛА" 16+  
18.00 "Говорим и показываем" 16+  
19.55 "БРАТ ЗА БРАТА" 16+  
23.30 "ГЛУХАРЬ. ВОЗВРАЩЕНИЕ" 16+  
02.50 "ГРЯЗНАЯ РАБОТА" 16+  
04.40 "СУПРУГИ" 16+

**Культура**

06.30 Канал "Евронысь"

10.00, 15.00, 19.00, 23.00 Новости культуры  
10.20 "СТРОГИЙ ЮНОША"  
12.15 "Советский сказ Павла Бажова"  
12.40 "Австралия - путешествие во времени" 13.35 "АДЬЮТАНТ ЕГО ПРЕВОСХОДИТЕЛЬСТВА" 14.50, 02.50 "Джакомо Пуччини" 15.10 Спектакль "Ричард III" 17.40 "Превращения. Константин Райкин" 18.20, 01.50 "Иван Айвазовский" 18.30 "Смехоностальгия" 19.15 "Искатели" 20.00 "Звездная роль Владимира Ивашова" 20.40 "БАЛЛАДА О СОЛДАТЕ" 22.05 "Линия жизни" 23.20 Большой джаз 01.55 "Вавилонская башня"

**НИКА-ТВ**

06.00, 15.45 "БЫВШАЯ"  
06.50 "ИГРУШКИ"

**Суббота,  
30 августа****Первый канал**

05.30, 06.10 "ОДИН ШАНС ИЗ ТЫСЯЧИ"  
06.00, 10.00, 12.00, 18.00 Новости  
07.10 "ЧИСТО АНГЛИЙСКОЕ УБИЙСТВО"  
08.45 Мультсериал  
09.00 "Играй, гармонь любимая!"  
09.45 "Слово пастыря"  
10.15 "Смак" 12+  
10.55 "Владимир Ивашов. Баллада о любви" 12+  
12.15 "Идеальный ремонт"  
13.10 "Две звезды"  
14.50 "Светлана Крючкова. Я научилась просто, мудро жить..." 12+  
15.45 "БОЛЬШАЯ ПЕРЕМЕНА"

**Россия 1**

04.50 "СТАРЫЙ ЗНАКОМЫЙ" 12+  
06.35 "Сельское утро" 12+  
07.05 "Диалоги о животных" 12+  
08.00, 11.00, 14.00, 20.00 "Вести" 12+  
08.10, 11.10, 14.20 "Местное время. Вести - Москва" 12+  
08.20 "Военная программа" 12+  
08.50, 02.45 "Планета собак" 12+  
09.25 "Субботник" 12+  
10.05 "Моя планета" 12+  
11.20, 04.20 Вести. Дежурная часть  
11.55 "Танковый биатлон" 12+  
12.55, 14.30 "ОДИН НА ВСЕХ" 12+  
17.00 "Субботний вечер" 12+

**HTB**

05.35 "ПОРОХ И ДРОБЬ" 16+  
07.25 "Смотр"  
08.00, 10.00, 13.00, 16.00 "Сегодня" 08.15 "Золотой ключ" 08.45 "Их нравы" 09.25 "Готовим с Алексеем Зиминным" 10.20 "Главная дорога" 16+  
10.55 "Кулинарный поединок" 12.00 "Квартирный вопрос" 13.25 "Своя игра" 14.10, 16.15 "МЕНТ В ЗАКОНЕ" 16+  
18.00 "Контрольный звонок" 16+  
19.00 "Центральное телевидение" 20.00 "МОЯ ФАМИЛИЯ ШИЛОВ" 16+  
22.00 "Генерал" 16+  
23.00 "Ты не поверишь!" 16+

**Культура**

06.30 Канал "Евронысь"  
10.00 "Обыкновенный концерт с Эдуардом Эфировым" 10.35 "БАЛЛАДА О СОЛДАТЕ" 12.00 "Большая семья" 12.55 "Пряничный домик" 13.25 "Звездные портреты" 13.55, 01.55 "Из жизни животных" 14.45 "Нефронтовые заметки" 15.15 Концерт "Любо, братцы, любо..." 16.15 "Вавилонская башня" 17.15 "Фургон комедиантов" 17.50 "КАИН XVIII" 19.25 Музыка на канале 20.50 "Острова" 21.30 "АНДРЕЙ РУБЛЕВ" 00.35 Музыка на канале

**НИКА-ТВ**

06.00 "БЫВШАЯ"

**Воскресенье,  
31 августа****Первый канал**

05.30 "Контрольная закупка"  
06.00, 10.00, 12.00 Новости  
06.10 "ЧИСТО АНГЛИЙСКОЕ УБИЙСТВО"  
08.10 "Служу Отчизне!"  
08.40 Мультсериал  
08.55 "Здоровье" 16+  
10.15 "Непутевые заметки"  
10.35 "Пока все дома"  
11.25 "Фазенда"  
12.15 "Идеальный ремонт"  
13.10 "Среда обитания" 12+  
14.10 Что? Где? Когда?  
15.30 "ЗАРАЗА"  
16.35 "Минута славы" 12+  
18.20 "Повтори!" 16+

**Россия 1**

05.05 "КУБАНСКИЕ КАЗАКИ" 12+  
07.20 "Вся Россия" 12+  
07.30 "Сам себе режиссер" 12+  
08.20 "Смехопанорама" 12+  
08.50 "Утренняя почта" 12+  
09.30 "Сто к одному" 12+  
10.20, 14.20 "Местное время. Вести - Москва" 12+  
11.00, 14.00, 20.00 "Вести" 12+  
11.10 "Личное пространство" 12+  
12.10, 14.30 "Новая волна - 2014" 12+  
16.00 "ДВА ИВАНА" 12+  
21.00 "Воскресный вечер с Владимиром Соловьевым" 12+  
22.50 "45 СЕКУНД" 12+

**HTB**

06.00 "ПОРОХ И ДРОБЬ" 16+  
08.00, 10.00, 13.00, 16.00 "Сегодня" 08.15 Лотерея "Русское лото плюс"  
08.45 "Их нравы" 09.25 "Едим дома" 10.20 "Первая передача" 16+  
11.05 "Чудо техники" 12+  
12.00 "Дачный ответ" 13.20 Чемпионат России по футболу  
16.15 "Поедем, поедим!" 17.00 "Следствие вели" 16+  
18.00 "Чрезвычайное происшествие. Обзор за неделю" 19.00 Сего дня  
20.10 "Профессия-репортёр" 16+  
20.45 "Полицай" 16+  
22.00 "ОТДЕЛЬНОЕ ПОРУЧЕНИЕ" 16+

**Культура**

23.55 "КОНЕЦ СВЕТА" 16+  
06.30 Канал "Евронысь"  
10.00 "Обыкновенный концерт с Эдуардом Эфировым" 10.35 "КАИН XVII" 12.05 "Легенды мирового кино" 12.30 Цирк "Массимо" 13.25 "Звездные портреты" 13.55 "Из жизни животных" 14.45 "Пешком..." 15.15 Балет "Баядерка" 17.35 "Вавилонская башня" 18.30 Концерт "Люди идут по свету" 19.30, 01.10 "Искатели" 20.20 "Хрустальной Турандот" 22.10 "ЗЕРКАЛО ДЛЯ ГЕРОЯ"

**НИКА-ТВ**

06.00 "ТОРЖЕСТВЕННЫЙ ФИНАЛ" 16+

07.40 Мультсериал 6+  
08.00 "Воины мифов" 12+  
08.45 "Притяжение земли" 6+  
09.00 "Неделя" 10.05 "Прямая трансляция празднования дня города Калуги" 11.30 "Праздничный фейерверк" 11.45 "Время спорта" 6+  
12.00 "Родной образ" 0+  
13.00 "Детский канал" 0+  
13.30 "З-Я профи" 6+  
14.15 "Родной образ" 0+  
15.15 "Наше культурное наследие" 6+  
16.00 "Вокруг света на воздушном шаре" 16+  
16.55 "Вызов" 20.00 "Неделя" 21.05 "Прямая трансляция празднования дня города Калуги" 22.30 "Праздничный фейерверк" 23.45 "proLIVE" 12+

07.40 Мультсериал 6+  
08.00 "Воины мифов" 12+  
08.45 "Притяжение земли" 6+  
09.00 "Неделя" 10.05 "Прямая трансляция празднования дня города Калуги" 11.30 "Праздничный фейерверк" 11.45 "Время спорта" 6+  
12.00 "Родной образ" 0+  
13.00 "Детский канал" 0+  
13.45 "Мы там были" 12+  
14.00 "Планета "Семья" 6+  
14.30 "Навигатор" 12+  
15.00 "Предупреждение, спасение, помощь" 12+  
15.15 "Удачная покупка" 0+  
15.30 "Экология красоты" 6+<br



## Поздравляем!

Дорогую Веру Сергеевну  
МАЛКЕРОВУ  
с юбилеем!  
60 - немало, 60 - немножко,  
В 60 открыта к мудрости  
дорога.  
Не беда, что мелькают  
года  
И волосы от времени  
седеют,  
Была бы молодой душа,  
А души молодые не  
стареют!  
Сын, сестра,  
племянница.

Копаем колодцы, тел.  
8-910-513-67-47.

Палисадники, заборы, ворота из профнастила и евровышки, тел. 8-909-250-51-24.

**Компания ЕВРОПОТОЛКИ**  
французские  
**НАТЯЖНЫЕ ПОТОЛКИ**  
низкие цены  
**8-930-848-00-03**

**АКЦИЯ!!! АКЦИЯ!!! АКЦИЯ!!!**  
**НАТЯЖНЫЕ ПОТОЛКИ**  
**330** руб./кв.м  
Франция, Германия, Бельгия  
**ТВОЁ НЕБО**  
г. Людиново тел. 8-953-338-45-45

**3goika.ru**  
ПАССАЖИРСКИЕ  
ПЕРЕВОЗКИ  
Спас-Деменск -  
Москва  
Ежедневно:  
12:00, 00:30.  
Москва - Спас-Деменск  
12:00, 23:00.  
По пятницам: 15:00, 23:00.  
Цена: 800 руб.  
КАЖДАЯ 6-Я ПОЕЗДКА  
БЕСПЛАТНО!  
Заказ билетов  
по тел. 8-952-532-33-33.

**ТЦ «Новый» 1 ЭТАЖ**  
**идеал ОКНО**  
**5-15 %**  
**скидка**  
пенсионерам  
Тел: 8-910-545-51-55;  
8(48444) 6-29-28  
г. Людиново,  
ул. Энгельса 7 а

## Внимание - работа!

ООО «ЧОП Феликс-регион»  
ПРИГЛАШАЕТ НА РАБОТУ  
охранников, вахтовый метод,  
бесплатные обмундирование,  
проживание и обеды,  
полный соцпакет,  
оформление по ТК РФ,  
Боровский район  
Калужской обл.,  
з/п до 30000 руб./мес.,  
тел. 8-960-519-22-22,  
8(48438)3-62-02 по будням с  
9.00 до 17.00 час.

## Вниманию населения!

1 сентября  
с 17 до 17.30 час.  
на рынке в Спас-Деменске  
состоится распродажа  
домашних и фабричных кур:  
белых и красных, возраст -  
3, 5, 10 месяцев,  
цена - 150-300 руб.;  
серебристых, черных,  
пестрых, лохманских и  
чубатых, возраст 3 месяца -  
400 руб.; петухов, возраст 7  
месяцев - 400 руб.  
При покупке 20 кур  
три - бесплатно,  
тел. 8-952-995- 89-40.

## РЕКЛАМА

Организация снимет дом для  
сотрудников на время работы  
(сентябрь-октябрь) в Спас-  
Деменске или в ближайших деревнях, тел. 8-920-788-53-48, 8-  
905-111-53-48.

XXX

Натяжные потолки. Произ-  
водство Франция, тел. 8-920-  
880-40-17.

XXX

Натяжные потолки, тел.  
8-915-630-48-15.

XXX

Натяжные потолки (Франция,  
Германия, Бельгия), тел. 8-962-  
174-57-48, 5 лет на рынке.

## ОБЪЯВЛЕНИЯ

ПРОДАЕТСЯ: сетка-рабица -  
450 руб., сетка кладочная - 60  
руб., столбы - 200 руб., ворота  
- 3500 руб., калитки - 1500 руб.,  
секции - 1200 руб., тел. 8-985-  
419-28-01, 8-916-976-04-00.

XXX

Кровати металлические -  
750 руб., матрац, подушка,  
одеяло - 400 руб., тел. 8-916-  
620-27-64.

ДОСТАВКА БЕСПЛАТНАЯ.

XXX

РЕАЛИЗУЕМ тротуарную  
плитку, в наличии и на заказ,  
тел. 8-920-876-62-68.

XXX

В магазине «ОРХИДЕЯ»

новое ПОСТУПЛЕНИЕ свадеб-  
ных аксессуаров.

XXX

В универмаге (2 этаж) в от-  
деле «Цветы» ПОСТУПЛЕ-  
НИЕ нового товара.

XXX

ОТКРЫЛСЯ магазин на тер-  
ритории рынка. В продаже  
школьные принадлежности,  
сувениры, подарки, действу-  
ют СКИДКИ.

XXX

В универмаге (2 этаж) ОТ-  
КРЫЛСЯ свадебный салон -  
товары в продаже и напрокат.

XXX

В универмаге (2 этаж) ОТ-  
КРЫЛСЯ отдел молодежной  
одежды (доступные цены).

## Аренда

Администрация МР "Спас-Деменский район" сообщает о передаче в аренду земельного участка из земель населенных пунктов для ведения личного подсобного хозяйства площадью 420 кв.м, кадастровый номер 40:18:100800:50, расположенного по адресу: Калужская область, Спас-Деменский район, г. Спас-Деменск, ул. Привокзальная, возле дома №14.

XXX

Администрация МР "Спас-Деменский район" сообщает о передаче в аренду земельного участка из земель населенных пунктов для индивидуального жилищного строительства площадью 1540 кв.м, кадастровый номер 40:18:100703:57, расположенного по адресу: Калужская область, Спас-Деменский район, г. Спас-Деменск, ул. Вишневая, дом №6.

XXX

Информацию по приобретению земельных участков в аренду можно получить по адресу: г. Спас-Деменск, ул. Советская, 99, тел. 2-13-92.



## ПРОДАЮТСЯ:

2-х; 3-х комнатные квартиры  
в четырёхэтажном кирпичном доме в центре  
г. Спас-Деменска.

Дом построен и сдан в эксплуатацию в 2008 г., отделка  
проведена в 2013 г., имеет централизованное газо-, электро-  
и водоснабжение. Каждая квартира снабжена индиви-  
дуальным отоплением и горячей водой (от собственного  
газового котла), счетчиками электроэнергии, воды, газа. До-  
стоинством квартир являются большие кухни и остеклен-  
ные лоджии.

Общая площадь квартир:

**2-Х КОМНАТНАЯ - 47,4 КВ. М**

(кухня - 12,1 кв. м, лоджия - 8,0 кв. м);

**3-Х КОМНАТНАЯ - 64 КВ. М**

(кухня - 11,0 кв. м, лоджия - 6,5 кв. м).

Внутренняя отделка: пол – линолеум, стены - обои,  
потолок - kleevая краска, туалетная и ванная ком-  
наты - стены окрашены, пол - керамогранит, ванная, уни-  
таз, умывальник.

Цена за 1 кв. м - 30000 руб.

Тел. 8-916-216-11-35.

!!! ЛЮБАЯ СЛОЖНОСТЬ !!!

**ОКНА НАТЯЖНЫЕ ПОТОЛКИ (Франция) КОНДИЦИОНЕРЫ**

а таюке  
OKNA из дерева (дуб, сосна)  
ЭКООКНА (алюминиевые)

VEKA

г. Людиново, ул. Ленина, 3  
8(48444)6-70-77, 8-930-034-99-05

кредит, рассрочка платежа до 6 месяцев

Твой Дом компания

Позиция редакции газеты может не совпадать  
с точкой зрения авторов публикуемых материалов.  
Письма, рукописи, фотографии и рисунки  
не рецензируются и не возвращаются.

Материалы в такой рамке публикуются на  
коммерческой основе.  
Ответственность за содержание рекламных  
текстов несет рекламодатель.

Адрес редакции и издателя: 249610, Калужская обл., г. Спас-Деменск, ул. Советская, 104.  
Телефоны: редактор - 2-15-30, отдел общественно-политических, социально-экономических  
проблем, бухгалтерия, сельскохозяйственный отдел - 2-17-58, отдел набора и верстки - 2-12-59.  
E-mail: novaja@kaluga.ru

Набрано и сверстано в редакции газеты «Новая жизнь». Отпечатано в КРОФИСМК «Губерния», 248640,  
г. Калуга, пл. Старый Торг, 5. Тел. 57-40-70 obizdat@kaluga.ru Индекс 51766. Объем 1 п. л.  
Тираж 1750. Заказ 12+ Подписано в печать 20.08.2014 г. по графику в 17.00, фактически в 15.00.

## «Новая жизнь»

УЧРЕДИТЕЛИ: автономная некоммерческая  
организация «Редакция газеты «Новая жизнь» и  
администрация МР «Спас-Деменский район».

Газета зарегистрирована Федеральной службой по  
надзору в сфере связи, информационных технологий  
и массовых коммуникаций (г. Калуга)  
Свидетельство ПИ № ТУ 40-0053

Цена в розницу – свободная.  
Редактор В. Н. ФИТИСОВА.

12+