

Читайте в этом номере

Новая жизнь
старого бассейна

2

10 признаков
качественных семян

2

Нам важно Ваше мнение
Спешите высказаться

10

Лучшие сочинения
к Дню Победы

11

Прогноз погоды на неделю

11

Запечённые фрукты

12

КАЖДЫЙ ДЕНЬ МОЖНО РАДОВАТЬСЯ ПОБЕДЕ

МЕДАЛИ К ЮБИЛЕЮ ПОБЕДЫ

В Протвино неустанно продолжают чествовать ветеранов Великой Отечественной войны. 15 апре-



ля в городском Совете ветеранов состоялось торжественное собрание, на котором участникам войны были вручены президентские награды – медали к 70-летию Победы.

Глава г.Протвино Валерий Борисов и отдел социальной защиты населения присоединились к поздравлениям. Младшее поколение тоже не осталось в стороне.

Врученные награды и подарки – это лишь частичное воплощение той благодарности, которую испытывает каждый из нас к этим великим людям. Уважение и гордость за них всегда будут вечны. И это только начало. Впереди ветеранов и всех жителей города ждёт множество ярких и запоминающихся торжеств и мероприятий по случаю 70-летия Победы в Великой Отечественной войне.

Приближается День Победы – чуть больше двух недель остаётся до этого знаменательного праздника. В Протвино активно продолжают торжественные собрания и акции и полным ходом идут приготовления к ещё предстоящим мероприятиям.

ПОЧТИЛИ ПАМЯТЬ ПЕСНЕЙ

Студенты и преподаватели протвинского филиала Университета «Дубна» решили внести свой творческий вклад в копилку мероприятий, посвящённых приближающемуся 70-летию Великой Победы.

В вузе состоялся фестиваль-конкурс «По дорогам военной славы» на лучший номер о Великой Отечественной войне. На сцене студенты читали стихи, исполняли известные фронтовые песни и кружились в вальсе. Дружным коллективом выступил и преподавательский состав с отрывками из известных военных песен и презентацией о городе военной славы Владикавказ.

По итогам фестиваля стало понятно, что определять победителей не имеет смысла, все, кто выступал на сцене,

почтили своим творчеством память павших солдат. Закончился фестиваль коллективной песней.

ПОДГОТОВКА К ГЛАВНОМУ ДНЮ

На специальном заседании, состоявшемся в администрации на прошедшей неделе, представители служб и ведомств рапортовали о своей готовности к торжествам.

Подготовка юбилейных торжеств проходит в стеснённых финансовых условиях. Большой вклад в организацию праздника и проведение предпраздничных акций внесли предприятия-спонсоры и простые горожане. Было проведено несколько косметических ремонтов в квартирах ветеранов, для некоторых закуплена мебель и бытовая техника. Начинается выдача единовременных выплат, предусмотренных государством.

На комитете по подготовке празднества 9 мая рассматривались и сценарии мероприятий. Много уже срежиссировано, но кое-что ещё в процессе подготовки. Репетиции идут полным ходом.

Материалы для статьи подготовили
Елена Маркина и Марина Крюкова



ОТПРАВЛЕН В ОТСТАВКУ

20 апреля на выездном заседании Совета депутатов Серпухова, которое прошло в Доме Правительства Московской области, было принято решение отправить в отставку главу города Павла Залесова. За отставку мэра проголосовали 20 депутатов, 3 голоса «против», 2 воздержались.

История с отставкой началась с декларации мэра, в которой не было указано несколько объектов имущества. Некоторые депутаты Совета отмечают также тот факт, что Павел Залесов не прислушивался к мнениям Совета депутатов и жалобам жителей Серпухова, уделял мало внимания хозяйственной части и зачастую не доводил начатое до логического конца. «Павел Залесов сначала очень активно взялся за благоустройство города, – прокомментировал депутат Совета депутатов Серпухова Игорь Ермаков, – идеи хорошие, но, к сожа-

лению, работа была несистемная, и поэтому начатые дела не доводились до завершения».

Другая сторона медали – положительные результаты работы Павла Залесова. Депутат Совета Дмитрий Акимускин отмечает рост экономики, привлечение средств в город и уменьшение муниципального долга, который достался главе от предыдущей администрации, с 477 млн до 170 млн руб. Дмитрий Акимускин также добавил, что, если бы вопрос об отставке главы решался не на выездном совещании, а в Серпухове, то, по его мнению, «многие жители пришли бы поддержать Залесова».

Обязанности главы города пока принял на себя Алексей Воробьёв, 1-й заместитель главы. Выборы на пост нового главы Серпухова планируются через месяц.

Материалы подготовила Анна Скурихина



НОВАЯ ЖИЗНЬ СТАРОГО БАССЕЙНА

Общеобразовательная школа №3 им. Лавриненко является одной из старей-



ших в городе. Это была первая школа со своим бассейном. Плавать и заниматься туда ходил почти весь город. Позже бассейн закрылся из-за серьёзных повреждений и не действует уже много лет. Теперь реконструкция бессмысленна. Помимо серьёзной трещины в чаше бассейна под ним со временем образовался плывун.

Инициативная группа жителей Протвино решила дать вторую жизнь заброшенному бассейну и выступила с проектом под названием «Центр». Как нам рассказал председатель инициативной группы Алексей Аржаков, согласно проекту, планируется разместить на месте чаши бассейна ринг с помостом для боксёров, тренажёры, а также батут и поролоновую яму. В этом зале также планируется расположить секции биатлона и

хоккея. Всё это будет работать на базе Детско-юношеской спортивной школы №2. Одной из основных задач является подготовка молодёжи к службе в вооружённых силах Российской Федерации, именно поэтому полное название данного проекта: «Центр физической и морально-волевой подготовки протвинской



молодёжи для службы в спецназе силовых структур РФ».

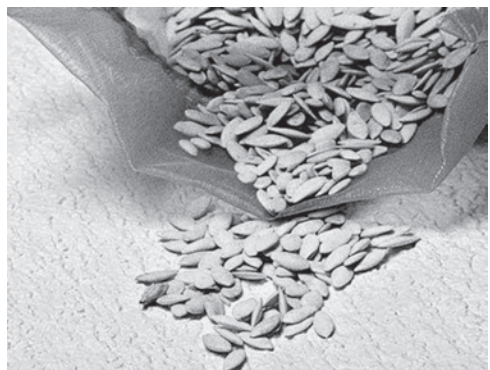
На сегодняшний день проект «Центр» находится ещё в сыром виде, но его уже поддержали местные власти, а некоторые предприниматели готовы оказать спонсорскую помощь в его реализации. Также планируется вести переговоры с областью. Будем надеяться, что в скором времени старый бассейн найдёт своё новое практическое применение.

Материалы для статьи подготовила
Марина Крюкова

ПРО сад и огород

10 ПРИЗНАКОВ КАЧЕСТВЕННЫХ СЕМЯН

Готовясь к посадочному сезону, мы обычно покупаем семена почти не глядя, ориентируясь лишь на красивую яркую картинку. И очень зря! На самом



деле, на правильной пакетике с хорошими семенами должно быть много надписей:

1. Названия культуры и сорта, обозначение гибрида F1 или F2 (если это гибрид), краткая информация об этом сорте, его агротехнике.
2. Полный адрес и телефон фирмы-производителя (а не только её название).
3. Номер партии (он поможет, если вы в будущем решите купить точно такие же семена).
4. Срок годности или срок хранения (они не должны быть напечатаны типографским способом, а проштампованы как печать). Если он истёк, то в лучшем случае вы получите незначительный урожай, в худшем – вообще ничего не получите.
5. Номер ГОСТа, по которому определены посевные качества семян.
6. Количество семян в упаковке, а не просто граммы.
7. Всхожесть в процентах. Если там стоит, например, число 80-85%, это совершенно нормально. Обещанию же, что взойдут все 100% семян, верить не стоит – такое просто невозможно.
8. Желательно, чтобы на пакете присутствовало описание сорта (высота, урожайность, цвет и т. д.), а также рекомендации по уходу за растением.
9. Важный момент: уважающая себя фирма обязательно укажет на пакетике не просто срок годности, но и год урожая семян. Если год урожая не указан, то от покупки лучше отказаться. Ведь нет гарантии, что ваши семена не лежат

ли несколько лет в каком-нибудь сыром ангаре и были расфасованы по фирменным пакетикам, лишь когда стали поджимать сроки. Если всё же решились на покупку, помните, что такие зёрнышки могут плохо всходить, и при посадке их количество надо увеличить.

Чем моложе семена, например, прошлогодние, тем лучше всхожесть. Это правило относится ко всем семенам. Но как ни странно, огурцы – исключение. После трёх лет «отдыха» у тыквенных культур (огурцы, кабачки, патиссоны) всхожесть, наоборот, повышается. Дело в том, что семена первого года дают растения, на которых женские цветки появляются намного позднее мужских. А это препятствует опылению, и в результате снижается урожай. По-



этому предпочтительнее такие «молодые» зёрнышки прогревать перед посадкой.

10. Обратите внимание: на некоторых пакетиках стоит надпись: «Семена не следует прогревать, промораживать и протравливать!» Это означает, что все необходимые операции селекционер уже сделал, и ваша попытка самостоятельно повысить всхожесть семян приведёт их к гибели. Если же такого предупреждения нет, то за 1,5 месяца до посева семена огурцов можно начать подвесить в мешочке над батареей, чтобы согреть их. Также семена помидоров, огурцов, тыквы, кабачков и патиссонов можно протравить в 1% растворе марганцовки в течение 20 минут.

Кстати, не выбрасывайте пакетик из-под семян: по нему вы сможете выбрать сорт из той же партии или предъявить претензию фирме-производителю.

По материалам интернет-изданий

ПРАЗДНИК ТРУДА

В минувшую пятницу в доме культуры «Протон» состоялось чествование трудящихся в рамках областного праздника Дня труда.

На площади Алеева работала выездная ярмарка вакансий при городском центре занятости населения, где каждый безработный мог подыскать себе подходящую вакансию. В фойе второго этажа дома культуры развернулась гастрономическая ярмарка, где организации общепита представляли блюда национальной кухни.

Но главным событием стало торжественное собрание в бальном зале, на ко-

тором было вручено множество правительственных и муниципальных наград



трудящимся. Наш телеканал тоже не остался в стороне. В городском конкурсе среди местных СМИ на лучший репортаж о человеке труда мы стали победителями.

Всех присутствующих поздравили официальные лица Московской области и города Протвино, и по уже сложившейся традиции, творческие коллективы дома культуры «Протон».

Материалы для статьи подготовила
Марина Крюкова

ПРОсто транспорт

ДТП с участием мотоциклиста

19 апреля в 20:50 на перекрёстке улиц Победы и Ленина напротив дома №6 33-летний житель нашего города, управляя легковой автомашиной, не уступил дорогу мотоциклу под управлением 19-летнего протвинца. В результате столкновения травмы различной степени тяжести получили водитель и пассажир мотоцикла. Водителю мотоцикла медицинская помощь была оказана на месте происшествия, а его пассажир, 17-летняя девушка, жительница нашего города, с переломом ноги и многочисленными ушибами и ссадинами госпитализирована в хирургическое отделение Протвинской городской больницы. По факту происшествия ведётся проверка.

Уважаемые водители, будьте предельно внимательны к наиболее уязвимым участникам дорожного движения! Простые в управлении и доступные по цене механические средства передвижения в последнее время становятся всё более популярными в подростково-молодёжной среде. Вместе с тем, водители и пассажиры мототехники являются наиболее уязвимыми участниками дорожного движения. В отличие от автомобилистов, водители мотоциклов и скутеров могут получить серьёзные травмы даже в случае небольшого ДТП. Достаточно падения на скорости 10-20 км/ч, чтобы пострадать: сломать руку или ногу, а в случае отсутствия защитного мотошлема – получить черепно-мозговую травму.

III-ья глобальная неделя безопасности дорожного движения

С 4 по 10 мая 2015 года во всём мире пройдёт Третья Глобальная неделя безопасности дорожного движения ООН, объявленная резолюцией Генеральной Ассамблеи ООН «Повышение безопасности дорожного движения». Её главной темой станет безопасность детей на дороге, которая отражена в хэштеге #SaveKidsLives (#СпаситеДетскиеЖизни). Кампания #SaveKidsLives призвана:

- подчеркнуть тяжёлое положение детей на дорогах мира;
- инициировать принятие мер, направленных на улучшение их безопасности;
- содействовать включению принципов безопасного и устойчивого развития транспорта в повестку дня на период после 2015 года.

Центральное место в кампании #СпаситеДетскиеЖизни занимает Детская декларация, представленная в нояб-

ре 2014 года. Она была разработана с участием детей во всём мире. Дети высказали свои мысли и страхи, касающиеся участия в дорожном движении, рассказали, что они чувствуют, когда едут в школу или идут пешком. Они сказали, чего им не хватает, чтобы чувствовать себя в безопасности на дороге.

И снова о парковках для инвалидов!

Не теряет своей актуальности проблема соблюдения правил в местах, специально оборудованных для стоянки машин, принадлежащих или обслуживающих инвалидов. Как показывает практика, ни предупреждающие знаки, ни вну-



шительные штрафы нарушителей не останавливают. Более того, находятся такие нарушители, которые находят «оправдание» своим действиям. Сейчас парковки для инвалидов есть у каждого общественного места: возле медицинских учреждений, возле торговых центров, возле административных зданий, возле церкви. Но, как ни нелепо звучит, именно здесь водители чаще всего ущемляют права своих коллег с жёлтой наклейкой на стекле – именно так обозначаются машины инвалидов. Согласно федеральному закону, у каждого учреждения должны быть специальные парковочные места для водителей-инвалидов. Такую стоянку от обычной отличить нетрудно. По крайней мере в нашем городе они оборудованы и давно всем известны. И дело не только в большом штрафе. Понятно, что в условиях города водителю рад любому свободному парковочному месту и порой не обращает внимания на знак «Парковка для инвалида», несмотря на штраф за подобное правонарушение от 3000 до 5000 рублей. Каждый водитель должен осознавать, что водители-инвалиды полноправные (равноправные, как хотите) участники дорожного движения. Будьте к ним вежливы и предупредительны!

Госавтоинспекция г.Протвино

15 апреля 2015 г. около 19 часов в г. Серпухове, на Борисовском шоссе д.1 произошло дорожно-транспортное происшествие. Водитель на неустановленном автомобиле совершил наезд на несовершеннолетнего на пешеходном переходе и скрылся с места происшествия.

Очевидцев ДТП, а также тех, кто располагает информацией о местонахождении водителя, просим позвонить по телефону 72-28-33, 35-13-39 или 02.

Прошло 70 лет с того удивительного дня, когда мир одержал победу над фашистской Германией!

Память о прошлом позволяет нам не совершить ошибок в настоящем. Именно поэтому мы, потомки участников Великой Отечественной войны, будем всегда помнить о цене Великой Победы, чтить память предков, которые жертвовали своей жизнью ради нашего счастливого настоящего. Но особенно важно, как об этих значительных событиях в истории страны говорит молодое поколение.

Мы продолжаем знакомить Вас с сочинениями ребят из протвинских школ.

**СОЧИНЕНИЕ УЧЕНИКА 5А КЛАССА
МБОУ «ЛИЦЕЙ» Г.ПРОТВИНО
ТРОФИМЕНКОВА ДМИТРИЯ**

МОЯ СЕМЬЯ В ГОДЫ ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЫ

Не для себя и не для славы
Вставали на смертельный бой,
А чтоб свободной жизнью жили
Потомки. Значит, **МЫ С ТОБОЙ!!!**

Я учусь в 5А классе МБОУ «Лицей» города Протвино Московской области. Учусь в прекрасной школе, в которой просторные классы с компьютером, интерактивной доской и другим необходимым для учёбы современным оборудованием. Также я хожу в музыкальную школу города Протвино. В ней ребята могут учиться играть на самых разных инструментах. В школе есть большой концертный зал, в котором проходят праздничные концерты, посвящённые Дню знания, встрече Нового Года, празднованию 23 февраля и 8 марта. А в этом году мы готовимся к большому концерту, посвящённому празднованию 70-летия Победы в Великой Отечественной войне. Я буду играть на аккордеоне любимую песню военных лет – «В землянке». С замиранием в сердце я исполню эту песню и посвящаю её всем ветеранам и



участникам Великой Отечественной войны
сегодня имеем, отстояли наши деды и
грозные военные годы.

Страшное дыхание той войны коснулось и моей семьи. Мой дедушка Трофименков Иван Фёдорович начал свой военный поход в июне 1941 года командиром стрелкового отделения под Полтавой. В мае 1944 года воевал в полку 1-го Украинского фронта разведчиком. А в октябре 1944 года был переведён наводчиком минометной батареи в полк 30 стрелковой дивизии 1-го Украинского фронта. Там мой дедушка участвовал в освобождении Житомира, Западной Украины, форсировал Днепр под Киевом.

Принимал участие в освобождении г. Чоп и Чехословакии от фашистов. В ожесточённых боях был дважды ранен.

Мой дед Трофименков Иван Фёдорович за боевые заслуги получил награды: две медали «За отвагу», медаль «За победу над Германией» и Орден Славы III степени, которым награждали только за личный подвиг на поле боя.

Мой папа мне говорил, что часто расспрашивал своего отца о былых боевых сражениях, но тот не очень любил рассказывать о войне: было тяжело вспоминать о пережитом ужасе.

Мой прадедушка Николаев Сергей Фёдорович встретил войну в г. Минск. Он вместе со своей семьёй оказался там после окончания института. Учился мой прадедушка в знаменитом авиационном институте в городе Ленинград. Вместе с ним



на одном курсе учился Ильющин С.В., который стал выдающимся авиаконструктором самолетов ИЛ-14, ИЛ-18, ИЛ-62.

В первые дни войны фашисты жестоко бомбили Минск, и все жители бежали из города, чтобы спасти своих детей от наступавшего врага. Моя бабушка со своей мамой и сестрёнкой были одни, потому что её папа (мой прадедушка) был в авиационном полку на военных учениях. Больше полугода о нём не было никаких сведений. А потом по приказу он был отправлен в Сибирь на военный авиазавод.



Самолёты, которые участвовали в боях и были повреждены, направлялись для ремонта на завод в Красноярске. Прадедуска был там главным инженером, но часто он садился за штурвал вторым пилотом для испытания самолётов перед отправкой на фронт. Боевые машины очень ждали военные летчики. Работа была ответственная, сложная и необходимая.

Завод работал круглые сутки. Часто люди оставались на заводе поспать хотя бы несколько часов прямо около самолётов. Обо всём об этом мне рассказала моя бабушка. Я сохраняю в памяти эти истории о своих предках, чтобы рассказать своим детям. Ведь история одной семьи – это история целой страны.

В нашей семье помнят и почитают родных, которые на фронте и в тылу всё делали для приближения Победы. Наша страна выстояла и победила ненавистного врага! И вот уже 70-й раз празднует День Великой Победы – 9 мая!

ООО «Управдом» оказывает услуги по управлению и содержанию общего имущества собственников помещений в многоквартирных домах.

ООО «Управдом» является членом СРО. Проходит лицензирование.

ИНН КПП		5:0137:01017:26:6-1-1		Приказ Минфина РФ от 02 июля 2010 г. N 96н	
		5:0137:01010:01		от 17.08.2012 N 113н	
		Стр. 01:011		Форма по КМД 071.0098	

Бухгалтерская (финансовая) отчетность субъектов малого предпринимательства

Номер корректировки Отчетный период (код) Отчетный год

Общество с ограниченной ответственностью "Урал-Восток"

(наименование организации)

Код вида экономической деятельности по классификатору ОКВЭД

Код по ОКПО

Форма собственности (по ОКФС)

Организационно-правовая форма (по ОКПОФ)

Единица измерения: (тыс. руб. / млн. руб. - код по ОКЕИ)

на страницах с приложением документов или их копий на листов

Достоверность и полноту сведений, указанных в настоящем документе, подтверждаю:

Директор
А.А. ТОЛБЕВ ИЧ
(фамилия, имя, отчество* руководителя (уполномоченного представителя) полностью)

Подпись _____ дата

М.П. **Управдом**

Г.А. ИХОВИЧ
В.А. ИХОВИЧ
В.И.К. ПЕТРОВИЧ
(фамилия, имя, отчество* главного бухгалтера полностью)

Подпись _____

Заполняется работником налогового органа

Сведения о представлении документа

Данный документ представлен (код)

на страницах в составе (отметить знаком V)

0710001	☒	0710002	☒
0710003	☐	0710004	☐
0710005	☐	0710006	☐

с приложением документов или их копий на листов

Дата представления документа

Зарегистрирован за №

(Фамилия, И.О.) _____ (Подпись) _____

Наименование документа, подтверждающего полномочия представителя

ИНН
КПП

15:0137:0007:0266:1
15:0137:0007:0266:1

Стр.

Форм. по ОКУД 0710001

Бухгалтерский баланс

Показатель <1>	Наименование показателя	Код	На отчетную дату отчетного периода	На 31 декабря предыдущего года	На 31 декабря года, предшествующего предыдущему
1	2	3	4	5	6
Актив					
	Материальные внеоборотные активы <2>	1150			
	Нематериальные финансовые и другие внеоборотные активы <3>	* 1170			
	Запасы	1210			
	Денежные средства и денежные эквиваленты	1250			
	Финансовые и другие оборотные активы <4>	** 1230			
	БАЛАНС	1600			
Пассив					
	Капитал и резервы	1300			
	Долгосрочные заемные средства	1410			
	Другие долгосрочные обязательства	1450			
	Краткосрочные заемные средства	1510			
	Кредиторская задолженность	1520			
	Другие краткосрочные обязательства	1550			
	БАЛАНС	1700			

* Код показателя может быть 1170, 1110, 1120, 1130, 1140, 1160, 1180, 1190.

** Код показателя может быть 1230, 1220, 1240, 1260.



ИНН
КПП

Форма по ОКУД 0710002

Стр. 10 из 16

Отчет о финансовых результатах

Полное- ния <1>	Наименование показателя	Код	За отчетный период	За аналогичный период предыдущего года
			1	2
1	2	3	4	5
	Выручка <6>	2110	6 049	4 249
	Расходы по обычной деятельности <6>	* 2120	(5 631)	(3 950)
	Проценты к уплате	2330		
	Прочие доходы	2340		
	Прочие расходы	2350	(2 671)	(1 180)
	Налоги на прибыль (доходы) <7>	** 2410	(1 213)	(806)
	Чистая прибыль (убыток)	2400	1 208	1 955

* Код показателя может быть 2120, 2210, 2220.

** Код показателя может быть 2410, 2430, 2450.

Примечания

- 1 Указывается номер соответствующего пояснения к бухгалтерскому балансу и отчету о финансовых результатах.
- 2 Включая основные средства, незавершенные капитальные вложения в основные средства.
- 3 Включая результаты исследований и разработок, незавершенные капитальные вложения в нематериальные активы, исследования и разработки, отложенные налоговые активы.
- 4 Включая дебиторскую задолженность.
- 5 За минусом налога на добавленную стоимость, акцизов и аналогичных обязательных платежей.
- 6 Включая себестоимость продаж, коммерческие и управленческие расходы.
- 7 Включая текущий налог на прибыль, изменение отложенных налоговых обязательств и активов.

 ПОГОДА	ЧЕТВЕРГ 23 АПРЕЛЯ		ПЯТНИЦА 24 АПРЕЛЯ		СУББОТА 25 АПРЕЛЯ		ВОСКРЕСЕНЬЕ 26 АПРЕЛЯ		ПОНЕДЕЛЬНИК 27 АПРЕЛЯ		ВТОРНИК 28 АПРЕЛЯ		СРЕДА 29 АПРЕЛЯ	
	НОЧЬ	ДЕНЬ	НОЧЬ	ДЕНЬ	НОЧЬ	ДЕНЬ	НОЧЬ	ДЕНЬ	НОЧЬ	ДЕНЬ	НОЧЬ	ДЕНЬ	НОЧЬ	ДЕНЬ
ТЕМПЕРАТУРА ВОЗДУХА	5	11	5	10	3	12	1	14	9	19	9	20	11	18
АТМОСФЕРНОЕ ДАВЛЕНИЕ	739	737	733	735	742	746	746	743	743	745	746	747	746	744
ПОГОДА														
НАПРАВЛЕНИЕ ВЕТРА	3	3	3	3	3	3	Ю-З	Ю	3	Ю-З	Ю	Ю	Ю-В	Ю-В

ВСЕ ЧАСТНЫЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ, КОТОРЫЕ ВЫ РАЗМЕСТИЛИ НА ТЕЛЕКАНАЛЕ "ПрОТВ", ПЕЧАТАЮТСЯ В НАШЕЙ ГАЗЕТЕ.
ВАС ЖДУТ ПО АДРЕСАМ: ПРОТВИНО, УЛ. МОСКОВСКАЯ, 4 - МАГАЗИН ОКД, ТЕЛ.: 34-30-30; СЕРПУХОВ, УЛ.ДЖ. РИДА 10А -
РЕКЛАМНАЯ ГРУППА "ЮП", ТЕЛ.: 35-05-08; КРЕМЕНКИ, РЕКЛАМНОЕ АГЕНТСТВО "НИКОЛ", ТЕЛ.: (48432)58-751

НЕДВИЖИМОСТЬ

СНИМУ

СДАЮ

КУПЛЮ

●Сниму гараж ☎ 8-916-759-55-54

●Сдам 1 комн. кв. на длит. срок ☎ 8-903-660-98-97

●Сдам 1 к. кв. с 1 мая на 5 месяцев русским ☎ 8-917-567-02-49

●Сдам 2 комн. кв. на длит. срок ☎ 8-926-319-69-70 после 18.00

●Сдам паркинг-место, ул. Ленина, 39 (видеонаблюдение) ☎ 8-916-614-69-48

●Куплю КГТ ☎ 8-965-302-35-12

ПРОДАМ

●Куплю 2 комн. кв. в "пентагоне". Дорого ☎ 8-926-103-64-53

●Продам 3 комн. квартиру в Протвино на Заводском проезде, д. 20, пятый этаж, 3,6 млн. руб. ☎ 8-917-528-74-54, 31-10-20

●Продам участок на пчельне ("Скала-1") ☎ 8-916-614-69-48

●Продам участок 6 соток с домом 6х6. Участок ровный, свет, поливочная вода. Рядом пруд и родник ☎ 8-905-730-26-56

●Продам дачу на "Скале-1", уч-к 1-72 + овощехранилище ☎ 8-903-721-70-69, ☎ 8-905-730-92-43

●Продам часть дома 31,7 кв.м п. Большевик, ул. Карпова ☎ 8-916-390-62-16

РАБОТА

●Продам гараж с высокими воротами у очистных ☎ 8-903-110-55-11

●Продам гараж, ГК "Монолит", 300 т. руб. ☎ 8-915-239-80-94

●Требуется в компанию по вывозу мусора диспетчер, водитель, грузчик ☎ 8-915-258-37-69

●Кафе требуются: бармен-официант, посудомойщица-уборщица ☎ 8-915-291-82-34

●Требуется сторож на предприятии. График 1/3 ☎ 8-929-624-88-30

●Предприятию требуются водители автопогрузчика. 3/пл. 35 тыс. руб. ☎ 31-01-35, 31-08-93

●На пр-во требуется кладовщик. 3/пл. от 20 т. руб. ☎ 8-916-328-87-57

УСЛУГИ

●Предприятию требуются водители автопогрузчика. 3/пл. 35 тыс. руб. ☎ 31-01-35, 31-08-93

●Требуется повар, продавец, официант ☎ 8-915-280-69-80

●Требуется водитель кат. "С" в Серпухов, о/р, 3/пл. 40 т. руб. ☎ 8-916-333-09-79

●В кафе "Молодёжное" требуются: повар, продавец, официант ☎ 34-18-14, 8-926-852-87-23

●Ищу специалистов по укладке керамогранитной плитки 500 м и по поклейке обоев 1000 кв.м ☎ 8 (4967) 31-65-94

●Приглашаем на выставку-раздачу кошек из протвинского приюта в субботу 25 апреля с 12 до 15 часов. Ул. Мира, д. 3-А

ТОВАРЫ

ПРОДАМ

●Цирк в ДК г. Кременки в субботу 16 мая в 12 часов ☎ 8-916-712-99-88

●Установка тахографов. Изготовление карт ☎ 8-903-761-61-51, ☎ 8-903-575-85-63

●Сдаются в аренду производственно-складские помещения со всеми коммуникациями на Заводском пр-де, Протвино, от 90 до 400 кв.м. и на Калиновской ярмарке ☎ 8-926-133-99-69, ☎ 8-915-297-91-49

●Продам катер UMS-470 с мотором Suzuki-90 на прицепе ☎ 8-916-691-31-77

РАЗНОЕ

●Найдена медаль "Снятие блокады Ленинграда" в районе ул. Гагарина, д. 5 ☎ 8-916-805-94-95, ☎ 74-23-84 Юля

●Утеряна барсетка с документами. Вознаграждение ☎ 8-916-355-74-56

●Отдам красивую белую кошечку, возраст 1 год, стерилизованная ☎ 74-87-50

●Отдам в добрые руки очаровательных котят ☎ 8-963-620-77-25, ☎ 74-05-46

●Найдены ключи в кожаном футляре на скамейке в р-не Лесного бульвара ☎ 74-38-29

ПРОпитание

ЗАПЕЧЁННЫЕ ФРУКТЫ

ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ

Ингредиенты: крупное яблоко, замороженная красная смородина, 1 ч.л. мёда, грецкий орех – по вкусу. Яблоко разрезать напополам, вырезать сердцевину. В каждой половинке сделать углубления. Чтобы половинки яблок были устойчивы, срезать кожуру снизу. Красную смородину, не размороженную, мякоть яблока из середины, порубленные грецкие орехи смешать и заложить в центр яблока. Сверху положить по пол чайной ложки мёда. Запекать в микроволновке до готовности.

ГРУША, ЗАПЕЧЁННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Ингредиенты: большая груша, 6 шт. чернослива без косточек, несколько вишен без косточек, корица, сахар – по вкусу. Грушу разрезать напополам. Чтобы половинки были устойчивы, срезать кожуру снизу. Сделать углубления в груше. Чернослив порезать соломкой. Соединить с вишней и вырезанной мякотью груши. По желанию добавить сахар. Заложить всё это в половинки груши. Сверху посыпать корицей. Запекать в микроволновке до готовности. Украсить листочком мяты.

ГРЕЙПФРУТ В СОБСТВЕННОЙ КОЖУРЕ

Ингредиенты: 1 крупный грейпфрут, 1 ст.л. чёрной смородины, 1 банан, 1 ч.л. сахара или 1/2 ч.л. мёда – по желанию. Грейпфрут разрезать пополам. Извлечь всю мякоть, не повредив кожуры, чтобы сохранилась форма чаши. Мякоть грейпфрута нарезать кусочками вместе с плёнкой. Сразу же вернуть мякоть в кожуру (пока сок не успел вытечь из мякоти). 1 ст.л. чёрной смородины добавить к мякоти, перемешать. По желанию, добавить сахар или мёд. Запекать в микроволновке около 5 минут. Готовый десерт посыпать сверху кусочками банана.

ЗАПЕЧЁННЫЕ СЛИВЫ

Ингредиенты (на 4 порции): сливы красные – 4 шт., розмарин свежий – 3-4 веточки, сливки жирные – 0,5 стакана, йогурт натуральный – 2/3 стакана, мёд – 0,5 стакана, цедра половины апельсина, сок половины апельсина, мюсли – 0,75 стакана. Включить духовку для предварительного разогрева до 180 градусов. Сливки помыть, разрезать пополам, удалить косточки. По веточкам розмарина пройтись скалкой, чтобы освободить масло. Выложить половинки слив в жаропрочную форму одним слоем. Между слив выложить веточки розмарина. В миске смешать мёд, апельсиновый сок и цедру. Полить этим сиропом сливы в форме. Накрыть форму фольгой и поместить в разогретую духовку на 23-35 минут, до мягкого состояния

слив. Достать сливы из духовки, розмарин удалить. Дать сливам немного остыть. Тем временем сливки взбить до пышного устойчивого состояния. Добавить йогурт, аккуратно перемешать. Подавать сливы в порционных тарелках, полив сиропом. На каждую порцию слив положить сливочный соус и посыпать мюсли.

ЗАПЕЧЁННЫЕ БАНАНЫ

Ингредиенты: банан – 4 шт., сахар (лучше коричневый) – 2 ч.л., сливки (30-35%) – 0,2 л, ягоды (любые на ваш вкус) – 200 г. Бананы должны быть спелыми и в то же время достаточно плотными. Положить бананы в кожуру на противень и поставить в разогретую до 160-180 С духовку. Время выпекания 20-30 минут – пока кожура банана не станет тёмно-коричневой. Пока запекаются бананы, взбить охлаждённые сливки. Достать бананы и дать им полежать пару минут. Сделать на каждом банане по два параллельных надреза по рёбрам на коже острым и тонким ножом. Оттянуть ленту кожуры, освобождая доступ к мякоти. Для более эффектной подачи закрепить её при помощи зубочистки. Посыпать горячую мякоть сахаром и дать ему слегка растаять и закарамелизоваться. Подавайте бананы с взбитыми сливками, украсив порционную тарелку горстью свежих ягод.



ЗАПЕЧЁННЫЕ АБРИКОСЫ

Ингредиенты (на 2 порции): 5 абрикосов, коричневый сахар, 10 г сливочного масла, 1 ч.л. лимонного сока, пряности (гвоздика, корица, мускатный орех), ванильный сахар – по желанию. Для начала разогреваем сковородку и растапливаем на ней масло. Промытые и заранее высушенные абрикосы порезать, на внутреннюю сторону насыпать сахар и выложить на сковородку. Далее посыпаем их пряностями и добавляем сок лимона. На среднем огне жарим абрикосы в течение 5 минут, чтобы из сахара и масла образовалась карамель. Абрикосы готовыми можно считать почти в любом виде, после 5 минут жарки – вы

ПРОТвинская афиша

ДК «ПРОТОН»

24 апреля, 18.00
Отчётный концерт Народного коллектива хора русской песни «Реченька»
25 апреля, 18.00
Концерт государственного камерного оркестра джазовой музыки имени Олега Лундстрема
26 апреля, 12.00
Городской фестиваль танца «Протвинские вензеля»
ИСТОРИКО-КРАЕВЕДЧЕСКИЙ МУЗЕЙ
до 30 апреля
Выставка художественной фотографии «Вечерние этюды» Александра Дудкина

ДС «ИМПУЛЬС»

26 апреля, 9.00-19.00
Открытый турнир по тхэквондо, посвящённый 70-летию Победы

ЦЕНТРАЛЬНАЯ ГОРОДСКАЯ БИБЛИОТЕКА

24 апреля, 18.00-23.00
Библионочь «Литературное ассорти»

можете их сделать немного мягкими и поджаренными или же наоборот, очень крепкими. Так можно готовить практически все фрукты: груши, персики, сливы, яблоки и так далее.

ЗАПЕЧЁННОЕ АССОРТИ

Ингредиенты: яблоки сладкие – 2-3 шт., персики – 3-4 шт., абрикосы – 6-7 шт., сливы – 5-6 шт., груши – 1-2 шт., апельсин – 1 шт., сливочное масло для смазывания, сахар – 2 ст.л., корица – по вкусу, мускатный орех – по вкусу. Все фрукты, которые вы будете использовать, необходимо тщательно промыть проточной водой, а затем обсушить бумажными полотенцами. Кожицу с фруктов удалять не надо, а вот сердцевину с семечками и косточки – обязательно. Апельсин очищаем от кожуры, которую перетираем на мелкой тёрке в цедру, из апельсина выдавливаем сок. Режем все фрукты на кусочки среднего и одинакового размера. Включаем духовку, чтобы она разогревалась до 180 С. Чистый и сухой противень или форму для выпекания смазываем сливочным маслом, чтобы фрукты не пригорели. А затем выкладываем на него вперемешку кусочки фруктов. Посыпаем фрукты сахарной пудрой или сахаром, корицей и мускатным орехом. Добавляем к фруктам цедру апельсина и поливаем апельсиновым соком. Фрукты готовы к запеканию, отправляем противень в духовку и засекаем на таймере 15-20 минут. За это время фрукты успеют отдать сок и не станут слишком мягкими. Как только фрукты будут готовы, выключаем духовку и даём десерту остыть. Готовые фрукты подаём в порционных креманках. Хорошо такие фрукты сочетаются с мороженым и взбитыми сливками. Поэтому можно усложнить десерт, выложив его слоями с указанными сладостями.

Советы к рецептам:

- Хорошо сочетается с фруктами подливка из мёда с рублеными орешками. Только нужно выбирать не очень сладкие фрукты или убрать из рецепта сахар.
- Вместо корицы и мускатного ореха можно использовать ванилин. Сушёные специи можно заменить живыми продуктами. Например, палочками корицы и стручками ванили.
- Набор фруктов и ягод не обязателен, Вы можете использовать любые, уже имеющиеся. Хорошо запекаются также хурма, клубника, вишня.
- Вместо мороженого, запечённые фрукты можно подать с нежирным йогуртом. Ну, а если подаёте фрукты с мороженым, то используйте обычный пломбир без добавок.

По материалам интернет-изданий

АГЕНТСТВО НЕДВИЖИМОСТИ

ЖИЛСЕРВИС

КУПЛЯ
ПРОДАЖА
ОБМЕН

Ул. Ленина, д.20
(напротив поликлиники)
тел./факс: (4967) 74-59-78, 74-18-78
8-916-869-45-17, www.zhls.ru

Агентство Недвижимости

УЮТ

Все операции с недвижимостью в районе и городе

покупка
продажа
обмен

8(4967)34-13-34
8(4967)34-34-75
8-965-302-35-12
8-916-250-04-85
8-926-366-68-26
8-926-392-76-43
8-906-766-38-26

www.protvino-yut.ru e-mail: protvino-yut@mail.ru

ул. Ленина, д.9, секция 2, рядом с магазином «Якорь»
ул. Северный проезд, д.13, напротив кафе «Калинка»