



## ПОДПИСКА-2025

Продолжается подписка на газету «Труд» на 1-е полугодие 2025 года. Стоимость подписки – 690 рублей.

Подписаться можно в редакции (ул. Ленина, 57) и у доставщиков газет. Тем, кому трудно прибыть в редакцию, подписку оформят на дому. Обращаться по тел.: 7-47-63.

Жителям мкр Заводского и Лиховского можно подписаться в местных администрациях.

Редакция.

ПРАЗДНИК

## ВАЖНА ДОСТУПНОСТЬ УСЛУГ И ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

9 февраля – Международный день стоматолога. В Каменске, как и во многих городах, это направление медицины развивается очень динамично, предлагая пациентам все более современные методы лечения и протезирования. Об этом и, конечно, о проверенных многими поколениями традициях больше всего знают в городской стоматологической поликлинике. В преддверии праздника мы побеседовали с её руководителем Н. Г. Чайка.

— Наталья Геннадьевна, у многих кабинет стоматолога до сих пор ассоциируется с бормашиной. А каково мнение специалиста: сильно ли изменилась стоматология за последние годы?

— Конечно, причем она продолжает совершенствоваться. В нашей поликлинике значительно расширился спектр предоставляемых услуг: имплантология, протезирование зубов с опорой на импланты, изготовление эластичных съемных протезов. Все больше случаев, когда нам удается не только излечить пациента от патологических процессов в полости рта, но и вернуть ему красивую улыбку.

— А повысилась ли доступность услуг?

— Могу с уверенностью сказать, что времена, когда утром в регистратуру выстраивалась огромная очередь, давно в прошлом. Как и все медицинские организации региона, мы участвуем в реализации областного проекта «Создание единого цифрового контура в здравоохранении на основе единой государственной информационной системы в сфере здравоохранения». Это позволяет вести электронную предварительную запись на прием к врачам всех специальностей, формировать электронные истории болезни, медицинские карты. С внедрением этой системы значительно сократилось время обслуживания пациентов в регистратуре.

Очень важно, что к сервису онлайн-записи подключена платформа обратной связи. Если человек жалуется, что у него не получается записаться на прием, мы получаем сообщение и предлагаем свою помощь. Онлайн или по телефону — так или иначе всех записываем и всех в итоге



принимаем.

— А как наши отдаленные микрорайоны Лиховской и Заводской?

— Пациенты из Лиховского и Заводского так же записываются на удобное для них время, приезжают и лечатся. Для них самое важное – понимать, что в определенное время они обязательно попадут на прием без долгих «зависаний» в очереди. Сейчас жалоб от них практически нет.

— Востребованы ли льготные услуги по протезированию?

— Конечно. Напомню, что в нашей поликлинике осуществляется льготное протезирование и ремонт зубных протезов для ветеранов труда, ветеранов труда Ростовской области, труженников тыла, граждан, пострадавших от политических репрессий. Желających немало, тем более, что качество у нас хорошее и специалисты опытные.

— А как обстоят дела в детском отделении?

— В детском отделении особенно чувствуется нехватка специалистов. Кроме того, к нам едут с детьми из многих других муниципалитетов, что сильно увеличивает нагрузку.

— Доступно ли лечение детей под общей анестезией?

— С целью повышения качества и доступности медицинской помощи детям под общей анестезией (по показаниям) нуждающиеся направляются в государственные бюджетные учреждения в Белой Калитве, Таганроге, Волгодонске, Ростове-на-Дону.

— Что бы Вы хотели сказать коллективу в преддверии праздника?

— Я очень благодарна всем стоматологам нашего учреждения за профессионализм и преданность делу: заведующим отделениями Людмиле Владимировне Кошевой, Роману Викторовичу Кузнецову, Григорию Александровичу Скилкову, докторам Елизавете Валентиновне Меликовой, Максиму Александровичу Яицкову, Дибирю Тумалиевичу Гитиноагомедову, Денису Геннадьевичу Стетухе и другим.

Наши медицинские сестры работают в напряженном режиме, но при этом остаются примером отличной профессиональной подготовки и умения работать с людьми. Это Анастасия Сергеевна Иванкова, Марина Евгеньевна Чертова, Екатерина Сергеевна Панкова, Ольга Анатольевна Киньшина, Оксана Викторовна Журавель, Елена Анатольевна Фокина, Елена Александровна Присяженко и, конечно, главная медсестра Елена Александровна Сенькина. Много и других отличных специалистов – всех не перечислить.

Хочу поздравить всех коллег-стоматологов, особенно тех, кто трудится в государственных учреждениях и оказывает услуги по системе ОМС. Далеко не каждый пациент может выложить значную сумму за лечение и удаление зубов, именно коллективы государственных учреждений обеспечивают возможность лечиться бесплатно.

— Спасибо за беседу.

Подготовила  
Ольга ГАЙВОРОДСКАЯ.

ДАТА

## Глава вручил фронтовикам памятные медали



А. В. Камоцкий беседует с Н. Г. Морозовым.

В Ростовской области стартовало вручение юбилейных медалей «80 лет Победы в Великой Отечественной войне 1941–1945 гг.». Всего в нашем регионе ими награждены около пяти тысяч человек.

В Каменске награды удостоены 170 жителей, в том числе труженики тыла, вдовы участников войны, бывшие узники концлагерей и другие. Ветеранов, принимавших непосредственное участие в боевых действиях, всего трое, но это замечательные люди, гордость Каменска.

5 февраля 2025 года глава администрации города А. В. Камоцкий вручил юбилейные медали Марии Федосеевне Шматько, Николаю Григорьевичу Морозову и Ивану Петровичу Сметанину. Глава администрации побеседовал с ветеранами, поздравил с приближающейся годовщиной Победы, напомнил, что они всегда могут обратиться за помощью.

Все они становились героями наших публикаций. Мария Федосеевна служила зенитчицей, Николай Григорьевич – минометчиком, а позже – разведчиком, Иван Петрович командовал стрелковым отделением. После войны М. Ф. Шматько работала в торговле, Н. Г. Морозов стал педагогом, а И. П. Сметанин служил до 1960 года, после чего работал военруком в школе. Иван Петрович – самый молодой из наших фронтовиков, ему 98, остальные в прошлом году отметили вековой юбилей.

Сейчас ветераны окружены вниманием детей, внуков, правнуков. С ними поддерживает связь управление социальной защиты. Наши фронтовики интересуются жизнью города и могут для всех быть примером стойкости и активной гражданской позиции.

Соб. инф.

Фото администрации города.

К СВЕДЕНИЮ

## Тысяча тонн за два дня

По информации регоператора ООО «ЭкоЦентр» только за 1-2 февраля из зон обслуживания Красносулинского и Миллеровского МЭОКов, куда входят 20 муниципалитетов, в том числе и Каменск, было вывезено более 1,2 тысячи тонн мусора.

При этом большая часть – около тысячи тонн отходов – вывезена с территории Красносулинского МЭОКа (Шахты, Новошахтинск, Луково, Зверево, Донецк, Каменск плюс несколько районов).

Сейчас регоператор намерен освободить тару на контейнерных площадках, чтобы люди могли складывать мусор в баки, а не создавать свалочные очаги. Специалисты продумывают дальнейшую логистику по ликвидации существующих навалов и недопущению появления новых.

В течение месяца планируется увеличить автопарк выходящей на маршруты техники, усилив рабочую мощность компании ломовозами и самосвалами.

Вопросы принимаются по телефону горячей линии: 8-800-707-05-08 с 7.00 до 20.00 ежедневно и в телеграм-канале регоператора <https://t.me/cleancity61>.

Соб. инф.

## Факты о зубах

- Зубная эмаль — самая твердая ткань, производимая организмом человека.
- Зуб — единственная часть человеческого организма, которая неспособна к самовосстановлению.
- За день во рту образуется примерно 1,4-1,5 литра слюны.
- Несмотря на то, что кальций необходим для костных тканей, 99% всего кальция в организме находится в зубах.
- Если вы правша, то большую часть пищи вы пережевываете на правой стороне, и наоборот, если вы левша, то на левой.
- В зубном налете живет более 300 различных видов бактерий. Не забывайте чистить зубы!
- Считается, что самым запоминающимся впечатлением о человеке, является его улыбка.
- Самый опасный спорт для зубов — это хоккей 68% профессиональных игроков потеряли хотя бы один, во время игры.
- Больше всего зубов не у акулы или крокодила, а у маленькой улитки — около 25 000.

## КАЗАЧЬИ ВЕСТИ

## Участник СВО встретился со школьниками

На уходящей неделе в школе №14 побывали гости из казачьего общества: атаман ГКО Каменска-Шахтинского подъесаул Хлус Д. С. и заместитель атамана Донецкого округа — начальник штаба войсковой старшина Семиглазов А. В.



Анатолий Семиглазов в 2022 году ушел добровольцем в зону СВО, где возглавил одно из подразделений Вооруженных Сил России. Отважный казак награжден орденом Мужества, медалями «За отвагу» и «За боевые отличия». Сейчас он проходит реабилитацию после ранения.

Д. С. Хлус и А. В. Семиглазов присутствовали на школьной линейке. Затем Анатолий Владимирович рассказал школьникам о штурмовом отряде, которым командует в зоне проведения СВО, о настрое бойцов служить Отечеству и малой родине.

Также от всего отряда и от себя лично он поблагодарил коллектив казачьей школы №14 за участие в сборе гуманитарной помощи для участников СВО, за теплые письма для бойцов. Очередную партию писем с наилучшими пожеланиями для бойцов ребята передали Анатолию Владимировичу после беседы.

Соб. инф.

## ОБРАЗОВАНИЕ

## Каменские кадеты представили свои работы на Всероссийском конкурсе



С 31 января по 2 февраля 2025 года в Москве проходил XXI Всероссийский конкурс научно-исследовательских работ имени Д. И. Менделеева.

Это уникальная площадка, где талантливые школьники со всей страны могут представить свои научные проекты и сделать шаг навстречу большому будущему в науке. В этом году конкурс объединил более 1500 участников из 63 регионов России, а также гостей из Республики Таджикистан.

Воспитанники Каменского генерала Ф. П. Денисова кадетского корпуса достойно представили не только свое учебное заведение, но и Ростовскую область.

По итогам конкурса Артём Прокликов занял третье место в финале секции «Естественно-научная. Физическая» с работой «Изучение возможности переноски грузов квадрокоптером Суто Х26 посредством исследования прошлого, настоящего и будущего БПЛА». Анастасия Жуковская стала финалисткой в секции «Краеведение. История семьи» с работой «Изучение роли Великой Отечественной войны в истории моей семьи и её влияние на судьбу родных и моё будущее».

Поздравляем и гордимся кадетами!

Соб. инф.

## ПРОЕКТ

## ГЕРОИ КНИГИ СОБРАЛИСЬ НА ПРЕЗЕНТАЦИИ



Защита рубежей Отечества издревле считалась священной обязанностью русского воина. Граница на замке – ключ в надежных руках. На любой пограничной заставе кипит напряженная сложная жизнь.

Военная служба во многом меняет жизнь тех, кто служил на границе, и учит ценить товарищество, дружбу, взаимовыручку. И вот на встречу собрались герои изданной городским Советом ветеранов книги «Дорога памяти. Часовые Родины». Это ветераны, проходившие службу в разные годы на разных участках границы. Они всегда гордились тем, что первую жизненную школу прош-

ли на таком ответственном участке, как граница.

Совет ветеранов совместно с ветеранской организацией пограничников поставили задачу рассказать о людях в зеленых фуражках, пограничниках и посвятивших свою жизнь защите священных рубежей Родины. Ведущая этой встречи, менеджер проекта Л. Д. Фетисова в своем вступительном слове обратила внимание на стихи «Дозорным наших рубежей», написанные корреспондентом газеты «Труд» Анной Бабинцевой.

Руководитель проекта В. А. Красивская более подробно рассказала об этой замечательной

книге, а также о большой работе, которую проводит городской Совет ветеранов со школами города и учебными заведениями по презентации книги. А затем каждому из присутствующих ветеранов-пограничников был вручен экземпляр книги.

На эту встречу пригласили солистов любимого в городе творческого коллектива «Легенда». Проникновенно звучала песня «Погранзастава» в исполнении солиста Виктора Третьякова. Порадовали присутствующих и выступления В. Гайнулина, Л. Тимониной, четы Гладыко, Н. Кузина.

Соб. инф.

## О СУРОВОЙ СЛУЖБЕ

Продолжается презентация книги «Дорога памяти. Часовые Родины», которая на этот раз состоялась в кадетском корпусе. На встречу с кадетами пришли Заслуженный военный летчик В. Ю. Водостой, представители городского совета ветеранов В. А. Красивская и Л. Д. Фетисова.

В уютном актовом зале расположились нарядные кадеты во главе со своим преподавателем, бывшим пограничником Р. В. Свириным. Открыла встречу зам. директора по воспитательной работе Н. Я. Тараненко, которая предоставила слово Вадиму Свирину, рассказавшему о своем отце, его службе. Затем кадеты с большим интересом просмотрели ролик о суровой службе погранич-

ников, их быте.

После просмотра ролика зам. председателя городского совета ветеранов В. А. Красивская озарила присутствующих с книгой «Дорога памяти. Часовые Родины». Эта книга, возможно, поможет в военно-патриотическом воспитании кадетов и в выборе службы на границе. Валентина Александровна вручила книги кадетскому корпусу, преподавателю-пограничнику Р. В. Свирину, бывшему военному летчику В. Ю. Водостую.

Владимир Юрьевич в своем выступлении пожелал кадетам успешной учебы и успешного овладения навыками молодого бойца.

Л. Д. ФЕТИСОВА, ответственный секретарь городского Совета ветеранов

## ДАТА

## «НИ ШАГУ НАЗАД!»

3 февраля 2025 года центральная детская библиотека им. А. Гайдара с учениками 3 класса школы №11 присоединилась к VIII Всероссийской акции «200 минут чтения: Сталинграду посвящается». Мероприятие организовано Волгоградской системой детских библиотек и посвящено 82-ой годовщине разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве.

В рамках акции для учащихся был проведен исторический час «Герои Сталинградской битвы». Дети узнали о знаменитом доме Павлова, о главной высоте — Мамаевом кургане, удержать которую было делом чести солдат; об отважных бойцах, которые бились за каждую улицу, за каждый дом. Бились до последнего патрона, до последней гранаты. Девизом Сталинградской битвы стали знаменитые слова: «Ни шагу назад!»

Школьники прослушали рассказы Сергея Алексеева из книги «Сталинградское сражение». Вспомнили подвиги героев Сталинградской битвы: Василия



Зайцева, Михаила Паникахи, Александра Попова, Якова Павлова. Сталинград стал символом стойкости, мужества и героизма советских людей в борьбе за свободу и независимость Роди-

ны. Подвиг сталинградцев останется в веках в памяти человечества.

Л. А. АРТАМОНОВА, библиотекарь ЦДБ им. А. Гайдара.

# ГОТОВИМ ШОКОЛАДНЫЕ ДЕСЕРТЫ!

В этой подборке вы найдете 10 классных и разных рецептов: эклеры с заварным кремом, кекс, фондан, маффины, капкейки и торты. Все они отличаются по уровню сложности приготовления, но точно сходятся в одном: такой десерт станет и украшением праздничного стола и порадует близких за будничным домашним чаепитием.

## Постное шоколадное печенье без выпечки

**Ингредиенты:** кленовый сироп 60 мл, миндальное молоко 90 мл, кокосовое масло 45 мл, какао-порошок 50 г, овсяные хлопья 110 г, хрустящая арахисовая паста 90 г, ванильный экстракт 1/2 ч. ложки, горький шоколад 70 г, кокосовая стружка 20 г, соль щепотка.

**Приготовление.** Смешать кленовый сироп, миндальное молоко, кокосовое масло и какао-порошок в сотейнике. Помешивая, довести до слабого кипения на среднем огне. Через одну минуту снять смесь с огня и добавить овсяные хлопья, арахисовую пасту, ванильный экстракт, темный шоколад, кокосовую стружку (оставить немного для украшения) и щепотку соли. Смешать до однородности. Застелить противень или блюдо бумагой для выпечки. С помощью рук или столовой ложки сформировать печенье. Посыпать каждое кокосовой стружкой. Охладить печенье в течение 15 минут.

## Шоколадный капкейк с кремом ганаш

**Ингредиенты:** какао-порошок 35 г, ванильный экстракт 10 мл, свежесваренный кофе 90 мл, пшеничная мука 215 г, разрыхлитель 1/2 ч. ложки, соль 3/4 ч. ложки, сливочное масло 170 г, сода 1/2 ч. ложки, сахар 215 г, куриное яйцо 2 шт., сметана 120 г, горький шоколад 225 г, сливки 35%-ные 270 мл, пастика 40 г.

**Приготовление.** Венчиком перемешать какао, кофе и ванильный экстракт. Таким же образом смешать муку, разрыхлитель, соду и соль. Растопить в сотейнике масло и сахар, затем взбить миксером 5 минут, пока масса не остынет. Добавить по одному яйца, затем смесь какао и кофе. Всыпать туда же половину мучной смеси, размешать. Следующей добавить сметану, тоже размешать. И только потом — оставшуюся мучную смесь. Разложить тесто по формочкам и отправить в разогретую до 175 градусов духовку минут на 20. Довести сливки с пастикой до кипения. Мелко нарубить шоколад, положить его в широкое блюдо и залить горячими сливками. Через 15-20 секунд плавающие кусочки аккуратно лопаткой размешать в абсолютно однородную массу — начинать надо с середины, постепенно захватывая все больше шоколада. Поставить крем в холодильник и периодически помешивать, пока он не замерзнет настолько, что будет держать форму. Тогда выложить крем в кондитерский мешок и выдавить на готовые капкейки. Украсить кремовые купола золотистым драже.

## Шоколадные маффины

**Ингредиенты:** пшеничная мука 270 г, какао-порошок 50 г, сахар 200 г, растительное масло 125 мл, молоко 170 мл, ванильный экстракт 1 ч. ложка, куриное яйцо 2 шт., горький шоколад 100 г, разрыхлитель 1 ч. ложка.

**Приготовление.** Просеять муку, разрыхлитель и какао. Смешать их с сахаром в большой чаше. Взбить яйца с молоком, растительным маслом и ванилью. В сухой смеси сделать углубление, влить в нее жидкую смесь и замесить тесто деревянной ложкой. Нарезать шоколад небольшими кубиками и вмешать в тесто. Вмешать шоколад в тесто. Смазать формочки для маффинов маслом. Заполнить их тестом на две трети и отправить в духовку, разогретую до 180 градусов, на 10-15 минут. Готовые маффины достать из духовки и оставить на 15 минут. Затем достать их из форм и подавать.

## Супершоколадное печенье

**Ингредиенты:** пшеничная мука 80 г, черный шоколад 70%-ный 300 г, грецкие орехи 120 г, сушеная клюква 80 г, сливочное масло 115



г, сахар 215 г, куриное яйцо 3 шт., ванильный экстракт 1 ч. ложка, разрыхлитель 10 г, соль 3 г.

**Приготовление.** Орехи подсушить в разогретой до 180 градусов духовке 10-13 минут. Затем остудить и крупно порубить. В миску просеять муку, разрыхлитель и соль. Шоколад порубить на кусочки, сложить в миску и растопить в микроволновой печи, включая ее импульсами по 10 секунд и перемешивая массу. Взбить миксером на высокой скорости размягченное сливочное масло и сахар в пышную массу. По одному вмешать в масло яйца, каждый раз взбивая массу до однородности. Затем взбивать массу еще три минуты на высокой скорости. Добавить ванильный экстракт, шоколад и хорошо перемешать. Добавить мучную смесь и вмешать на низкой скорости в шоколадную массу. Лопаткой вмешать в тесто орехи и клюкву. Выложить на противень горкой по 1 столовой ложке теста на расстоянии 4-5 см друг от друга. Выпекать печенье в разогретой до 180 градусов духовке 14-16 минут.

## Шоколадный фондан со сливочным мороженым

**Ингредиенты:** сливочное масло 250 г, какао-порошок по вкусу, темный шоколад 200 г, коричневый сахар 200 г, карамельный соус по вкусу, сливочное мороженое 500 г, куриное яйцо 4 шт., яичный желток 4 шт., пшеничная мука 200 г.

**Приготовление.** Растопить 50 г сливочного масла. Смазать формы для выпекания (эти керамические формы называются рамекинами) и поставить в холодильник или морозилку. Когда масло застынет, покрыть еще одним слоем масла. Насыпать в формочку чайную ложку какао. Чуть наклонив форму к себе, повернуть ее так, чтобы какао полностью покрыло форму. Излишки пудры высыпать. На водяной бане растопить шоколад, предварительно разобрав его на сегменты, и оставшееся сливочное масло. Убрать емкость с огня, как следует перемешать до однородного состояния и дать остыть около 10 минут. В чаше взбить яйца, желтки и сахар до образования бледно-желтой массы. Просеять муку в яичную смесь и еще раз взбить. Постепенно влить растопленный шоколад в яичную смесь, как следует перемешать. Разлить тесто по рамекинам, дать остыть в течение двадцати минут. При необходимости фонданы можно заморозить, чтобы приготовить их позднее. Разогреть духовку до 220 градусов. Выставить фонданы на противень, выпекать десять-двенадцать минут, до тех пор пока не образуется корочка и сам фондан не станет немного отходить от стенок формы. Если фондан был заморожен, оставить его в духовке на пять минут дольше. Достать, дать постоять одну минуту. Можно слегка покрутить фонданы в форме, чтобы они отошли от стенок рамекина. Чтобы убедиться, не прилип ли фондан, аккуратно перевернуть форму, накрыв ее ладонью, затем вернуть на место до подачи. Для подачи украсить тарелку карамельным соусом, положить фондан в центр и поверх выложить шарик мороженого.

## Эклеры с заварным кремом

**Ингредиенты:** куриное яйцо 4 шт., пшеничная мука 160 г, сливочное масло 110 г,

молоко 520 мл, сахар 95 г, ванильный экстракт 1/2 ч. ложки, яичный желток 2 шт., кукурузный крахмал 1 1/2 ст. ложки, соль 1/4 ч. ложки, вода 120 мл, горький шоколад 100 г, сливки 33%-ные 80 мл.

**Приготовление.** В сотейник налить по 120 мл молока и воды, добавить сливочное масло, чайную ложку сахара и 1/4 чайной ложки соли. Довести до кипения и снять с огня. Всыпать 130 грамм просеянной муки, хорошо перемешать деревянной ложкой, затем вернуть на огонь еще на 1,5-2 минуты и мешать, пока тесто не соберется в единый ком, снять с огня и дать немного остыть. В еще теплое тесто по одному добавить 4 яйца и хорошо вымесить. Тесто должно получиться гладким и блестящим. Переложить его в кондитерский мешок с толстой насадкой. На покрытый пергаментом противень отсадить полоски длиной 10-15 см, оставляя около 5 см между ними. Выпекать в духовке, разогретой до 220 градусов, в течение 10 минут, затем понизить температуру до 160 и выпекать еще 30 минут, до золотисто-коричневого цвета. Готовые эклеры проткнуть шпажкой с двух концов, чтобы дать выход пару. Для крема, взбить в сотейнике желтки с сахаром и ванильным экстрактом. Добавить 400 мл молока, 30 г муки и крахмал, хорошо перемешать. Поставить на небольшой огонь и, постоянно помешивая, довести до густой консистенции. Снять с огня и дать остыть, затем переложить в кондитерский мешок. В готовых эклерах сделать отверстия и выдавить внутрь крем. Измельчить шоколад, сливки довести до кипения и влить их к шоколаду. Оставить на две минуты, а затем размешать, двигаясь от центра к краям, до однородного соуса. Обмакнуть эклеры в шоколадную глазурь. Дать застыть глазури и подавать.

## Шоколадный кекс

**Ингредиенты:** черный шоколад 70%-ный 160 г, сливочное масло 200 г, сахар 150 г, куриное яйцо 4 шт., пшеничная мука 100 г, соль щепотка.

**Приготовление.** Шоколад растопить на водяной бане, а затем дать ему немного остыть. Размягченное масло взбить с 100 граммами сахара добела. Добавить к маслу желтки и взбить до однородной консистенции. Добавить к масляной смеси растопленный шоколад, перемешать лопаткой. Всыпать просеянную муку и снова перемешать до однородной массы. В чистой чаше взбить белки с щепоткой соли и 50 граммами сахара до твердых пиков. Частями вмешать белки в шоколадное тесто. Форму для выпечки смазать маслом и присыпать мукой. Переложить тесто в форму для выпечки и отправить в духовку, разогретую до 180 градусов, на 25-30 минут. Проверить кекс на готовность деревянной зубочисткой или шпажкой. Проткнуть тесто в центре: если зубочистка сухая, значит, кекс готов. Дать ему остыть в форме минут 15, затем его можно доставать из формы.

## Печенье миллионера

**Ингредиенты:** печенье 200 г, сливочное масло 150 г, молоко 200 мл, сахар 200 г, соль щепотка, шоколад 100 г, какао-порошок 50 г, крупная соль по вкусу.

**Приготовление.** Для основы печенье измельчить и смешать с 100 граммами растопленного сливочного масла. В небольшую прямоугольную форму на дно положить пергамент и уложить ровным слоем основу из печенья высотой примерно 5 мм, убрать

в холодильник на 20 минут. Для карамели сахар растопить в сотейнике до золотистого цвета, не помешивая. Добавить половину молока, предварительно разогретого. После того как молоко выкипит и карамель начнет загустевать (пузыри увеличатся), добавить сливочное масло и щепотку соли. Влить карамель в форму к печенье. Шоколад растопить с молоком в микроволновке или на водяной бане, смешать с какао и выложить над карамелью. Посыпать сверху крупной солью и убрать в холодильник на час. Готовое печенье разрезать на части и подавать.

## Захер

**Ингредиенты:** яичный желток 7 шт., сливочное масло 150 г, сахарная пудра 125 г, темный шоколад 400 г, ванильный сахар 8 г, яичный белок 7 шт., сахар 375 г, соль щепотка, пшеничная мука 150 г, абрикосовый джем 200 г, вода 170 мл.

**Приготовление.** На водяной бане растопить 200 г шоколада (чаша не должна касаться воды). Тем временем, взбить добела размягченное масло с сахарной пудрой и ванильным сахаром в блендере. Постепенно ввести желтки. Разогреть духовку до 180 °С. Форму для выпечки торта смазать маслом. В чистой, обезжиренной деже взбить белки с щепоткой соли и 125 г сахара до образования твердых пиков. В желтковую массу добавить растопленный шоколад. По очереди добавлять туда же белки и муку, стараясь не мешать белки слишком долго иначе торт не будет воздушным. Переложить массу в форму для выпечки и выпекать один час. Подготовить абрикосовый джем. Если в нем есть частицы, его стоит протереть через сито или пробить в блендере до однородной консистенции. Достать торт из духовки и дать остыть. Если на поверхности торта образовалась горка, можно оставить его остывать вверх ногами, а при желании даже прижать чем-то тяжелым. Разрезать торт вдоль на две части. Нижнюю часть покрыть щедрым слоем джема. Накрыть второй половиной и покрыть торт со всех сторон джемом. Чтобы приготовить глазурь, поломать на мелкие кусочки 200 г шоколада. 250 г сахара смешать с 170 мл воды в сотейнике, нагреть в течение нескольких минут и дать остыть. В теплой карамели растопить шоколад. Быстро покрыть торт глазурью (для этого очень удобно поставить его на пекарскую решетку, установленную на противень). Шпателем разравнять глазурь и оставить застывать при комнатной температуре.

## Торт «Прага»

**Ингредиенты:** куриное яйцо 6 шт., яичный желток 1 шт., пшеничная мука 115 г, сахар 150 г, какао-порошок 35 г, сливочное масло 280 г, сгущенное молоко 120 г, ванильный сахар 7 г, абрикосовый джем 55 г, шоколад 140 г.

**Приготовление.** Отделить яичные желтки от белков. Шесть желтков взбить с 75 граммами сахарного песка в пышный светлый крем, а белки взбить сначала до плотной консистенции, затем добавить 75 грамм сахара и продолжать взбивать до пышности. Смешать белковую и желтковую массы, всыпать муку, просеянную с 25 граммами какао, тщательно перемешать. Вылить готовую массу в смазанную маслом и присыпанную мукой форму диаметром около 23 см. Печь в духовке, разогретой до 200 градусов, полчаса. Готовый бисквит остудить в форме в течение примерно пяти минут, потом перевернуть на решетку (она нужна для доступа воздуха — чтобы бисквит не «отмок» на тарелке и был сухим). Оставить бисквит на решетке до остывания. Как остынет — завернуть в пищевую пленку. Смешать оставшийся желток с 20 мл воды до однородности, добавить сгущенное молоко, перемешать. Поставить на слабый огонь и варить до загустения. Можно загустить молочно-яичную смесь и на водяной бане. Результат охладить. Взбить 200 грамм сливочного масла с ванильным сахаром, добавить в охлажденное сгущенное молоко — добавлять надо понемногу, каждый раз взбивая. В конце взбивания добавить в получившийся крем 10 грамм какао-порошка. Бисквит разрезать на три пласта, смазать два из них шоколадным кремом, собрать торт. Джем подогреть, протереть его через сито и обмазать торт. Растопить шоколад и 80 грамм масла на водяной бане. Полить торт. Поставить его в холодильник на полчаса.

**Каменская районная общественная организация охотников и рыболовов** доводит до сведения членов организации, что 17 мая 2025 года в 10.00 по адресу: г. Каменск-Шахтинский, пер. Володарского, 72 (в актовом зале «КХМТ») состоится очередная конференция членов КРООО и Р с повесткой:

1. Подведение итогов работы Общества в 2024 г.
2. Утверждение годовых отчетов и бухгалтерской отчетности за 2024 год.
3. Определение приоритетных направлений деятельности Общества в 2025-2026 гг.
4. Разное.

Регистрация членов КРООО и Р начинается в 9.00 и заканчивается в 9.55 по членским охотничьим билетам общества по месту проведения конференции.

Совет КРООО и Р.

## СОЦИУМ

### О пособии по безработице

**С 1 февраля 2025 года проиндексирован размер минимальной и максимальной величин пособия по безработице.**

Теперь минимальное пособие по безработице составляет 1 764 рубля. Что касается максимального пособия, то оно составит 15 044 рубля в следующих случаях:

- в первые три месяца выплаты пособия по безработице;
- гражданам предпенсионного возраста;
- впервые ищущим работу и впервые признанным безработными детям-сиротам, детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

Во вторые три месяца выплаты пособия по безработице его максимальный размер – 5 880 рублей.

Соб. инф.

### Пересмотрены выплаты инвалидам

**С 1 февраля 2025 года пересмотрен размер выплат для инвалидов.** Полная стоимость набора социальных услуг (НСУ) выросла с 1578,5 до 1728,46 рубля. В эту сумму входят:

- 1331,3 рубля на лекарства по рецептам, медицинские изделия по рецептам, а также специализированные продукты лечебного питания для детей-инвалидов;
- 205,95 рубля на путевку на санаторно-курортное лечение для профилактики основных заболеваний;
- 191,21 рубля на бесплатный проезд на пригородном железнодорожном транспорте в пределах одного региона, а также на междугородном транспорте к месту лечения и обратно.

При полном или частичном отказе от социальных услуг ежемесячная денежная выплата увеличивается на соответствующую сумму.

### Увеличено пособие на погребение

**Как известно, родные умершего человека могут обратиться в Социальный фонд России за пособием на погребение.**

Это социальное пособие выдается в фиксированном размере и с 1 февраля 2025 года было проиндексировано, как и ряд других выплат. Теперь пособие составляет 9 165,4 рубля (было 8 370,2 рубля).

Также произошло еще одно принципиальное изменение. Ранее если на момент смерти человек был официально трудоустроен, пособие оформлялось через работодателя. С 2025 года за пособием следует обращаться в Социальный фонд России.

Исключение составляют пенсионеры, которые получали выплаты через МВД, ФСБ или Министерство обороны. Эти ведомства выплатят и пособие на погребение.

Социальный фонд России.

## ПРАВО ЗНАТЬ

# МВД России разъясняет порядок формирования и функционирования реестра контролируемых лиц

**С 5 февраля 2025 года к иностранным гражданам, незаконно находящимся на территории Российской Федерации, будет применяться режим высылки, устанавливающий ограничения отдельных прав и свобод, а также иные меры федерального государственного контроля (надзора) в сфере миграции.**

Иностранец, в отношении которого применяется режим высылки, подлежит включению в реестр контролируемых лиц до его выдворения (депортации) или самостоятельного выезда из Российской Федерации либо до урегулирования правового положения на территории нашей страны.

Сведения об иностранных гражданах вносятся в реестр контролируемых лиц в следующих случаях:

- истечение срока временного пребывания, разрешения на временное проживание (в том числе в целях получения образования), вида на жительство, патента, разрешения на работу, трудового договора, сокращение срока временного пребывания;
- передача по реадмиссии в Россию иностранного гражданина, при отсутствии законных оснований для его нахождения в России;
- аннулирование визы (в том числе электронной), разрешения на временное проживание (в том числе в целях получения образования), вида на жительство;

— принятие решения об отказе в рассмотрении ходатайства о признании беженцем, об отказе в признании беженцем, об отказе в предоставлении временного убежища, о лишении временного убежища или статуса беженца, об утрате временного убежища или статуса беженца;

— истечение 72-х часов пребывания иностранного гражданина, находящегося в качестве пассажира на борту круизного судна или парома, имеющих разрешения на пассажирские перевозки;

— решение о прекращении российского гражданства при отсутствии законных оснований для нахождения на территории России;

— назначение административного наказания в виде административного выдворения;

— решение о депортации, реадмиссии, нежелательности пребывания (проживания), неразрешении въезда, ограничении выезда;

— незаконное пересечение государственной границы Российской Федерации;

— вступление в силу обвинительного приговора суда о признании иностранного гражданина виновным в совершении преступления.

Иностранцам, включенным в реестр контролируемых лиц, запрещается:

- изменять место жительства (пребывания) без разрешения органа внутренних дел;
- выезжать за пределы территории субъекта Российской Федерации, в котором контролируемое лицо проживает (пребывает);
- приобретать и регистрировать недвижимость, транспортные средства;

— заключать брак;

— учреждать юридическое лицо, регистрироваться в качестве индивидуального предпринимателя;

— открывать банковский счет и осуществлять банковские операции (за исключением переводов денежных средств в целях уплаты обязательных платежей, а также переводов денежных средств на счет контролируемого лица и выдачи наличных денежных средств контролируемому лицу в сумме не более 30 тысяч рублей в месяц).

Также будет невозможен прием незаконно находящихся в Российской Федерации несовершеннолетних иностранцев в школы и детские сады.

Предусматривается ограничение права на управление транспортными средствами, отказ в допуске к

экзаменам на право управления транспортными средствами, выдаче, замене или обмене российского национального или международного водительского удостоверения.

Иностранец, внесенный в реестр контролируемых лиц, будет обязан, согласно предписанию о явке, прибыть в установленный срок к должностному лицу органа внутренних дел. В случае неоднократного (два и более раза) неисполнения контролируемым лицом ограничений и запретов, в отношении него будет принято решение о депортации и помещении в специальное учреждение территориального органа МВД России.

Также с 5 февраля 2025 года граждане и юридические лица (в том числе работодатели) могут проверить наличие сведений об иностранном гражданине в реестре. Сделать это можно в формате «запрос-ответ» через интерактивную форму на официальном сайте МВД России и на Едином портале государственных и муниципальных услуг (функций).

С этой информацией смогут ознакомиться любые заинтересованные физические и юридические лица путем ввода в специальную форму фамилии, имени, отчества (при наличии), даты рождения, серии, номера и даты выдачи документа, удостоверяющего личность. В ответ будет выдаваться сообщение о наличии или отсутствии сведений в реестре или об отсутствии сведений о нем. Сведения на сайте обновляются каждые 4 часа.

Режим высылки применяется к иностранному гражданину со дня внесения сведений о нем в реестр контролируемых лиц.

Иностранец, уведомленный о внесении сведений о нем в реестр или об исключении сведений о нем из такого реестра со дня их размещения на официальном сайте МВД России.

Соб. инф.

## ПРОИСШЕСТВИЯ

### Прошлась по магазинам

**27 декабря 2024 года** каменчанка 1987 года рождения, ранее судимая за кражу и незаконное приобретение наркотических средств, похитила в двух разных магазинах «Пятерочка» товары на общую сумму более 10 000 рублей.

Установлено, что она же несколькими днями ранее пыталась вынести из магазина «Народный» в Старой Станице товары на сумму более 4 000 рублей, но была остановлена сотрудником магазина.

Эта же гражданка похитила со строительной базы в Старой Станице редутор стоимостью 8 775 рублей.

### Работник сотовой компании

**25 января 2025 года** неустановленный преступник, используя мессенджер, позвонил каменчанину Ш. Представившись работником сотовой компании, мошенник под предлогом обновления договора убедил Ш. включить демонстрацию экрана. Действия по

указанию злоумышленника привели к тому, что с банковских счетов Ш. были переведены неизвестно кому денежные средства на общую сумму 197 705 рублей.

### Жулики заказали «Яндекс Такси»

**30 января 2025 года** группа злоумышленников в ходе телефонного разговора сообщила К. заведомо ложную информацию о том, что с ее банковских счетов пытаются снять денежные средства и для того, чтобы предотвратить эти действия, необходимо пройти в ближайшее отделение банка, снять денежные средства. Наличие следовало передать водителю такси для последующей передачи некому «доброжелателю», который и зачислит средства на безопасный счет.

Женщина поверила и передала денежные средства в сумме 281 000 рублей водителю такси, который получил заказ «доставка» через приложение «Яндекс Такси» и не был осведомлен о том, что оказался замешанным в мошеннической схеме. Преступник, которому были переданы денежные средства, задержан на месте преступления сотрудниками полиции.

По информации штаба МО МВД России «Каменский».

**Простят перевести деньги на «безопасный счет»? На вашем счету они уже под защитой!**

**Клади трубку**

**Без разговоров!**



Генеральная прокуратура Российской Федерации

Все новости города на нашем сайте: [www.trud-kamensk.ru](http://www.trud-kamensk.ru)

Адреса групп нашей газеты в соцсетях:

[https://vk.com/trud\\_kamensk](https://vk.com/trud_kamensk) | [https://t.me/trud\\_kamensk](https://t.me/trud_kamensk) | <https://ok.ru/trud.kamensk>

Соучредители: Правительство Ростовской области, 344050, г. Ростов-на-Дону, ул. Социалистическая, 112. Администрация г. Каменск-Шахтинского, 347810, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ленина, 74. ООО «Редакция газеты «Труд».

Подписной индекс Б1901-1

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ №ТУ61-01406 от 23.04.2020 г., выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Ростовской области

Главный редактор Ю. А. ТАТАРЕНКО.

Адрес редакции – издателя: 347810, г. Каменск-Шахтинский Ростовской обл., ул. Ленина, 57. Телефон редактора: 7-46-03

Издатель: ООО «Редакция газеты «Труд» Адрес сайта: [www.trud-kamensk.ru](http://www.trud-kamensk.ru) E-mail: [prestrud@rambler.ru](mailto:prestrud@rambler.ru)

Адрес типографии: г. Красный Сулин, ул. Ленина, 9, ООО «Сулинполиграфсервис»

Объем 1 п. л. Тираж 1500

Заказ №

Номер подписан в печать:

по графику в 16.30,

фактически в 16.00 06.02.2025 г.

Дата выхода в свет: 08.02.2025 г.

За содержание рекламы ответственность несёт рекламодатель.

Отдел подписки: 7-47-63.

ПРИЁМ В РАБОЧИЕ ДНИ

с 8.30 до 16.30.

Тел./факс: 7-47-63.

Газета основана в сентябре 1930 г.

Цена свободная.

