

# Золотая Долина

Газета издается с 1 февраля 1932 года

Сайт газеты: <https://zlatdv.ru>

Email: [zgazeta32@mail.ru](mailto:zgazeta32@mail.ru);

[mbscu@mail.ru](mailto:mbscu@mail.ru) (отдел писем);

[dsro123@mail.ru](mailto:dsro123@mail.ru) (отдел экономики)

19 декабря 2024 года,  
ЧЕТВЕРГ  
№ 95 (8735)  
Цена в розницу  
свободная

Традиции

## В вихре новогоднего бала



Старшеклассники Партизанского округа Милена Коновалова, Семён Лысенко, Анастасия Осипова, Софья Мороз, Михаил Левойшин, Александр Чамжайкин, Никита Алексеев, София Принцева, Камилла Стаднийчук, Дмитрий Олейников из Золотой Долины, Николаевки, Владимиро-Александровского, Сергеевки и Новицкого приняли участие в новогоднем балу «Бриз Приморья». Мероприятие организовано правительством Приморского края совместно с ДВФУ.

Этой чести ребята удостоены за хорошую учебу, активную общественную работу. Умные, талантливые, творческие, они - гордость своих школ, не однажды отстаивали честь учебных учреждений и муниципального округа в спортивных состязаниях, творческих конкурсах.

В стенах Дальневосточного федерального университета, где проходил бал, юношей и девушек приветствовал губернатор Приморского края Олег Кожемяко. Он заметил, что зимний бал повторяет традицию русского бала, где нравственные ценности, уважение друг к другу и внимание к деталям оживают

в каждом движении.

Ребята станцевали классический полонез, нежный вальс, веселый танец, посвященный морю и морякам. Губернатор тоже присоединился к ребятам во время исполнения «Польки дружбы».

По завершении бала участники праздника получили сладкие подарки от О.Н.Кожемяко – красочные наборы, подготовленные фабрикой «Приморский кондитер».

Ребята приняли участие в мастер-классах, посвященных эстетике и этикету. Девушкам рассказали о тонкостях нанесения макияжа, парней научили завязывать галстук-бабочку, совместный мастер-класс посвящен современному этикету.

Молодые люди остались довольны своим участием в мероприятии. Это незабываемое событие из школьной жизни навсегда останется в памяти.

Наш корр.  
Фото из архива  
Сергеевской школы



Цифра номера

**13 дней**  
до нового года

### Вагон и маленькая тележка

19 декабря в 19.00 по приморскому времени президент России Владимир Путин проведет прямую линию и пресс-конференцию по итогам уходящего года.

Президент ознакомился с вопросами, которые граждане страны прислали на прямую линию. Об этом сообщает ТАСС.

Комментируя вопросы, заданные ему россиянами, глава государства заявил, что «проблем – вагон и маленькая тележка». На сегодняшний день их задано более миллиона. По итогам обработки обращений в Кремле насчитали десять основных проблем граждан. Среди них – транспортная доступность, здравоохранение, льготы и пособия. Среди тем, которые волнуют россиян, пенсии и ЖКХ, СВО и другие.

Прямая линия президента будет совмещена с пресс-конференцией с участием, в том числе, представителей нескольких западных СМИ.

### Новые автобусы

Губернатор Приморского края Олег Кожемяко передал управлению образования нашего округа три новых школьных автобуса российского производства.

На торжественном мероприятии, состоявшемся на острове Русском, ключи от авто-транспорта были вручены водителям школ Сергеевки, Новицкого и п.Волчанец. Как отметил механик управления образования Николай Лаврентьев, вместительность автобусов – от 24 до 31 посадочного места, в них установлена система ГЛОНАСС. Каждый автобус соответствует требованиям ГОСТа и оборудован ремнями безопасности.

### Закажи такси



maxim | 8 924 420-22-22

Информационный сервис. Услуги оказываются перевозчиками.

### Сегодня в номере:

И проехать,  
и пройти



стр.2

Ретро-сказка  
в музее



стр.3

Вкусная елочка.  
Новогодний стол



стр.7

Безопасность

# Каждый год одно и тоже

**Н**есмотря на действующий запрет на выход и тем более выезд на авто на лед, рыбаки в погоне за удачей продолжают игнорировать меры безопасности, рискуя своей жизнью и жизнями пассажиров.

В результате один из них едва не ушел под воду вместе с автомобилем в минувшее воскресенье на реке Партизанской в довольно опасном местечке – на голубовской яме, где глубоко. Очевидцы снимали происшествие и делились деталями в Сети. Видео вызвало широкий резонанс и сопровождалось жесткими комментариями по этому поводу.

Инцидент произошел на глазах у большого количества рыбаков. Водитель, видимо решив по более короткой траектории объехать ряд стоящих авто, делает это прямо по реке. Как видно на записи, сначала проваливается одно колесо, потом в воду начинает погружаться передняя часть машины. Она наклонилась, из-за чего задние колеса оторвались от земли. Затем под собственной тяжестью автомобиль стал проваливаться еще глубже.

Несмотря на это, владелец авто не спешил его покидать. Респект рыбакам, которые, также рискуя оказаться в ледяной воде, подо-



В тему

*Необходимо хорошо знать водоем, избранный для рыбалки, для того, чтобы помнить, где с глубокого места можно быстро выйти на отмель. Не выходите на темные участки льда – они быстрее прогреваются на солнце. Вызвать скорую помощь и спасателей по телефонам 101 или 112.*

шли к машине, уговаривая его выйти. Водитель медлит и даже жутковато видеть эти затаившиеся кадры.

И снова спасибо рыбакам – владелец «Сурфа» удерживал «утопленника» на тропе до приезда эвакуатора, чтобы авто полностью не ушло под воду. Сам рыбак не пострадал.

Ни в ГО ЧС, ни в ЕДДС, ни в административную комиссию нашего округа сообщений о происшествии не поступало, поэтому комментариев и деталей происшествия у них нет. И тем более, рассмотрения возможной ответственности за произошедшее – выезд и выход на лед в округе категорически запрещен!

Ольга АЛЕКСАНДРОВА



Из архива «ЭД»

В комиссиях

## Нарушители пополняют бюджет

**На последнем в уходящем году заседании административной комиссии округа рассмотрено 14 протоколов об административных правонарушениях.**

Так, жительница поселка Волчанец оштрафована на 1000 рублей за выгул собаки без сопровождения. Пса поймала служба отлова в октябре в общественном месте. Руководитель государственной ветеринарной инспекции Приморского края при его выдаче владелице из приюта для домашних животных составил протокол. Еще три протокола составлены членом административной комиссии за выгул собак без сопровождения в поселке Волчанец и СНТ «Восток». Каждый хозяин этих «шариков» оштрафо-

ван на 1000 рублей.

Владелец алабая из Новолитовска заплатит такую же сумму штрафа за то, что его пес внушительных размеров бегал без сопровождения и в результате задавил собаку у соседей. На 1000 рублей уменьшится бюджет жителя Екатериновки: его беспризорный алабай на соседней улице задрал курицу элитной породы. Кроме того, владельцам, возможно, придется и ущерб возмещать.

За нарушение правил нахождения домашних животных в общественных местах на территории муниципалитетов Приморского края граждане могут быть оштрафованы на сумму от 1000 до 2000 рублей. Совершение административного правонарушения повторно в течение года влечет наложение

административного штрафа на граждан в размере от 2000 до 5000 рублей.

Владельцы земельных участков на территории округа из Хмыловки и Находки оштрафованы на 1000 рублей каждый за нарушения требований Правил благоустройства территории муниципального округа. Предприниматель из Перетино заплатит 10 000 рублей за сухой травостой на земельных участках. Максимальная сумма штрафа за это правонарушение на граждан – 5000 рублей, на должностных лиц – до 25 000, на юридических – до 100 000 рублей.

Житель села Екатериновка понесет наказание в виде штрафа в размере 2000 рублей за то, что выбросил отходы в пади Широкой недалеко от реки Пасечной. Нашлись свидетели этого происшествия, которые сделали фото- и видеозапись факта, запомнили регистрационный номер транспортного средства и сообщили о произошедшем в отдел полиции. Поэтому «героя» быстро нашли.

Общая сумма штрафов составила 22 000 рублей.

**Диана СОБОЛЕВА,**  
председатель  
административной комиссии  
Партизанского МО



От души

## Теперь проехать и пройти

*Хочется через газету сказать слова благодарности главе Партизанского муниципального округа Александру Анатольевичу Степанову за решение давней проблемы жителей частного сектора бывшего летнего городка села Золотая Долина.*

Много лет дорога к нашим домам больше напоминала направление – ямы да колдобины. Мы обратились к главе с просьбой привести ее в порядок. Долго ждать не пришлось! В понедельник сообще-

ли о такой давней беде, уже в четверг к нам прибыл грейдер. Дорогу прогрейдеровали, теперь по ней можно пройти и проехать с ветерком.

Спасибо большое Александру Анатольевичу и всей его команде. Поздравляем вас с наступающим Новым годом, желаем мирного неба, здоровья, успехов в такой непростой работе на благо округа, его жителей!

**Татьяна АРГУНОВА,**  
с. Золотая Долина



ТВОЙ ПРОЕКТ  
ГОЛОСОВАНИЕ



## Важен каждый голос!

Остается всего четыре дня для того, чтобы вы успели проголосовать за благоустройство объектов округа, заявленных в конкурсе «Твой проект-2025».

В этом году их было подано рекордное количество – 37, комиссией в итоге отобрано 26.

По информации заместителя главы администрации округа Натальи Богнат, на 18 декабря, когда номер «ЗД» готовился к печати, наибольшее количество голосов набрали два проекта. Один из них – проект благоустройства территории школы в селе Екатериновка. Его авторы предлагают привести ее в порядок, ведь «с момента распада СССР она практически не благоустроивалась».

Второй лидер – проект «Школа – наш второй дом» из Голубовки. Он направлен на «преобразование школьного двора в привлекательную и безопасную площадку для учащихся».

Сделать свой выбор может каждый житель округа, достигший 14 лет и зарегистрированный на портале «Госуслуги».

Голосование за объекты в конкурсе «Твой проект» завершится в воскресенье, 22 декабря.

Ольга АЛЕКСАНДРОВА

Гранты

# Когда любимое дело по душе

Грант «Агростартап» становится все более популярным, дает хороший старт для открытия и развития собственного дела предпринимателям округа.

Вот и уходящий год пошел в зачет. Рустаму Рустамову из СНТ «Марс» минсельхозом Приморья выделен грант в размере 5 миллионов на приобретение и установку

современного котла и теплого пола в теплице площадью 1375 кв. м. Согласно представленному бизнес-плану, запуск теплицы круглогодичного действия позволит к 2029 году производить более 37 тонн свежих огурцов, создать рабочие места.

Наша газета рассказывала о семье Марачинских, которые успешно выращивают томаты в тепличном хозяйстве в районе Перетино.



Обладательница гранта Оксана Марачинская

Верно говорят, что мечты сбываются, если этого очень захотеть. Исполнилась и у трудолюбивой, целеустремленной Оксаны Марачинской. В нынешнем году она успешно защитила бизнес-план и получила грант «Агростартап» на строительство теплицы общей площадью 2700 квадратных метров для выращивания клубники и приобретение мини-трактора для работы в ней. Реализация этой мечты позволит к 2029 году производить 10,26 тонны ягоды популярных сортов. Посадочный материал – 6000 корней клубники – уже заказан в одном из питомников Крыма.

Айшат Висханова из Золотой Долины получила грант в 5 миллионов рублей на создание тепличного хозяйства по выращиванию ранних томатов.

А первопроходцем в нашем округе в этом плане в 2023 году стал молодой предприниматель из Фроловки Вячеслав Морозов (на снимке), который получил первый краевой грант «Агростартап». Его средства он потратил на приобретение современного бункера для сортировки картофеля, который Вячеслав успешно выращивает на шести гектарах. Урожай поставляет в торговую сеть и на северный завоз.

Как рассказал начальник отдела



сельского хозяйства администрации Александр Иванович Сахаровский, есть интересные планы и на наступающий год. Так, планируется создание еще одной семейной фермы в Сергеевке, бизнес-план для «Агростартапа» готов. Готовится проект по созданию мини-фермы по производству перепелиных яиц в Голубовке. Примечательно, что для заводчиков крупного рогатого скота сумма гранта увеличена до 7 миллионов рублей.

Надеемся, что все у наших аграриев обязательно получится. Ведь верно говорят: все трудности по плечу, если любимое дело – по душе.

Ольга ЦАРЕВА

Выставки

# Новогодняя сказка в музее



Новый год – время чудес и подарков. Это единственный праздник, когда вся семья начинает украшать зеленую красавицу – елку.

Наверное, в каждой семье хранится коробка с ёлочными игрушками, которые бережно передаются из поколения в поколение. Раз в год, доставая украшения, чтобы развесить их на ёлке, люди старшего поколения вспоминают детство и истории, связанные с новогодними

праздниками. Но не у всех сохранились такие старинные стеклянные игрушки, которыми украшали елки наши дедушки и бабушки. Поэтому сотрудники музея приготовили для своих посетителей выставку «Новогодняя ретро-игрушка» и выставку открыток «Путешествие в детство».

На выставке представлены различные игрушки советского времени: Дед Мороз со Снегурочкой, персонажи из сказок, животные, шарики и многое другое. Смотришь на игрушки и представляешь зимнюю

сказку, где каждый сверкающий шарик на елке хранит в себе историю. Каждая игрушка – это маленькое произведение искусства, отражающее эпоху и вкусы нескольких поколений. Посетив выставку, вы не только увидите уникальную коллекцию елочных игрушек, но и окунетесь в атмосферу новогоднего волшебства. Каждая игрушка расскажет о том, что для нас значит Новый год. Попадая в царство Нового года, все люди становятся маленькими детьми. Они наивно верят в чудеса, в ёлки с волшебными подарками под ними, в доброго Деда Мороза и его внучку Снегурочку, которые появляются

только однажды, в самый сказочный день года.

Характерными признаками сказочности Нового года в СССР являлись открытки. Эти теплые и душевные карточки заранее покупались на почте или в киосках «Союзпечать» для всех родственников и друзей. С каким трепетом их получали далекие адресаты – такие красивые, такие радостные, такие добрые, дарящие ощущение приближающегося праздника Нового года.

Мы ждём всех желающих на выставке!

Людмила КОКОТОВА,  
директор  
историко-краеведческого музея



Подарки

## Сладкая традиция

2753 новогодних подарка получают ребята Партизанского муниципального округа в преддверии праздников. Сладкие подарки подготовили в «Приморском кондитере». В составе новогоднего набора 34 конфеты, шоколад темный с морской капустой, карамель.

Подарки уже доставлены. Они ждут своего часа в образовательных учреждениях, сельских территориальных отделах, – говорит главный специалист МКУ «Управление образования» Е.В.Титенок. Традиционно на новогодних утренниках их вручат дошкольникам, ученикам начальных классов, детям участников СВО независимо от возраста, а также детям с ограниченными возможностями здоровья.

Всего же в крае новогодний гостинец от губернатора получают более 186 тысяч приморских ребят.

## Цирк, шоу, концерты

В декабре на различные новогодние представления в Приморье подготовлено 717 билетов для детей участников СВО и их сопровождающих, для семей демобилизованных ветеранов и погибших бойцов.

Как рассказали в Фонде защитников Отечества, по пригласительным билетам приморцы смогут посетить различные новогодние елки, утренники, представления в цирке, ледовое шоу «Щелкунчик», новогодний концерт от краевого колледжа искусств.

Губернатор Олег Кожемяко отметил, что правительство края и дальше будет расширять всестороннюю помощь таким приморцам.

«Воины на передовой должны быть уверены, что их родные в полном порядке», – обозначил глава региона.

Напомним, что Приморский край входит в пятерку лучших регионов России по оказанию мер поддержки военнослужащим и их семьям. Эта работа находится под личным контролем губернатора Олега Кожемяко.

## За декабрь - 25 декабря

Первая неделя января 2025 года выпадает на новогодние праздники, поэтому приморцы, которым детские пособия поступают на счета в банках, получают их за декабрь 25 декабря. Зачисление выплат в банках происходит в течение всего дня.

25 декабря отделение Социального фонда по Приморскому краю перечислит: единое пособие на детей до 17 лет и беременным женщинам до 1,5 лет работающим и неработающим родителям; выплату на первого ребенка до 3 лет; пособие на ребенка военнослужащего по призыву или мобилизованного; ежемесячную выплату из материнского капитала.

Если родители получают пособия «Почтой России», их доставят в январе по традиционному графику, уточнить который можно в почтовом отделении по месту проживания.

Обращаем внимание, что следующее перечисление пособий будет по стандартному графику: за январь – в феврале 2024 года.





«Коллектив работников консервного комбината отправил бойцам, командирам и политработникам действующей армии 20 посылок с новогодними подарками. В посылки вложены: консервы, солёная рыба, кондитерские изделия, носовые платки...» — гласила заметка, вышедшая 16 декабря 1942-го в главной газете Ханты-Мансийского национального округа «Сталинская трибуна».

В том, что касалось подарков на фронт, пресса вопреки утверждению Ленина была не пропагандистом, не агитатором и не организатором. Газеты тех лет всего лишь фиксировали то, что происходило само по себе. Посылки в армию шли впечатляющим потоком круглый год, а к главному празднику поток достигал совсем уж невероятной мощности.

### 160 кг мяса и несколько упаковок мыла

Нередко этот сюжет иллюстрируют песней на стихи Евгения Долматовского: «Может, в Колпине, может, в Рязани не ложились девушки спать — много варежек тёплых связали, чтоб на фронт их в подарок послать».

Всё правда. И не только в Колпине или Рязани. Так было во всех городах и деревнях страны. Очень часто «не ложились спать» крупными коллективами — так, 10 декабря 1942 года строители Новосибирского речного порта и работники механической мастерской трудились сверхурочно, в ночь, и на вырученные деньги приобрели для защитников Сталинграда к Новому году 160 кг мяса, 5 кг табака и несколько упаковок туалетного мыла.

Обратите внимание — и в Ханты-Мансийске, и в Новосибирске новогодние подарки на фронт комплектовали много чем, но варежки там не в приоритете. Этому есть объяснение — сбор тёплых вещей для армии шёл постоянно и проходил отдельной статьёй, что нашло отражение в письмах бойцов, которым достались подарки к Новому, 1942 году: «Я получил носовые платки, воротнички, мыло, шерстяные носки, перчатки и свитер, а также печенье, конфеты, яблоки, вино и прочие продукты. Тёплые вещи не так уж необходимы, так как армия тепло нас одела...» «Получали подарки, и я их распределял для бойцов своей батареи. Подарки эти состояли из разных продук-

# Спички прилетели

Что было в новогодних посылках, отправляемых на фронты Великой Отечественной войны



Подарки к Новому году в пункте сбора помощи для бойцов действующей Красной армии

тов, как то: пряники, ветчина, колбаса, рыба, сыр и пр. И я тоже полакомился, получив свой подарок. Из тёплых вещей ничего не было, но они абсолютно не нужны, так как у нас есть всё, что только необходимо». В том-то и дело, что есть, — это тоже была помощь населения фронту, только поступающая не в виде новогодних подарков, а как нечто само собой разумеющееся.

### «Без кисета у махорки вкус не тот уже»

Подарки же, особенно новогодние, — это всё же по другой части. Тут возможны были варианты. Кто-то полагался на торговую сеть. Скажем, в ЦУМе уже в 1941 году начала работу специализированная секция по продаже готовых фронтных подарков, о чём сообщала «Вечерняя Москва»: «В отделе подарков для бойцов Красной армии можно приобрести комплекты стоимостью от 1 до 75 рублей». Полный, самый дорогой набор, состоял из 25 предметов, среди которых были: «бритвы, лезвия, кисточки для бритья, мыльный порошок, мыло, одеколон, зубной порошок, носки, папиросы, нитки, спички, пуговицы...» Имелись и наборы довольно простецкие — из мыла, спичек и пуговиц. Кстати, одними из наиболее желанных подарков были именно спички и зажигалки. Дело в том, что почти все спичечные фабрики в европейской части СССР оказались в зоне окку-

пации, и это вызвало страшный дефицит — на фронте иногда даже курочили оптику уничтоженных танков и пушек, чтобы добыть увеличительные стёкла и с их помощью прикуривать от солнца.

Однако готовые подарки были всё-таки обезличенными. А ведь самыми ценными считались не предметы как таковые, но человеческое внимание, забота, тепло.

Наверное, именно поэтому пальму первенства среди подарков всё-таки удерживает кисет. Кожаный, замшевый, матерчатый — всё равно. Но обязательно с вышивкой, которая могла быть воинственной: «Убил гада — покурить надо». Или нейтральной: «Совершив героический подвиг, сядь, товарищ, покури». Или лирической: «В бою и в огне помни обо мне, милый, хороший, родной». Самое интересное, что и функция кисетов могла быть разной. Курящие ценили их за сохранность табака (что отмечал Александр Твардовский в поэме «Василий Тёркин»: «Без кисета у махорки вкус не тот уже. Слаба!»). Некурящие хранили в кисетах леденцы или сахар, полагающиеся вместо «табачно-махорочного довольствия». А если сильно повезёт, то и кондитерскую экзотику. Конкретно — шоколад специального назначения от фабрики «Красный Октябрь» «Гвардейский» или «Кола», разработанный для фронтовых нужд. Вообще-то считалось, что шоколад «с добавлением натуральных афри-



Фото из Государственного архива

канских орехов кола, которые обладают свойством сохранять бодрость, увеличивать выносливость и силу», будет присутствовать в подарках только лёгкому составу ВВС либо морякам-подводникам. Но случалось, что он доходил и до артиллеристов или пехоты...

### Подарки «М» и «Ж»

Вообще одна из самых интересных и одновременно точных инструкций по сбору подарков была создана поэтом Сергеем Михалковым. Первый вариант стихотворения «Посылка» был опубликован в 1941 году в «Пионерской правде». Второй вариант появился в 1943-м, когда Михалков был впечатлён эшеломом из Челябинской области, который вёз на фронт 250 тыс. посылок. Второй более полный. Для него поэт, упомянувший ранее почти весь набор необходимых и желанных подарков — от домашнего варенья и сала до бритвы и ножниц с иголкой, — дописал вот это: «В аккуратной упаковке, чтобы выпить в добрый час, две пшеничных поллитровки — вспоминайте, братцы, нас!»

И вот тут слишком ретивым поборникам морали лучше помолчать. Да, СССР в чём-то был пуританским государством. Но когда дело касалось подарков для действующей армии, табуированных тем не было. Примерные варианты комплектов новогодних фронтных посылок, которые распространялись парторганизациями не только на заводы, но

и в школы, наряду с карандашами, писчей бумагой, конфетами, мёдом, расчёсками или иголками, перечислялись: «Водка — 1/4 литра. Табак или папиросы — 2 пачки». Это для мужчин. Посылки, предназначенные для бойцов-женщин, предполагали замену водки красным вином или портвейном. А ещё — совсем уж интимные вещи: «Пояс гигиенический — 1 шт. Менструальные подушечки — 10 шт.». И ничего постыдного тут не видели. Во всяком случае, школьницы старших классов совершенно спокойно шили вручную из ваты и марли эти самые подушечки, крепившиеся к «поясу гигиеническому» специальным клапаном на кнопках или пуговках...

### Вместо эпилога

#### Несмотря на приказ Гитлера

24 декабря 1941 года берлинское радио передало специальный приказ Гитлера, где говорилось: «Лица, которые так или иначе будут относиться недобросовестно к сдаче, а также к хранению тёплых вещей для германской армии, караются смертной казнью». В это самое время поток подарков советских людей со всех концов страны лишь набирал силу — в августе Московский почтамт принял 10 тысяч посылок с подарками бойцам РККА.

В декабре 10 тысяч посылок он принимал уже ежедневно.

И это было только начало.

«АИФ»

### Летопись событий

**Жители Партизанского района в годы Великой Отечественной войны приближали Победу как могли. Они активно участвовали в создании фонда обороны. О героическом трудовом подвиге земляков читаем в районной газете за 1941 год.**

Скаждым днем ширится в нашем районе, как и во всех уголках нашей страны, движение за укрепление Родины, за увеличение выпуска самолетов, танков, орудий, пулеметов, снарядов и продовольствия для доблестной Красной Армии, которая наносит смертоносные удары фашистским варварам.

На всех предприятиях, в колхозах,

## Приближали, как могли

учреждения трудящиеся вносят в фонд обороны свои сбережения, облигации, продовольствие.

Колхозники сельхозартели «Красный Сучан» вынесли на общем собрании решение сдать их колхоза в фонд обороны 10 центнеров мяса. На этом же собрании колхозники решили оказать помощь Родине личными средствами. Председатель колхоза Ф.Е.Дрибас внес в фонд обороны месячный заработок, колхозник А.П.Горбунов — барана, колхозники Безрук и Желомко — по 30 трудодней, Лушпа и Буйна — по 20 трудодней, А.Чернова — поросенка, Ф.Радецкий

— телку, Е.Пегушева — 15 трудодней и две курицы, П.Черватенко — 25 трудодней и по 50 рублей наличными деньгами, Колесников — 100 рублей.

Счетовод колхоза переселенец Г.Н.Бобчук заявил:

— Прошу отчислить из причитающегося мне, как переселенцу, пособия в фонд обороны 100 рублей. Пусть обрушится на взбесившихся фашистов пулями, снарядами, бомбами и гранатами наша каждая трудовая копейка, наш каждый килограмм хлеба и мяса.

Одобрив и приветствуя инициативу передовых людей страны, мы, жите-

ли Хмыловского сельсовета, решили на общем собрании отчислять фонд обороны Родины ежемесячно трехдневный заработок каждого рабочего, служащего и колхозника до полной победы над злейшим врагом.

Колхоз имени Анисимова внес в оборонный фонд две головы крупного рогатого скота.

Пусть на наши средства строятся мощные бомбардировщики, танки, орудия, снаряды, пулеметы, и все то, что требуется для огненного смерча, который обрушит нашу непобедимая Красная Армия и весь советский народ на голову кровавого фашизма и

сотрет его с лица земли.

По поручению общего собрания жителей села Хмыловки председатель сельсовета Н.Батура.

Колхоз имени Буденного сдает в фонд обороны страны две лучшие лошади, быка и тонну молока. Кроме этого, колхозники внесли в фонд обороны 2825 рублей и 170 трудодней. Колхозницы Г.Г.Красницкая, В.С.Горова, В.И.Храмцова внесли в фонд обороны по сто рублей каждая, председатель колхоза тов.Лобов — 200 рублей, колхозник тов.Королев — 150 рублей.

Газета «Буденновец»



# Какие блюда поставить на новогодний стол



## Горячее, салаты

### Домашнее жаркое в казане

Жаркое – одно из самых древних блюд, которое придумало человечество. Сытный обед для всей семьи и для праздничного застолья. Картофель - 2 кг, свинина - 1 кг, масло сливочное - 100-150 г, петрушка - 50 г, перец болгарский - 1 шт., морковь - 1 шт., лук репчатый - 4 головки, паприка - 2 ч.л., перец черный горошком, перец черный молотый, лист лавровый, соль.

Свинину нарезать кусочками три на два сантиметра. Потушить в сковороде на растопленном сливочном масле. Порубить репчатый лук и добавить к свинине, тушить вместе до полуготовности. В казане или кастрюле растопить оставшуюся треть масла, выложить мясо с луком, соломку сладкого болгарского перца, дать закипеть. Выложить сверху очищенные клубни картофеля, разрезанные на четыре части. Долить воду, чтобы она покрыла картофель. Тушить до готовности. За 15 минут до окончания приготовления всыпать нарезанную морковь, перец-горошек, лавровый лист, соль и молотый перец – по вкусу, добавить паприку. За пять минут до готовности посыпать домашнее жаркое со свининой рубленой зеленью петрушки.

**Совет.** Чтобы получить картофель с румяной корочкой, его нужно обжарить перед добавлением в общую массу на растительном масле со всех сторон.

### Кролик в винном соусе

Кролик - 700 г, бекон - 50 г, лук зеленый - 20 г, грибы - 10 шт., картофель - 6 шт.; вино белое - 1/2 стакана, лук репчатый - 2 головки, масло оливковое - 2 ст.л., масло сливочное - 1 ст.л., чеснок - 4 зубчика, тимьян - 10 веточек, петрушка - 2 веточки.

Обжарить кролика на оливковом масле. Отдельно поджарить бекон и положить к кролику. В той же сковороде растопить масло сливочное, поджарить лук, сельдерей и чеснок. Добавить петрушку и тимьян. Положить все к кролику, добавить картофель и грибы. Размешать, и поместить массу в горшочки, залить вином. Закрывать кролика в винном соусе крышкой и поставить на 55 минут в духовку. Готовить при температуре 175 градусов.

### Ароматные ребрышки в медовом маринаде

Ребрышки свиные - 500 г, апельсин - 1 шт., лайм - 1 шт., масло оливковое - 1 ст.л., горчица - 1 ст.л., мед - 1 ст.л., чеснок - 2 зубчика, перец черный молотый, паприка молотая, укроп сушеный.

Ребрышки – верхняя часть грудки, самым вкусным в них является межреберный мясной слой со сладковатым вкусом. Усилить этот

**Первый шаг к созданию новогоднего стола 2025 - выбор правильной цветовой гаммы.** Основными цветами должны стать:

\* Темно-зеленый: это любимые цвета Зеленой Деревянной Змеи. К тому же, они олицетворяют богатство и здоровье. Для создания многогранности не бойтесь экспериментировать с разными оттенками - от мятного до глубокого хвойного.

\* Золотой: как младшая сестра Дракона, Змея тоже любит роскошь, но в меру. Ее особенность - дорогой минимализм и изящество, поэтому перебарщивать с золотом не стоит. Чтобы не перегрузить и не удешевить композицию, лучше использовать этот цвет в качестве яркого акцента - пусть это будут кайма на тарелке или позолоченные приборы.

\* Черный: в сочетании с зеленым и золотистым, черный цвет придаст праздни-

вкус поможет мед и цитрусовые. Ребрышки вымыть и нарезать на порции. Для приготовления маринада снять цедру с апельсина и лайма, натереть или мелко порезать, выжать сок из мякоти. Пропустить через пресс зубчики чеснока, смешать с соком и цедрой. Добавить ложку готовой горчицы, молотую паприку и черный перец, оливковое масло, мед и сушеный укроп. В готовую пряную смесь поместить ребрышки, оставить мариноваться в холодильнике в течение 2 – 3 часов. Выложить ребрышки в два слоя фольги, полить медовым маринадом, завернуть и печь в духовке при температуре 180 градусов в течение полутора часов.

**Совет.** Чтобы блюдо получилось – важно выбрать правильный основной продукт. Не нужно покупать одни кости с тонким слоем мяса, лучше приобрести постную грудку с небольшим количеством сала. Можно использовать другой маринад: нарезанный чеснок, соевый соус и растительное масло в равных пропорциях, кунжутное масло и мед, тоже поровну. В качестве специй использовать тмин, молотый кориандр, семена фенхеля.

### Картофель «Тартифлетт» с беконом



Сыр мягкий - 250 г, вино сухое белое - 125 мл., сливки - 100 мл., бекон - 100 г, масло оливковое - 50 мл,

картофель - 6 шт., лук репчатый - 1 головка, тимьян. Тонко нарезанный соломкой бекон и мелко нарубленную луковичку обжарить на оливковом масле в течение 5 – 10 минут на тихом огне. Влить белое сухое вино, прогреть две-три минуты. Затем всыпать картофель, нарезанный кубиками, тушить в течение 10 – 15 минут. Специи, соль – по вкусу. Влить сливки, прогреть еще минуту и снять с огня.

Половину обжаренной массы выложить в блюдо для запекания, затем слой тертого рассольного сыра, снова картофельно-сырная смесь. Печь до образования золотистой корочки в течение 30 – 45 минут. Картофель «Тартифлетт» с беконом подать горячим.

### Говядина с грушами в белом вине

Говядина - 1 кг, вино белое сухое - 400-500 мл, груши - 5 шт., корень петрушки - 3 шт., лимон(цедр)- 1 шт. чеснок - 2 головки, лук репчатый - 1 головка, тимьян - 1 пучок, масло оливковое, лист лавровый, смесь перцев, соль.

Груша может быть использована не только в десертах, но и при приготовлении мясных

блюду. Хорошо сочетается с говядиной и свиной, уткой, сыром.

**Совет.** Подать блюдо можно с отварным рисом или просто с теплым, хрустящим белым хлебом. К блюду – белое сухое вино.

блюду для запекания, затем слой тертого рассольного сыра, снова картофельно-сырная смесь. Печь до образования золотистой корочки в течение 30 – 45 минут. Картофель «Тартифлетт» с беконом подать горячим.

блюду для запекания, затем слой тертого рассольного сыра, снова картофельно-сырная смесь. Печь до образования золотистой корочки в течение 30 – 45 минут. Картофель «Тартифлетт» с беконом подать горячим.

блюду. Хорошо сочетается с говядиной и свиной, уткой, сыром.

Говядину порезать небольшими кусочками, поперчить и обжарить на разогретом оливковом масле в широкой кастрюле. Мясо выложить, на оставшемся масле обжарить кольца или полукольца репчатого лука, целые очищенные зубчики чеснока, цедру лимона, пучок тимьяна, тушить в течение пяти минут.

Добавить в обжарку белое сухое вино, кипятить пять минут без крышки, лишняя жидкость должна испариться. Вернуть в кастрюлю мясо, добавить половинки или четвертинки груш. Порезать вдоль очищенные корни петрушки, порубить зелень, добавить то и другое к мясу. Соль, лавровый лист – по вкусу. Долить воду таким количеством, чтобы она на три четверти покрывала мясо и овощи. Перемешать.

Варить мясо с овощами на тихом огне 2 часа, три-четыре раза перемешать. В конце приготовления посолить. При готовности огонь выключить, дать мясу еще потомиться 20 минут под крышкой. Выложить говядину с грушами в белом вине на блюдо и подать к столу.

**Совет.** Подать блюдо можно с отварным рисом или просто с теплым, хрустящим белым хлебом. К блюду – белое сухое вино.

блюду. Хорошо сочетается с говядиной и свиной, уткой, сыром.

Говядину порезать небольшими кусочками, поперчить и обжарить на разогретом оливковом масле в широкой кастрюле. Мясо выложить, на оставшемся масле обжарить кольца или полукольца репчатого лука, целые очищенные зубчики чеснока, цедру лимона, пучок тимьяна, тушить в течение пяти минут.

Добавить в обжарку белое сухое вино, кипятить пять минут без крышки, лишняя жидкость должна испариться. Вернуть в кастрюлю мясо, добавить половинки или четвертинки груш. Порезать вдоль очищенные корни петрушки, порубить зелень, добавить то и другое к мясу. Соль, лавровый лист – по вкусу. Долить воду таким количеством, чтобы она на три четверти покрывала мясо и овощи. Перемешать.

Варить мясо с овощами на тихом огне 2 часа, три-четыре раза перемешать. В конце приготовления посолить. При готовности огонь выключить, дать мясу еще потомиться 20 минут под крышкой. Выложить говядину с грушами в белом вине на блюдо и подать к столу.

**Совет.** Подать блюдо можно с отварным рисом или просто с теплым, хрустящим белым хлебом. К блюду – белое сухое вино.

### Закуска «Елочка»

Ингредиенты (на 3 маленькие елочки): яйцо куриное - 1 шт., мягкий сыр - 100 г, сыр творожный - 2 ст. л., помидоры черри - 2 шт., чеснок - 1 зуб., укроп 30 г., крекер - 3 шт., зерна граната.

Приготовление: Сваренное вкрутую яйцо и сыр натрите на мелкой терке. Помидоры мелко нарежьте, лишний сок слейте. В глубокой миске смешайте натерты сыр, яйца, черри, добавьте 2 столовые ложки творожного сыра и выдавите чеснок. Сформируйте елочки: для этого положите столовую ложку сырной массы в ладонь и скатайте конус. Затем возьмите укроп, его нужно помыть, обсушить бумажным полотенцем и мелко нарезать. Обваляйте каждый сырный конус в укропе, установите елочки на крекерах и украсьте зернами граната.

### Праздничный салат «Креветки под шубой»

Креветки - 500 г, икра красная - 140 г, картофель - 4 шт., яйца - 4 шт. майонез.

Отварить креветки в специях (соль, лавровый листик, перец горошком). Отварить картофель, яйца, почистить, потереть. Нарезать креветки пополам, разделить на не-

сколько частей. Выложить в салатник слой: 1/2 креветок, картофель, яйца, креветки, икра. Все слои смазывать майонезом. Поставить салат минимум часов на шесть в холод. Перед подачей салат «Креветки под шубой» украсить кусочками лимона, зеленью, оставшимися креветками, оливками, икрой.

**Запеченные яблоки с корицей**

Ингредиенты: яблоки (зеленые или любые кисло-сладкие) - 5 шт., грецкие орехи - 150 г., мед, сок 1 лимона, корица, мускатный орех, молотый имбирь.

Приготовление: у яблок удалите сердцевину и верхушку, сбрызните каждое соком лимона. В отдельной емкости смешайте мед, грецкие орехи и специи, начините этой смесью яблоки. Сверху добавьте еще корицы. Выложите яблоки на противень запекайте около 20 минут при температуре 180 градусов. Но лучше следите за процессом: быстрого приготовления десерта будет зависеть от степени зрелости яблок, а также их размера и сорта. Главное - яблоки должны остаться целыми и не превратиться в пюре. Подавать лакомство можно с шариком мороженого и листиками мяты.

### Салат «Стрелы Амура»

Креветки - 300 г, капуста пекинская - 1/2 кочана, палочки крабовые - 12-15 шт., ананасы консервированные - 1 банка, гранат - 1 шт., майонез, соль. Нашинковать полкочана свежей пекинской капусты. Мелко порезать крабовые палочки и консервированные ананасы. Смешать очищенные коктейльные креветки с остальными ингредиентами, добавить зернышки граната. Заправить салат майонезом, соль – по вкусу.

### Слоеный салат-коктейль

Сыр твердый - 100 г, ветчина - 100 г, яйца - 2 шт., перец сладкий - 1 шт., огурец - 1 шт., майонез - 1/2 стакана, укроп, соль.

Ветчину, яйца, огурец и сладкий перец порезать на тонкие брусочки. Потереть сыр. В креманку или большой фужер на самое дно положить ветчину, затем огурцы, на них сверху яйца, перец - следующий слой и посыпать все сверху сыром. Между слоями промазать майонезом. Украсить салат-коктейль ветчиной и сыром ломтиком огурца и свежей зеленью.



**"Агентство Недвижимости Ключи"**



ПОМОЩЬ В СФЕРЕ НЕДВИЖИМОСТИ:  
• ПРОДАЖА • ПОКУПКА • АРЕНДА  
• ОФОРМЛЕНИЕ СДЕЛОК • ИПОТЕКА  
• СЕРТИФИКАТЫ • ОЦЕНКА  
• МАТЕРИНСКИЙ КАПИТАЛ  
• КОНСУЛЬТАЦИЯ БЕСПЛАТНО!

8-914-333-22-06  
8-914-072-00-53

Работаем по Партизанскому району и г.Находка. С Вами на связи- Дипломированный специалист по недвижимости- Амосова Лариса Николаевна.

Наш адрес: Вл.- Александровское ул.Комсомольская д.87, на 2-этаже.

Новогоднее театрализованное представление  
**Сказка Всегда Одна**  
Финал  
**«Тайна Снежной королевы»**

21 ДЕКАБРЯ - 15:00  
22 ДЕКАБРЯ - 12:00, 15:00  
24 ДЕКАБРЯ - 16:00, 18:00

**ДВОРЕЦ КУЛЬТУРЫ** с. Владимиро-Александровское, ул. Комсомольская 24/1

Цена билета - 150 РУБЛЕЙ  
тел. 8-902-484-84-00

**6+**

Св-во о гос. регистрации № 306250806900059 от 10.03.2006 г.

**КОМПАНИЯ "ПРИМСТРОЙСЕРВИС"**

**ЛЮБЫЕ ОКНА НА ЛЮБОЙ ВКУС И РАЗМЕР**

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ  
ГИБКАЯ СИСТЕМА **СКИДОК!**

с.Владими́ро-Александровское, ул.Лазо, 42 б

**(8 4236) 609-365, (8 4236) 608-313.**

**КУПИМ** В ЛЮБОМ СОСТОЯНИИ  
**АВТОМОБИЛЬ**  
Оформление и расчёт за час

**8-924-25-00-125**

Газета Партизанского МО

Присоединяйтесь к нам в ВК и ОК

<https://vk.com/lub115058793>; ok.ru

**СОЛЬНЫЙ КОНЦЕРТ**  
**20 ДЕКАБРЯ** НАЧАЛО В 18:00  
ДВОРЕЦ КУЛЬТУРЫ

Любите ли русскую...

**КИРИЛЛ ДАВЫДОВ** 12+

**8(902)484-84-00**  
справки и заказ билетов

**ПРОДАЁТСЯ МАГАЗИН**  
393 кв.м.

— действующий, развитый, стабильный бизнес с 1995 года, прод., пром. товары, аптечный пункт. Расположен в с. Новолитовск, 100м от краевой авто дороги Владивосток-Находка, в 10 км от г. Находки. Хорошее месторасположение — река, море, тайга, сезонное преимущество, удобные подъездные пути, большая парковка. Вблизи несколько сёл, деревень, дачных кооперативов, в которых нет торговых точек.

ПРОДАЁТСЯ и ДОМ — дом за магазином, 140 кв.м., все услуги, участок 15 сот, сад, много хвойных деревьев. *Всё в частной собственности, на разных кадастрах.*

**Т.: 8 914 661 77 99**

ПРОДАМ МИКРОГРУЗОВИК LITEICE, 93 г. 4WD, дизель, 2 с. 550 т.р., торг. Т.: 89140719517 (6-2)

maxim®

**Работай в такси**

оформление без приезда в офис

**8 924 420 22 22**

Пригласите сказку в дом с.Владими́ро-Александровское, Золотая Долина, Екатериновка

Новогоднее поздравление от Деда Мороза и Снегурочки

Поздравим! Поиграем! Послушаем стишки! Весело поведем хоровод! Сделаем фото на память.

Подробности по телефону: **8-999-681-30-38.**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГЛАШАЕТ НА РАБОТУ СОТРУДНИКОВ ДЛЯ ОХРАНЫ МОРСКИХ ПОРТОВ**

Место работы: пос. ВРАНГЕЛЬ  
Доставка к месту работы и обратно транспортом компании

Официальное трудоустройство.  
График работы: сутки через трое.  
Обращаться по телефону: **8 914 708 21 65**

**РАЗНОЕ**

Утерянный военный билет, выданный в 2014 году Находкинским военкоматом на имя Манюк Евгения Александровича, считать недействительным.

**ПО ВОПРОСАМ РАЗМЕЩЕНИЯ РЕКЛАМЫ В ГАЗЕТЕ ЗВОНИТЬ ПО ТЕЛЕФОНУ:**

**21-8-51**

**ПОХОРОННЫЙ ДОМЪ** Гарантируется качество выполненных работ

• ОРГАНИЗАЦИЯ ПОХОРОН  
• ВЕНКИ • ГРАНИТНЫЕ ПАМЯТНИКИ различных расцветок • ОГРАДКИ • ОТСЫПКА

с.Вл.-Александровское, ул.Комсомольская, 25 (с торца).  
**Т.: 22-5-66, 8-914-720-71-49,**  
г.Находка, ул.Ленинская, 2а (ост. «Ленинская», за ж/д)  
**Т.: 60-8241, 60-2968**

**ПРОДАМ**  
**УГОЛЬ** каменный (Хакасия, Чегдомын)  
ДРОВА колотые (дуб, береза). Прогон бетонный 6 м., плиты перекрытия, кольца 0,5; 1,2; 1,5; 2, крышки к ним. Газоблок. Бордюр тротуарный, дорожный. Блок бетонный ФС 3,4,5. Лотки под воду, трубы тетон 0,5. **ДОСТАВКА ОТХОДЫ С ПИЛОРАМЫ. ЕМКОСТИ: 1,3; 1,8; 2,3; 2,8; 10 куб. ТРУБЫ** металлические 6/у, диаметр - 0,4; 0,5; 0,6; 50 мм.  
**ПЕРЕВОЗКА КОНТЕЙНЕРОВ**  
**8-924-258-70-79**

**РАБОТА** ЦЕНТР ГРУЗОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ  
ДАВАЙ РАБОТАТЬ ВМЕСТЕ!

**п. КИПАРИСОВО**

- АВТОСЛЕСАРИ
- АВТОМЕХАНИКИ
- ШИНОМОНТАЖНИКИ
- АВТОМОЙЩИКИ
- ВОДИТЕЛИ КАТ. С / Е по Приморскому краю и России

Работа в новом грузовом центре  
На современном оборудовании  
Водители на VOLVO, MAN  
Официальное трудоустройство/соцпакет  
Питание за счет работодателя  
Возможна доставка из ближайших населенных пунктов

**8 953 209 2320**

**РАЙОН КИПАРИСОВО**  
п. Стеклозаводский, ул. Заводская, 2

**Золотая Долина** Адрес редакции и издателя: 692962, Партизанский район, с.Владими́ро-Александровское, ул.Комсомольская, 41.

И.О. главного редактора: **О.А. ЦАРЕВА**  
тел: **(842365) 21-3-98**

Отдел рекламы и объявлений:	21-8-51
Отдел экономики:	21-3-98
Отдел писем, спорта и культуры:	21-7-35

Учредитель: Администрация Партизанского муниципального округа, Приморского края, с.Владими́ро-Александровское, ул.Комсомольская, 45 А  
Газета зарегистрирована Приморским Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Дальневосточному федеральному округу. Свидетельство ПИ № ТУ25-00709 от 06 сентября 2024 г. Подписной индекс газеты 53420

Газета отпечатана в типографии ООО "Реклама+ТВ" г.Находка, ул.Береговая, 56Д. Тел.: 62-38-74. ТИРАЖ 1400  
Время подписания в печать 18.12.2024г. по графику в 15.00 часов, фактическое в 12.00. Дата выхода в свет 19 декабря 2024 года  
Расчетный счет редакции 40702810650180121769  
Дальневосточный банкСбербанка РФг.Хабаровска.  
**ГАЗЕТА ВЫХОДИТ ПО ВТОРНИКАМ И ЧЕТВЕРГАМ**

Мнение редакции не всегда совпадает с мнением авторов. Письма и рукописи не рецензируются и не возвращаются. Редакция не вступает в переписку, оставляя за собой право отбора писем к печати и литературной корректуры авторских текстов. Соответствующие виды товаров и услуг в рекламе подлежат обязательной сертификации и лицензированию. За содержание рекламных объявлений редакция ответственности не несет. Материалы, публикуемые на коммерческой основе, отмечены фразой "На правах рекламы". Перепечатка материалов только с разрешения редакции.