

Суббота, 19 апреля 2025 года

ТРУД

Городу – 354-й, газете – 95-й год

Акция В День древонасаждения Каменск посетил замгубернатора



Первые лица области и города.

Всероссийская акция «Сад Памяти», включающая в себя традиционный областной День древонасаждения, стартовала в Каменске-Шахтинском.

К озеленению обновленной городской набережной 16 апреля 2025 года присоединился заместитель губернатора Ростовской области М. В. Корнеев, который прибыл в наш город с рабочей группой в рамках программы губернаторского контроля.

Также к оживлению любимой горожанами общественной территории присоединились глава администрации города А. В. Камоцкий, депутат Законодательного собрания А. Н. Курносов, представители отдела ЖКХ, транспорта и благоустройства города, регионального оператора, активисты Движения Первых.

В этот день прибрежная зона города обогатилась четырьмя бумажными белостволными березками, двадцатью гибискусами и девятью плачущими яблонями. Руководство города призывает каменчан бережно относиться к молодым саженцам, которые должны привиться и радовать еще не одно поколение наших земляков.

Далее группа губернаторского контроля направилась в Парк Победы, расположенный в мкроне 60 лет Октября. Напомним, стараниями одного из меценатов к 80-летию Победы в Великой Отечественной войне там ведется большая реконструкция. Предусмотрено благоустройство на двух уровнях. Верхний, где расположена символическая красная звезда, уже близится к завершению. Установлены бордюрные камни, уложена плитка, покрашена стела. Работы планируются выполнить к 9 мая. Нижний уровень станет подарком каменчанам к лету. Здесь появится спортивная площадка, зона отдыха у воды и другие объекты.

Кстати, именно в этом, 2025 году, Парк Победы отмечает свое двадцатипятилетие. Он был открыт в 2005 году в ознаменование



Активисты Движения Первых.

шестидесятилетнего юбилея со дня окончания Великой Отечественной войны. Идея заложить на месте пустыря парк в память о героях возникла еще в семидесятые годы, но, увы, он так и не был построен. Затем пришли девяностые, и горожанам стало все не до парка. И вот в начале двухтысячных мысль восстановить историческую справедливость пришла вновь, и на этот раз ее подхватили семиклассники из школы №9, ученики Галины Васильевны Горбенко.

В то время в России стартовала акция в рамках творческого проекта, предусматривавшего две номинации: «Моя малая родина» и «Родному городу желаю». Проект получил мощную поддержку со стороны мэра, архитектора, отдела образования, военкомата, совета ветеранов, предпринимателей города. Появилась идея создать аллею славы, параллельно мальчишки и девчонки собирали сведения о каменчанах – героях СССР, кавалерах Орденов Славы. И закипела работа: школьники города заложили восемь аллей, высадили 315 деревьев. Геодезисты выполняли проектирование на местности, «Электросети» по запросу школы выделили бур для ям, куда засыпали чернозем, рас-

чищали территорию от щебня и кирпичей. Ход событий широко освещался в прессе, причем не только в городской. Из области на месте событий побывал корреспондент газеты «Жизнь», публикация о «Настоящих мужчинах из 7-б» вышла даже в «Российской газете».

А вскоре школьники, занимавшиеся проектом, отправили свои труды на заочный этап всероссийского командного турнира «Интеллектуальная инициатива» в номинации «Родному городу желаю», где одержали победу.

Торжественное открытие парка состоялось в канун 60-летия Победы. Перерезать символическую красную ленточку прибыли первые лица города, педагоги, дети, ветераны. Среди них – герой Советского Союза Григорий Артемович Найденов. Пришли на церемонию и сын Якова Михайловича Котова, и супруга Григория Васильевича Тупикина, героя Советского Союза.

И вот, в канун очередного юбилея Победы, обновленный парк снова будет ждать своих посетителей, служа им напоминанием о великом подвиге наших предков и оставаясь настоящим связующим звеном между многими поколениями.

Анна БАБИНЦЕВА
Фото автора.



№74
(22691)

ПОДПИСКА- 2025

Продолжается подписка на газету «Труд» на 2-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 микрорайонов Заводского и Лиховского можно подписаться в местных администрациях.

Редакция.

Возлюбленные о Господе братья и сестры, Христос Воскресе!

От всего сердца поздравляю вас со Светоносным праздником Пасхи Господней, нынешним великим торжеством Неба и Земли! В церковных песнопениях праздник Пасхи называется «Праздником праздника» и «Торжество из торжеств». В великой радости мы с вами прославляем победу Спасителя Иисуса Христа над грехом, проклятием и смертью.

Пусть искренняя, сердечная, деятельная любовь, забота о тех, кто забыт или бедствует в болезнях, о нашем старшем поколении, о сиротах, лишённых родительского тепла, о пребывающих в заключении, о бездомных и всех находящихся в нужде станет нашим подражанием Воскресшему Христу.

И пусть озарится Пасхальной радостью каждое сердце, каждый дом, каждая семья!

Желаю вам душевного здоровья, крепости духовных сил и всеильной помощи Воскресшего Спасителя во все дни вашей жизни!

Воистину Воскресе Христос!

Благочинный приходов Каменского, Каменск-Шахтинского и Сулинского церковных округов иерей Владислав КАСЬЯНОВ.

Уважаемые коллеги!

Поздравляем вас с Днём местного самоуправления!

Органы власти в муниципалитетах, общественное самоуправление, инициативные граждане – это мощный ресурс для последовательного решения вопросов в каждом уголке Донского края. Наша совместная задача – эффективно этот ресурс задействовать. Программы и проекты, которые обсуждаются и осуществляются сообща, всегда успешны и востребованы.



Убеждены, что командная работа профессионалов, болеющих за дело, за судьбу своей малой родины, ответственных общественников, неравнодушных жителей обязательно даст результат.

Желаем вам здоровья, новых достижений, интересных инициатив и успешной реализации замыслов!

Ю. Б. СЛЮСАРЬ, врио губернатора Ростовской области. А. В. ИЩЕНКО, председатель Законодательного собрания Ростовской области.

Уважаемые работники администрации города и городской Думы!

Примите поздравления с Днём местного самоуправления!

Сегодня на сотрудников органов местного самоуправления лежит большая ответственность: повысить уровень жизни граждан, сделав наш любимый город более комфортным. Именно местная власть первой узнает о проблемах, которые волнуют людей, и выстраивает диалог с региональными и федеральными органами власти.



Благодарим вас за плодотворную работу, за активное участие в реализации программ социально-экономического развития города, любовь к малой родине, инициативу в поиске новых подходов к решению проблем. Крепкого вам здоровья, успехов во всех начинаниях, поддержки граждан!

Представители городского Совета ветеранов В. А. КРАСИВСКАЯ, Л. Д. ФЕТИСОВА.

Инвестиции Визит министра Экономразвития региона

На этой неделе в Каменске с рабочим визитом побывал министр экономического развития Ростовской области П. В. Павлов. Отметим, что он был назначен на должность совсем недавно, поэтому поездку можно назвать ознакомительной.

Представитель областного правительства вместе с главой администрации города А. В. Камоцким посетил набережную, где реализован один из крупнейших в области проектов по НП «Жилье и городская среда». Напомним, что сейчас подрядчик устраняет отдельные недочеты по претензионной работе, также в этой части города наводят чистоту, чтобы к наступлению тепла новая зона семейного отдыха была полностью готова.

Еще одной точкой маршрута стали производственные площадки ООО «Каменскхимволокно», где заканчивается реализация инвестиционного проекта по производству покрытия «искусственная трава» и увеличению выпуска шлагата, вошедшего в «губернаторскую сотню». Общий объем инвестиций – более 1 млрд 180 млн рублей. Новая продукция станет важным шагом в импортозамещении, также инвестиционный проект позволил открыть новые рабочие места.

Ольга ПОДГОРНОВА.

СОБЫТИЕ

В КАМЕНСКЕ НАГРАДИЛИ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ИГРЫ «ЗАРНИЦА 2.0»

В Каменске-Шахтинском прошло торжественное мероприятие в честь победителей и призеров муниципального этапа военно-патриотической игры «Зарница-2.0», посвященной 80-летию Победы в Великой Отечественной войне, славным воинам-героям, защищавшим и сегодня защищающим родную землю, и приуроченное к объявленному президентом Российской Федерации Году Задачника Отечества.

Покорять старты «Зарницы» вышли почти пятьсот мальчишек и девчонок четырех возрастных категорий: 14 отрядов из числа младших школьников, 15 – средней возрастной категории, 19 – в старшей, в том числе и четыре команды среднего профессионального образования. Они показали знания по истории Отечества, оказанию первой помощи, строевую подготовку: построение, перестроение, расчеты, повороты, четкое выполнение команд, преодоление «переправы», разведку, а также принятие решений в нестандартных ситуациях, меткость в соревновании «Снайпер» и многое другое.

В младшей возрастной категории 3 место завоевал отряд «Фанза» школы №18 под руководством Е. С. Пятницкой. Дипломом за 2 место награжден отряд «Профси-1» школа №1 (руководитель А. А. Солодкая). Победителем стал отряд «Родина 14» школы №14 под наставничеством Е. И. Малышевой. В средней возрастной категории 3 место завоевал отряд «Родина 14» школы №14 (руководитель – С. Н. Абамова), вторым призером признан отряд «Донские волчата» школы №1, который возглавляет Е. Ю. Волкова. Лидерами в средней возрастной категории стал отряд «Десантники 9» школы №9, руково-



Награждаются отряд «Люди Икс».



СПОРТ

Тхэквондисты завоевали награды Кубка Победы



12 и 13 апреля 2025 года каменские спортсмены принимали участие в Кубке города Шахты по тхэквондо, посвященном 80-летию Великой Победы.

Среди участников-каменчан особо отличились Степан Гончаров и Максим Гончаров, занявшие первые места. Вторыми призерами стали Родион Душин, Вячеслав Бодрухин, Этери Жгенти, София Горячева, Мурат Мусакаев. Бронзу завоевали Ирина Малкина, Михаил Поцелуев, Влад Аракчеев, Никита Максаков.

Спортсменов подготовили тренеры В. В. Щегловатов, Е. С. Падалкина, К. Э. Блудилина и Т. С. Хурт.

Поздравляем призеров и победителей, желаем дальнейших успехов!

Соб. инф.

Фото предоставлено участниками соревнований.

Дзюдоисты подтвердили высокий уровень подготовки

В минувшие выходные каменские дзюдоисты в очередной раз подтвердили высокий уровень подготовки. 13 и 14 апреля 2025 года в городе Донецке в тридцатый раз прошел традиционный областной турнир среди юношей и девушек на призы Героя России, космонавта Юрия Усачева.

В своих возрастных и весовых категориях первые места завоевали Тимур Чернобай, Игорь Сулик и Петр Дубовик. Вторую ступень пьедестала почета покорил Владислав Петруновский. Третью места завоевали Руслан Севастьянов, Егор Давтян, Роман Четверяков и Варвара Панасенко.

В воскресенье в Новочеркасске состоялся открытый чемпионат города по дзюдо среди мужчин. Победу в своей категории одержал Кирилл Крайнюков, вторым призером стал Данил Сидоров.

Подготовили победителей и призеров тренеры спортивной школы №1 С. И. Диченков и А. А. Грибенников.

Анна БАБИНЦЕВА.

Фото предоставлено участниками соревнований.



ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА – САМАЯ НЕЖНАЯ ИЗ ВСЕГО КАПУСТНОГО СЕМЕЙСТВА

То, что капуста и салат за их лечебные и питательные свойства, высоко ценились во все времена, знают многие. Но тот факт, что пекинская капуста может заменить эти два продукта, наверняка знают даже не все домохозяйки со стажем.

На рынках пекинская капуста продаётся уже не один год, но раньше длинные продолговатые кочаны привозили издалека, и стоили они недешево, да и мало кто еще знал об удивительных свойствах этого овоща. Очевидно, по этим причинам пекинская капуста некоторое время и не вызывала у покупателей особого интереса. В настоящее время «пекинку», как в просторечии ее называют овощеводы, научились выращивать и в России, благодаря чему, теперь ее можно купить в любом супермаркете.

Практически весь сок находится не в зеленых листочках, а в их белой, более плотной части, в которой содержатся все самые полезные компоненты пекинской капусты. И было бы ошибкой отрезать и выбрасывать эту самую ценную часть капусты. Ее обязательно нужно использовать.

Наши рецепты

КИМЧИ

Ингредиенты: 0,5 кг пекинской капусты, 2 ст. ложки соли, 1 литр холодной воды, 0,5 литра очень горячей воды; **для приправы:** 1 ст. ложка мелко нарезанного чеснока, 1 ст. ложка свежего мелко нарезанного имбиря, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука, 2 ч. ложки мелко нарезанного сухого красного перца, 2 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка соли.

Приготовление. Для начала капустные листья необходимо отделить друг от друга и посыпать их солью. Затем залить холодной водой и оставить стоять в прохладном месте на ночь или на 8 часов. После чего листья необходимо сполоснуть и отжать. Горячую воду смешайте с приправами. Добавьте капусту. Положите смесь в большую стеклянную миску. Чтобы листья поместились, возможно, их нужно будет разрезать пополам. Накройте миску полиэтиленом и поставьте в прохладное место приблизительно на два дня. Слейте жидкость и нарежьте листья кусочками, и положите их в кувшин или стеклянную банку. Вот кимчи и готово!

САЛАТ «СНЕЖНЫЙ ЛОСОСЬ»

Ингредиенты: рыба (красная слабосоленая, лосось, форель, семга, кета) 150 г, пекинская капуста – 1/2 шт., оливки 100 г, лук порей 1 стебель, майонез 3 ст. ложки, йогурт (без добавок) 3 ст. ложки, яйца 2 шт.

Приготовление. Шинкуем пекинскую капусту. Рыбу нарезаем длинненьными тоненькими кусочками. Оливки режем на четыре части. Вареные яйца режем удлиненными брусками. Добавляем лук порей. Добавляем 3 ст. ложки майонеза и 3 ст. ложки йогурта. Перемешиваем.

«ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТИК»

Ингредиенты: ветчина 100 г, щавель 25 г, петрушка 25 г, лук зелёный 25 г, пекинская капуста 0,5 вилок, сухарики чёрные 20 г, сметана (или майонез) 100 г.

Приготовление. Режем ветчинку кубиками. Зелень режу ножницами. Немного капустки. Сухариков из чёрного хлеба – две щепотки. Сметанку или майонез. Перемешиваем.

РАГУ С ПЕКИНСКОЙ КАПУСТОЙ

Ингредиенты: белая часть листьев среднего кочана пекинской капусты, 1 красный болгарский перец, 2 моркови, 2 луковицы, 200 г консервированной фасоли, 2 ст. ложки томатной пасты, лавровый лист, душистый перец, укроп, растительное масло, соль.

Приготовление. Нарезать капусту, мелко нарезать лук, натереть на крупной терке морковь. Небольшими кусочками нарезать болгарский перец. Все ингредиенты обжарить на растительном масле, добавить немного воды и тушить до мягкости. Незадолго до окончания приготовления посолить, добавить фасоль, душистый перец, лавровый лист. Еще немного протушить. При подаче посыпать укропом.

ПЕКИНСКИЙ «ГОРШОК»

Ингредиенты: около 750 г пекинской капусты, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 400 г фарша или копченостей, 6 помидоров, картофель 4 большие шт., соль, черный перец, 0,25 л воды, 3 зубка чеснока, 2 ст. ложки кетчупа.

Приготовление. На масле поджарить лук, нарезанный кружочками, добавить



фарш (или часть копченостей), обжарить, посолить, поперчить, сдобрить чесноком, подлить воды, добавить измельченную пекинскую капусту, картофель, помидоры и тушить до готовности. Под конец заправить кетчупом или куском бульонного кубика (и добавить оставшиеся копчености). Дать несколько минут постоять и подавать с белым хлебом.

ЗАПЕЧЕННАЯ ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА С СЫРОМ

Ингредиенты: 1 головка капусты, 1 литр бульона, 25 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, 100 г копченостей или свиной соленины, чашка сметаны, 1 ст. ложка петрушек, 1 луковица, 2 зубка чеснока, соль, черный перец, 2 яйца.

Приготовление. Нарезанную капусту слегка отварить в бульоне из кубика или просто в подсоленной воде. Вынуть ее из бульона и положить на дуршлаг. Сковороду смазать маслом, положить в нее капусту, которую перемешать с нарезанными копченостями и половиной тертого сыра. Взбить сметану с петрушкой, мелко нарезанным луком, чесноком, солью, перцем, яйцами и оставшимся сыром и все выпить на капусту. Запекать около 20 минут.

ТЕФТЕЛИ С ПЕКИНСКОЙ КАПУСТОЙ

Ингредиенты: для тефтелей: 500 г мясного фарша, 300 г пекинской капусты, 1 яйцо, 1 ст. ложка крахмала, 1 луковица, зелень свежая и сущеная, соль, перец; **для соуса:** 3 ст. ложки сметаны или майонеза, 1 ст. ложка томатной пасты, 700 мл воды, соль и сахар по вкусу.

Приготовление. Мелко-мелко порубить пекинскую капусту. Размер крошки должен быть чуть больше рисового зерна. Можно это сделать в блендере или большим ножом для разделки мяса. Лук очистить и натереть на терке. Для тефтелей используем фарш крупного помола, лучше свино-говяжий. В отличие от котлет здесь допускается наличие жира и соединительной ткани. Смешать фарш, пекинскую капусту, яйцо, посолить, добавить перец и сущеную зелень. Фарш тщательно вымешать. Добавить в фарш ложку крахмала, это не даст тефтелям развалиться в процессе приготовления. Скатать из фарша шарики диаметром 5-6 сантиметров, запанировать в муке. Выложить шарики на сковороду с горячим подсолнечным маслом и слегка обжарить со всех сторон, поворачивая на сковороде. Приготовить соус из сметаны или майонеза, томатной пасты, воды с добавлением сахара и соли.

Тефтели сложить в глубокую сковороду или форму для запекания, залить соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью. Потушить тефтели в соусе на открытом огне или в духовке. Подавать как самостоятельное блюдо или с гарниром. Так как в составе наших тефтелей только мясной фарш и пекинская капуста, они отлично будут сочетаться с картофельным пюре, картофели или макаронами.

ГОЛУБЦЫ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ В ДУХОВКЕ

Ингредиенты: капуста пекинская 14 листов, фарш (говядина+свинина) 500 г, рис (басмати) 10 ст.л., подсолнечное масло, лук 1 средняя шт., морковь 1шт., томат 0,5 л, вода, соль и специи – по вкусу, сахар 1 ст. ложка, зелень.

Приготовление. Промыть рис басмати и кинуть в кипящую воду. Варить около минут 10 и откинуть на дуршлаг. Когда остынет, смешать с фаршем руками. По-

солить, добавить сушеный зеленый лук, черный молотый перец, сушеный чеснок. Еще раз перемешать. Капусту разделить на листочки и отрезать самые толстые части. Минут 30 подержать в микроволновке, чтобы листы стали вялыми. Ножом пройтись еще и вдоль, добиваясь как можно тонкого «капустного полотна». Из столовой ложки с верхом фарша лепить продолговатую объемную котлету, выкладывать на лист (верх) и закручивать. Потом обрезать толстый слой капусты, т. е. должно получиться так, чтобы лист сложен был как бы один раз. Все голубцы сложить в сотейник и приступить к приготовлению подливы. Накрошить мелко лук и слегка потушить его в масле. Туда же нарезать морковь. Потушить на слабом огне под крышкой до мягкости. Добавить сушеный болгарский перец и тмин, а также соль, сахар. Размешать и залить томатным соком. Тушить еще около 5 минут. В конце всыпать укроп. В сотейник с голубцами выложить лавровый лист и душистый перец, а сверху залить подливой. Если мало жидкости, можно добавить кипящей воды, чтобы голубцы покрылись полностью. Сотейник накрыть крышкой и поставить в разогретую до 175 гр. духовку. Тушить примерно 1 час.

КУРИНОЕ ФИЛЕ, ЗАПЕЧЕННОЕ С ЯЙЦАМИ И ПЕКИНСКОЙ КАПУСТОЙ

Ингредиенты: курица (мясо белое) – 500 г, яйцо 2 шт., капуста пекинская 200 г, масло сливочное 100 г, соль.

Приготовление. Куриное филе тщательно отбить деревянным молотком, постепенно подкладывая на мясо кусочки сливочного масла. Пекинскую капусту промыть, мелко нарезать, залить яйцами, взбить венчиком в пышную массу, посолив по вкусу. Кусочки отбитого куриного филе залить яично-овощной смесью, поставить в разогретую духовку и запекать в течение 20 мин. Подавать с чесночным соусом, зеленью укропа и листьями свежего салата.

СУП ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ

Приготовление. Нарезанные листья положить в кипящую воду на минуту, откинуть на сито, дать стечь воде и припустить с маслом в течение 10-15 минут на слабом огне. Лук репчатый и лук-порей нацинковать и пассеровать в жире. В кипящий бульон или воду положить подготовленные салат и лук, картофель, нарезанный ломтиками, и варить 15-20 минут при слабом кипении. Подавать с мясом или яйцом, сметаной и зеленью.

САЛАТ «ПЕКИНСКАЯ РАДОСТЬ»

Ингредиенты (на 8 порций): пекинская капуста 700-800 г, кальмары 300 г, кукуруза консервированная 280 г, лук репчатый 1 шт., гранат 50 г, майонез 200 г, уксус 1-2 ст. ложки, специи, соль – по вкусу, черный перец.

Приготовление. Тубы кальмара отварите (3 минуты в кипятке – не больше, иначе станет резиновым), почистите от всего лишнего. Мелко нарежьте, заправьте специями, черным перцем и уксусом (или соком лимона), оставьте мариноваться. Лук мелко порежьте, замаринуйте. Капусту мелко нацинкуйте, добавьте в капусту консервированную кукурузу (жидкость слейте). Промаринованный лук и кальмары добавьте в салат, немного посолите.

Как и с чем подавать: Перед подачей на стол переложите салат в салатник, украсьте зернами граната и заправьте майонезом.

ФАРШИРОВАННАЯ ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА (ВАРИАНТ 1)

Ингредиенты (на 2 порции): 4 листа пекинской капусты, 4 ст. ложки (с верхом) протертого творога, 1 ст. ложка дробленых грецких орехов, молотый перец, соль.

Приготовление. Крупные листья пекинской капусты промыть и обсушить, слегка прокатать скалкой. На середину каждого поперечной полоской положить фарш из творога, посыпанного по вкусу перцем и солью, и орехов. Свернуть листья с фаршем в трубочки и подать к столу.

ФАРШИРОВАННАЯ ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА (ВАРИАНТ 2)

Ингредиенты: пекинская капуста 1 кочан, перец сладкий красный 2 шт., перец сладкий желтый 1 шт., перец сладкий зеленый 1 шт., 2 плавленых сливочных сырка, сметана 2 ст. ложки, брынза 200 грамм, маслины без косточек 1 банка, чеснок 2 зубчика.

Приготовление. Чеснок очищаете, измельчаете. Брынзу перемешиваете со сливочным сыром, сметаной а также с чесноком так, чтобы образовалась однородная масса. Перец промываете, удаляете сердцевину, мякоть нарезаете небольшими кубиками. Маслины нарезаете кружками, добавляете к сырной массе и тщательно перемешиваете. Капусту ополаскиваете, разрезаете вдоль на две половины. Кладете каждую срезом вниз и осторожно отгибаете листья, выкладываете тонким слоем начинку. Складываете обе половины так, чтобы вновь образовался кочан. Туго заворачиваете в пару слоев пищевой пленки и ставите в холодильник минимум на три часа. Перед подачей нарезаете капусту на порционные куски и сбрызгиваете соком свежего лимона.

ПЕРЕКЛАДЕНЦ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ

Ингредиенты: по 250 г пекинской капусты и сухих вермишелли (рожков, ракушек), 4-5 шт. сухих грибов, 1 большая луковица, по 2 ст. ложки жира и тертого сыра, 4 яйца вкрутую, 250 мл сметаны, 250 г колбасы (по желанию), 1 ст. ложка муки, соевый соус, молотый черный перец, майоран, зелень петрушки или укропа, соль.

Приготовление. Грибы размочите, сварите, нарежьте. Листья капусты положить в слегка подсоленный кипяток, варите 10 минут, отцедите и нацинкуйте. В большой сковороде обжарьте в 1 ст. ложке жира нарезанный лук, добавьте грибы и капусту, приправьте солью и пряностями и жарьте, пока капуста станет слегка коричневой. Тем временем варите вермишель. Когда она будет почти мягкая, влейте кружку халодной воды, накройте крышкой и снимите с огня. Через 10 минут отцедите и смешайте с жиром. В форму, смазанную жиром и посыпанную сухарями, выложите слоями вермишель, капусту, нарезанную кружочками колбасу (по желанию), кружочки яиц, снова вермишель и т. д. Сверху должен быть слой вермишеля. Залейте все сметаной, смешанной с мукой, таким же количеством грибного отвара, солью и пряностями. Посьпьте тертым сыром, поставьте в горячую духовку на 30 минут. Готовое блюдо посыпьте нарезанной зеленью.

ХРУСТАЩИЕ ТРЕУГОЛЬНИКИ СО СВИНИНОЙ

Ингредиенты (на 4 порции): пекинская капуста 1/2 стакана, соль 1/2 ст. ложки, фарш свиной 200 г, зеленый лук 7 стеблей, имбирь 1 ст. ложка, соевый 1 ст. ложка + 1/3 стакана для соуса, кунжутное масло 1 ст. ложка, слоеное тесто, вода 1/2 стакана, масло растительное (для обжаривания).

Приготовление. Пекинскую капусту нацинкуйте, посолите, отожмите сок. Добавьте фарш, пять нарезанных стеблей зеленого лука, измельченный имбирь, 1 ст. ложку соевого соуса, кунжутное масло. Размешайте. Накладывайте по 1 ст. ложке начинки на квадратики листового теста. Обжарьте на растительном масле с обеих сторон, в конце добавьте на сковороду воду. Немного поварите. Для заправки смешайте соевый соус и измельченный зеленый лук (два стебля).

Как и с чем подавать. Подавайте треугольники горячими с соевой зап

АКТУАЛЬНО

АКЦИЯ «ПРИЗЫВНИК»

В период времени с 1 апреля 2025 года по 15 июля 2025 года на территории г. Каменска-Шахтинского и Каменского района проводится первый этап общероссийской акции «Призывник — Защитник Отечества». Информацию о фактах, связанных с незаконным оборотом наркотиков, вы можете сообщить по телефонам МО МВД России «Каменский»: тел. дежурной части 8 (86365) 7-28-31; тел. отделения по контролю за оборотом наркотиков 8 (86365) 7-28-30.

Р. Б. НАЗАРОВ, врио начальника, подполковник полиции.

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
«ГОРОД КАМЕНСК-ШАХТИНСКИЙ»
АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА КАМЕНСК-ШАХТИНСКИЙ
ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 15.04.2025 г. №459 г. Каменск-Шахтинский

Об окончании отопительного сезона 2024-2025 гг.

На основании пункта 5 Постановления Правительства Российской Федерации от 6.05.2011 г. №354 «О предоставлении коммунальных услуг собственникам и пользователям помещений в многоквартирных домах и жилых домов», а также данных о прогнозической среднесуточной температуре воздуха, Администрация города Каменск-Шахтинский постановляет:

1. Руководителям теплоснабжающих предприятий: муниципального унитарного предприятия «Тепло МРЗ» (Юдина А. В.) муниципального унитарного предприятия «Каменсктеплосеть» (Аникинов В. А.); Северо-Кавказской дирекции по теплоснабжению (Ефименко А. А.) прекратить подачу теплоснабжения на объекты города 16 апреля 2025 года.

2. Рекомендовать руководителям детских дошкольных, школьных и медицинских учреждений в случае снижения нормативной температуры в помещениях данных учреждений, продолжить отопительный период позже указанного срока при оформлении заявки в теплоснабжающую организацию и наличии технической возможности подачи тепла в данное учреждение.

3. Настоящее постановление опубликовать в Каменской городской общественно-политической газете «Труд».

4. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы Администрации города Каменск-Шахтинский по вопросам ЖКХ, транспорта и благоустройства Ковалева А. С.

А. В. КАМОЦКИЙ, глава Администрации города Каменск-Шахтинский.

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
«ГОРОД КАМЕНСК-ШАХТИНСКИЙ»
АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА КАМЕНСК-ШАХТИНСКИЙ
ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 10.04.2025 г. №435 г. Каменск-Шахтинский

О внесении изменений в постановление Администрации города Каменск-Шахтинский от 20.03.2025 г. №311 «Об изъятии земельного участка для муниципальных нужд»

В соответствии со статьей 279 Гражданского кодекса Российской Федерации, статьей 32 Жилищного кодекса Российской Федерации, статьями 56.3, 56.6 Земельного кодекса Российской Федерации, заключением об оценке соответствия многоквартирного дома требованиям, установленным в Положении о признании помещения жилим помещением, жилого помещения непригодным для проживания и многоквартирного дома аварийным и подлежащим сносу или реконструкции от 27.08.2024 г. №1, постановлением Администрации города от 4.09.2024 г. №810 «О признании многоквартирных домов аварийными и подлежащими сносу», постановлением Администрации города от 3.03.2024 г. №206 «О внесении изменений в постановление Администрации города Каменск-Шахтинский от 4.09.2024 г. №810 «О признании многоквартирного дома аварийным и подлежащим сносу», Администрация города Каменск-Шахтинский постановляет:

1. Внести в раздел 1 постановления Администрации города от 20.03.2025 г. №311 «Об изъятии земельного участка для муниципальных нужд» следующие изменения:

1.1. В пункте 1.7:
1.1.1. В абзаце цифры «3/5» заменить цифрами «4/3».
1.1.2. В абзаце добавить слова «1/5 — Миусской Ирины Викторовны».

1.2. В пункте 1.13 добавить слова «1/4 — Парначевой Виктории Олеговны».

2. Настоящее постановление подлежит официальному опубликованию в Каменской городской общественно-политической газете «Труд» и вступает в силу с момента официального опубликования.

3. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на первого заместителя главы Администрации города по вопросам экономики, инвестиций и строительства Дронова Е. М. и заместителя главы Администрации города по вопросам жилищно-коммунального хозяйства, транспорта и благоустройства Ковалева А. С.

А. В. КАМОЦКИЙ, глава Администрации города Каменск-Шахтинский.

Соучредители: Правительство Ростовской области, 344050, г. Ростов-на-Дону, ул. Социалистическая, 112.

Администрация г. Каменска-Шахтинского, 347810, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ленина, 74.

ООО «Редакция газеты «Труд».

Подписной индекс 51901-1

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

ПРОИСШЕСТВИЯ

С предприятия едва не выбросили 12 кг цветмета

Каменчанин С., находясь в прокатном цеху на территории завода «Дон-Металл», взял латунную деталь весом 12,3 кг на общую сумму 5535 рублей. После положил цветной металл в сумку и попытался вынести с территории предприятия. Кражу пресек сотрудник службы безопасности.

Воспользовались кассой самообслуживания

Двое каменчан, используя кассу самостоятельного обслуживания в «Магните», украли товары на общую сумму 3734 рубля 89 копеек.

Ставила лайки и лишилась денег

Неустановленное лицо направило сообщение гражданке Б. с предложением проставить лайки в приложении «Озон» за вознаграждение. Женщина

заинтересовалась предложением и получила другие задания. Далее, действуя по указаниям злоумышленника, она осуществила переводы денежных средств в общей сумме 221 546 рублей.

В состоянии опьянения

10 апреля 2025 года гражданин Ф. управлял автомобилем будучи в состоянии опьянения. На территории мкр Лиховского нарушитель был остановлен сотрудниками ДПС СОП №3, которые и выявили факт управления авто в состоянии опьянения. Законного требования уполномоченного должностного лица о прохождении медицинского освидетельствования не выполнил.

Бегали недолго

7 апреля 2025 года с территории лакокрасочного завода в Каменском районе совершили побег две женщины, отбывающие наказание в ИК-12 ГУФСИН России. Обе жительницы Ростовской области. Одна осуждена за кражу, другая — за угрозу убийством или причинением вреда здоровью. Таксист отвез обеих в Ростов-на-Дону, однако в тот же день их задержали. По факту побега СО МО МВД России «Каменский» возбуждено уголовное дело.

По информации штаба МО МВД России «Каменский».

НА ЗАМЕТКУ

Кому необходимо подать декларацию

30 апреля 2025 года истекает срок подачи налоговой декларации о доходах по форме 3-НДФЛ за 2024 год.

Межрайонная ИФНС России №21 по Ростовской области напоминает: отчитаться о доходах необходимо, если в 2024 году физические лица, например, получившие доходы при продаже недвижимого имущества и (или) доли (долей) в нем, транспортных средств, а также по доходам в виде объекта недвижимого имущества, полученного в порядке дарения не от близких родственников; выиграл небольшую сумму в лотерею, сдавал имущество в аренду или получал доход от зарубежных источников. При этом в случае продажи недвижимого имущества (до-

мов, квартир, комнат, земельных участков и долей в указанном имуществе) на сумму до 1 млн рублей, а иного имущества — до 250 тыс. рублей в год, налогоплательщику больше не нужно сдавать декларацию 3-НДФЛ. Доход необходимо определить в соответствии с положением статьи 214.10 НК РФ.

Задекларировать полученные в 2024 году доходы должны также индивидуальные предприниматели, нотариусы, занимающиеся частной практикой, адвокаты, учредившие адвокатские кабинеты и другие лица, занимающиеся частной практикой.

Исчисленный в декларации налог на уплате необходимо уплатить не позднее 15.07.2025 г.

На граждан, представляющих на-

логовую декларацию за 2024 год исключительно с целью получения налоговых вычетов по НДФЛ (стандартных, социальных, инвестиционных, имущественных при покупке жилья), установленный срок подачи декларации — 30 апреля 2025 года — не распространяется. Такие налоговые декларации можно представить в любое время в течение всего года, без каких-либо налоговых санкций.

Декларацию можно представить через сайт www.nalog.gov.ru, сервис «Личный кабинет налогоплательщика». Подключиться к сервису можно в любом налоговом органе РФ при наличии удостоверения личности.

Телефон для справок 8-800-222-22-22.

Объявлен отбор специалистов для обучения по кадровой программе

Правительство Ростовской области осуществляет конкурсный отбор специалистов для обучения по Президентской программе в 2025/26 учебном году. Финансирование обучения в рамках Президентской программы носит долевой характер — 66 % стоимости обучения в образовательных организациях оплачивается за счет средств федерального бюджета и бюджета Ростовской области.

К участию в программе приглашаются кандидаты, отвечающие следующим требованиям:

- возраст до 50 лет;
- высшее образование;
- общий стаж работы не менее 5 лет;

— опыт работы на управленческих должностях не менее 2 лет;

— участие в реализации проекта развития организации.

С более подробной информацией о реализации Президентской программы можно ознакомиться на официальном сайте Правительства Ростовской области: <https://www.donland.ru/news/29731/>, а также обратившись в управление по кадровой работе Правительства Ростовской области по телефонам: 8 (863) 240-59-88, 240-51-45, 269-45-04, 240-67-04.

При желании принять участие в программе необходимо обратиться по телефону отдела экономики администрации города: 8 (86365) 7-02-51.

ПРОВОДЯТСЯ ВЫБОРОЧНЫЕ ОБСЛЕДОВАНИЯ

Администрация города информирует о проведении Ростовским очедногом ежемесячного выборочного обследования рабочей силы и выборочного наблюдения участия населения в непрерывном образовании с 14 по 20 апреля 2025 года.

Целью обследования рабочей силы является получение информации о численности и составе рабочей силы, занятых и безработных, уровне участия в рабочей силе и безработицы, изменении состояния рынка рабочей силы. Целью выборочного наблюдения участия населения в непрерывном образовании

является получение полной, достоверной статистической информации, отражающей интеграцию населения в процессе получения образования: общего, профессионального образования, дополнительного образования, в том числе в форме самообразования.

В соответствии с Федеральным законом «О персональных данных» от 27.07.2006 г. №152-ФЗ, Ростовстат гарантирует неразглашение полученной от домохозяйств информации. Персональные данные респондентов будут обезличены. Полученная от населения информация будет использована

исключительно для статистических целей и представлена в обобщенном (сводном) виде.

Обследования проводятся методом опроса специально обученными интервьюерами по месту проживания респондента. При посещении домохозяйств интервьюер будет иметь удостоверение и паспорт.

Администрация города обращается к жителям города с просьбой уделить время интервьюерам и ответить на вопросы.

А. В. ХИТРОВА, начальник отдела экономики администрации города.

Соучредители: Правительство Ростовской области, 344050, г. Ростов-на-Дону, ул. Социалистическая, 112.
Администрация г. Каменска-Шахтинского, 347810, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ленина, 74.
ООО «Редакция газеты «Труд».
Подписной индекс 51901-1

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.

Издатель: ООО «Редакция газеты «Труд» Адрес сайта: www.trud-kamensk.ru E-mail: prestrud@rambler.ru Адрес типографии: г. Красный Судин, ул. Ленина, 9, ООО «Суплинполиграфсервис» Объем 1 п. л. Заказ №
Номер подписан в печать: по графику в 16.30, фак