

ОКНО

в Тороде



КРАСНОГОРСК
ОДИНЦОВО
ТРЕХГОРКА

КОММУНАРКА
ВИДНОЕ
ОБНИНСК

*Когда перестанут
расти цены?*

стр. 2

● БОЛЬШОЙ ПРАЗДНИК

Этот Светлый Праздник Пасха

Пожалуй, Пасха - один из самых любимых праздников не только верующих, но и тех, кто в будни равнодушен к религии.

День Воскресения Христа приходит на начало весны, когда природа возрождается после долгого сна. Пасха, словно начало новой, более светлой, счастливой жизни, дает возможность оставить все плохое позади, в холодной зиме.

Этот Светлый День мы стараемся встретить рядом с самыми близкими людьми, вместе вспомнить о тех, кого уже нет с нами, но чью заботу мы ощущаем каждый день, обменяться заветными «Христос Воскресе! – Воистину Воскресе!»

Собравшись за праздничным столом после долгого поста, вспомните все хорошее, оставьте мысли, которые вызывают грусть, и обязательно порадуйте себя праздничным куличом и крашеными яйцами.

Главные символы Пасхи

Почему же именно яйца и сдобный хлеб с изюмом стали знаком Воскресения?

Появление крашеного яйца раскрывает одна из библейских историй. Еще до прибытия апостола Павла в Рим, весть о воскресшем Христе римлянам донесла Мария Магдалина. Когда она пришла с проповедью к римскому императору Тиберию, в дар ему Мария преподнесла обыкновенное яйцо со словами: «Хри-

стос Воскресе!» На что император ответил, что, как белое яйцо не может стать красным, так и мертвый не может воскреснуть. И в тот же миг яйцо, принесенное Марией, стало красным.

Значение же крашенного в красный цвет яйца огромно – за безжизненной, на первый взгляд, скорлупой скрывается новая душа, а алый цвет возвращает нас к страданиям и кровавой жертве Христа за все человечество.

Кулич же символизирует артос – круглый высокий хлеб с изображением креста и тернового венца, олицетворяющий Христа и его жертву за все человечество.

Его появление восходит к преданию об апостолах, которые после распятия Христа оставили для него хлеб на центральном месте за столом. Они верили, что Господь невидимо трапезничает вместе с ними.

В пасхальном угощении отражена вера в незримое присутствие воскресшего Христа с нами за одним столом.



Пасхальные приметы

Хотя Православная Церковь считает приметы суеверием, но в русском человеке, как известно, православие и язычество уживаются довольно гармонично. Тем более приметы – это мудрость, переданная нашими предками. Так что стоит обратить на них внимание. А вдруг сбудется?

– Если Пасха выпадает на раннюю весну, как случилось в этом году, то и весна будет ранняя, дружная, снег быстро растает, и установится теплая погода.

– Если малышу посчастливилось родиться на Пасху, то ему всю жизнь будет сопутствовать удача.

– Если в пасхальную ночь набрать воды из родника и взбрызнуть ею свое жилье, то все накопившиеся нехорошие мысли и прегрешения исчезнут.

– Если ранним утром Воскресения Христова покатают по периметру квартиры свежее куриное яйцо, то можно прогнать вон «нечистую силу».

– Если в пасхальный день зачесался рот – к неизбежным поцелуям.

Пасхальное веселье

Но Пасха не заканчивается на праздничном семейном застолье. Существует множество народных забав и способов развлечений, которые и сейчас не дадут скучать не только детям, но и взрослым.

Одним из самых популярных пасхальных забав до сих пор остается битье крашенных яиц. У кого яйцо осталось целым, тот и победил.

Еще одна не менее увлекательная игра – катание яиц. Для развлечения понадобятся: ровная поверхность, одеяльце и желоб, который можно смастерить, например, из двух книг. Каждый игрок запускает яйцо по желобу на одеяльце так, чтобы оно ударило об яйцо соперника. За столкновение игрок получает одно очко. Если удалось разбить яйцо соперника, то это победа, и триумфатору достаются разбитые яйца оппонентов.

Такое праздничное развлечение, несомненно, соберет вместе всю семью.

Пусть Пасха подарит Вам душевное спокойствие, просветление и радость начала нового этапа жизни. Христос Воскресе!

Рецепты традиционной пасхи Вы найдете на стр.4

● СЛОВО РЕДАКТОРА



Современные технологии проникают везде. Сейчас мы удивляемся, как люди жили без сотовых телефонов и компьютеров, а ведь это было, и не так давно. Эти революционные изменения нашей жизни видят все, но не все задумываются, что аналогичные изменения происходят и в других областях. Для меня, безусловно, близкая тема - пищевая промышленность и, в частности, мясопереработка. Давно прошли те времена, когда в народе ходила байка (наполовину анекдот, напо-

ловину легенда) о том, что колбасу делают из туалетной бумаги. Сейчас все гораздо сложнее, интереснее и, в то же время, страшнее. Все видели телепередачи из серии «Среда обитания» по центральному телевидению? Элементарная грязь и антисанитария на производстве - примитивная страшилка. Конечно, есть и такие. Но ведь можно и в условиях идеальной чистоты обманывать потребителя.

Современные технологии! Они действительно позволяют производить колбасу с минимальной долей мяса. Недаром современные стандарты вводят такое понятие как «мясо-содержащие продукты», не просто подразумевая, но и нормируя соотношение мяса и его заменителей в продукте! То же, кстати, происходит и в других отраслях пищевой промышленности, например, в молочной. Теоретически можно сделать колбасу и вовсе без мяса! Загустители, ароматизаторы, красители, усилители вкуса, консерванты. Современное оборудование, позволяющее чудесным образом перемешивать, разрабатывать, сепарировать, инъектировать. Гормоны, антибиотики, генная инженерия. Список можно продолжать. Все идет в дело.

А теперь помножьте все эти достижения науки на рыночные отношения. Сегодня эти достижения позволяют не ради смеха делать продукт из низкосортного сырья, а в некоторых случаях и из того, что раньше считалось просто отходами, а ради классической цепочки капитализма: извлечение прибыли, победа над конкурентами и снова извлечение прибыли.

Теперь умножьте еще раз все эти соблазны производителя на нынешний кризис. И тогда соблазн трансформируется в жесткую необходимость выжить, а Вы получаете тот продукт, который мы имеем сейчас на полках наших многочисленных супермаркетов. При этом они громко заявляют о «замораживании» цен, на деле пытаются с помощью порой немислимых ухищрений привлечь дополнительных (или хотя бы удержать имеющихся) покупателей. И здесь современные технологии! А, на самом деле, низкая цена, многочисленные акции, так привлекающие массового покупателя, - это лишь производная от постоянно ухудшающегося качества продукции. Современный продукт действительно хуже того, что был и 5, и 20, и, тем более, 50 лет назад.

Мы не хотим Вас пугать, наоборот, мы хотим рассказать о том, что есть еще честные производители. Этакие «динозавры» промышленного производства. Их немного, но они существуют. Нельзя сказать, что они совсем не используют современные технологии. Но делать это во благо потребителя, а не исключительно в интересах хозяина, нужно не просто уметь. Необходимо иметь что-то еще. Например, совесть, честь, волю, мужество. Такие не почетные ныне, в эпоху нашего дикого капитализма, качества!

Мы покажем и, надеюсь, докажем Вам, что еще не все потеряно, что можно еще найти безопасный для здоровья натуральный продукт, максимально приближенный к продуктам, которые производились в те давние времена, когда наука не была столь развитой. В этом, по большому счету, и состоит цель нашего издания, первый номер которого Вы, уважаемый горожанин, держите в руках.

Генеральный директор
Тёпло-Огарёвского мясокомбината,
гл. редактор газеты «Окно в Городе»
ЛИПГАРТ Игорь Сергеевич

● ВЧЕРА И ЗАВТРА

Цены: все выше и выше

- Что происходит с ценами? Откуда такая инфляция? Когда же это кончится? – спрашиваем мы друг друга на протяжении нескольких последних месяцев. В самом деле, по данным Росстата, инфляция в России в 2014 году достигла 11,4%, в том числе в декабре - 2,6%; в январе 2015 – целых 3,8%, правда, в феврале притормозила до 2,2%. А ведь за весь 2013 г. цены выросли всего на 6,5%... Что же случилось?

Устойчивый и систематический рост уровня цен, который и именуют инфляцией, может вызываться разными причинами, причем обычно действует



Постоянный ведущий
рубрики
Ростислав КОКОРЕВ,
к.э.н., ведущий научный
сотрудник
экономического
факультета МГУ
им. М.В. Ломоносова

не одна из них, а несколько. Существует «инфляция спроса» – это значит, что на цены давит избыточный спрос со стороны покупателей. Он может подогреваться увеличением количества денег в экономике (эмиссией) или чрезмерной доступностью кредитов, а может подскочить и

из-за инфляционных ожиданий («завтра все будет дороже – надо бежать и покупать сегодня!»), на фоне которых продавцы с удовольствием повышают цены – ведь все равно покупатели смеются с прилавков все подряд.

Но есть и «инфляция издержек» – производители повышают цены, если дорожает сырье для производства товаров или электроэнергия, или труд. Для России главным фактором инфляции издержек в последние месяцы, конечно, стал резкий скачок валют-

ных курсов. Понятно, что подорожали импортные товары,купаемые за валюту, которая за считанные недели выросла в полтора раза. Но и очень многие товары отечественных производителей включают в себя те или иные импортные компоненты, значит, их цены тоже растут. А если произво-

Импортозамещение - дело хорошее, но не мгновенное: отечественные производители не могут резко увеличить объем своего производства.

дитель, например, взял валютный кредит, то при росте курса выплаты по такому кредиту становятся дороже, что тоже сказывается на ценах.

В свою очередь, рост валютных курсов был вызван двумя главными факторами. Первый – введение западных санкций против России, из-за которых для многих компаний и банков исчезла возможность занимать деньги на иностранных рынках, а валютные долги отдавать надо. Второй – резкое падение цен на нефть на мировом рынке и возникший на этой почве общий пессимизм относительно перспектив российской экономики. Отсюда ажиотажный спрос на доллары и евро со

стороны компаний, затем его поддержало и население, побежавшее скупать валюту. Ну а через несколько недель подорожание валют обернулось ростом цен на нужные нам товары.

Свой вклад в инфляцию издержек вносят и возросшие процентные ставки: чем больше приходится производителям платить за кредиты, тем выше цены на их продукцию.

Отдельно стоит сказать, что цены на многие продовольственные товары выросли не столько из-за западных санкций, сколько из-за российских антисанкций – запрета на ввоз в Россию ряда импортных продуктов. Один из фундаментальных законов рыночной экономики состоит в том, что при сокращении предложения и неизменном спросе цены будут расти. Импортозамещение, конечно, дело хорошее, но не мгновенное – не могут отечественные производители резко увеличить объем своего производства ни за неделю, ни за месяц.

А как считается инфляция?

Обычно под уровнем инфляции подразумевают индекс потребительских цен (ИПЦ), официальные данные по которому публикует Росстат. Можно ли верить этим цифрам, если практически у каждого из нас ощущение, что в 2014 г. цены выросли не на 11%, а гораздо больше? Методика расчета ИПЦ достаточно сложна, при этом ох-

ватывает далеко не все потребительские товары. И поскольку государство заинтересовано скорее в занижении, чем в завышении значения инфляции (ведь часть государственных расходов должна индексироваться по инфляции, а лишних денег в бюджете в условиях кризиса нет), то статистическое ведомство старается выстраивать свои расчеты так, чтобы официальный рост цен оказался по возможности минимальным. А у каждого из нас, можно сказать, – свой собственный уровень инфляции в зависимости от структуры нашей личной потребительской корзины: ведь разные товары растут в цене по-разному.

Впрочем, вопрос, который интересует потребителя больше всего, – когда же цены затормозят, а еще лучше, начнут снижаться? И тут, к сожалению, никто не сможет дать достоверного прогноза. Это будет зависеть и от прекращения или сохранения западных санкций и наших антисанкций, и от цен на нефть, и от инфляционных ожиданий, и от ставок по кредитам... В хорошем варианте во второй половине 2015 года темпы инфляции снизятся по сравнению с текущим уровнем.



● ЕСТЬ ЧТО СКАЗАТЬ

В преддверии Пасхи мы спросили наших читателей, с чем у них ассоциируется этот праздник, и как они планируют его встретить?



Антон,
г. Видное

– В нашей семье Пасху принято отмечать, собираясь всей семьей за накрытым столом. Кулич мы предпочитаем покупать в магазине – печь самостоятельно просто нет времени.



Елена и Наталья Титовы с детьми,
г. Видное

– Пасха – это, конечно, яйца и куличи. Мы обязательно пойдем с детьми в церковь, будем красить яйца и украшать их наклейками. Кроме того, у двух членов нашей семьи дни рождения приходятся почти на Пасху. Так что это еще один прекрасный повод собрать всю семью вместе. Поэтому этот праздник мы очень ждем.



Григорий,
м-н Павшинская Пойма,
г. Красногорск

– В нашей семье нет особого трепетного отношения к Пасхе. Возможно, кто-то из членов семьи и покрасит яйца, купит кулич. Но похода в церковь мы не планируем. Я надеюсь, съездим на природу, но это будут скорее совместные семейные выходные, чем празднование Пасхи.



Семья Рябченко,
м-н ст. Трехгорка, Одинцовский р-н

– В Пасху мы всей семьей выезжаем за город. Куличи обычно печем сами и, конечно, красим яйца. Нам кажется, Пасха – очень добрый праздник и прекрасный повод встретиться с родными и близкими.



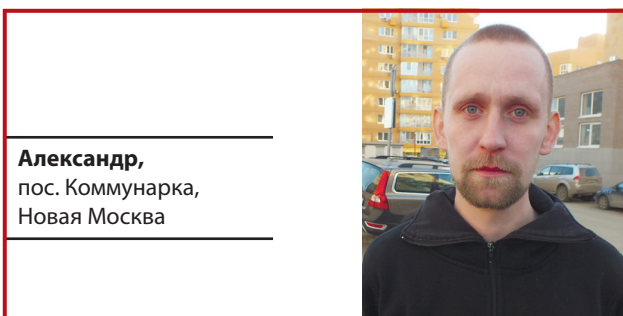
Ольга, Артур и Милан,
м-н Павшинская Пойма, г. Красногорск

– В Пасху мы обязательно ходим на службу в монастырь. Мы считаем, что это домашний праздник. Куличи и пасху сами пока не готовим, но обязательно покупаем в магазине и освящаем. Дети очень любят красить яйца. И моему мужу, иностранному подданному, очень нравятся пасхальные традиции, он с удовольствием принимает в этом участие.



Евгения,
м-н Гусарская
баллада, г. Одинцово

– Думаю, мы посетим церковь и освятим кулич собственного приготовления. Возможно, удастся выехать за город и открыть сезон шашлыков, если, конечно, позволит погода. Пользуясь случаем, я хочу всех поздравить с этим замечательным праздником.



Александр,
пос. Коммунарка,
Новая Москва

– Я с большой любовью отношусь к христианским праздникам, например, на Крещение всегда купаюсь в проруби, несмотря на сильные морозы. В Пасху обязательно пойду на службу, чтобы освятить кулич. Пеку я его по собственному рецепту в формочках, которые достались мне еще от бабушки. Я считаю, что кулич – это «священный хлеб», поэтому обязательно нужно печь его самому.

Будни Подмосковья

В Одинцовском районе в 2015 году более 700 гектаров планируется засадить лесами.

В Одинцовском районе в этом году распахнули свои двери 8 новых детских садов на 1270 мест, из которых 2 муниципальных и 3 частных детских сада находятся в городском поселении Одинцово. Все учреждения дошкольного образования отвечают современным стандартам.

Красногорск готовится ко Дню Победы. К 70-летию Великой Победы местные власти решили реконструировать памятники и мемориалы, посвященные защитникам нашей Родины. Все 16 городских памятников очистят от пыли и благоустроят территорию вокруг них. На реконструкцию памятника «Работникам базы, отдавшим жизнь в боях за Родину» из городского бюджета планируется выделить около 400 тысяч рублей. Изменится и внешний вид Дота на улице Советской.

Ограничение движения частного транспорта в Красногорском районе. В праздничные дни из-за массового посещения кладбищ 5, 12, 19 апреля и 31 мая ограничат движения на подъездных путях к ним. С 7:00 до 16:00 будет перекрыто Пенягинское шоссе. Ограничение не коснется общественного и спецтранспорта. Так что советуем пользоваться общественным транспортом, движение которого изменится для удобства пассажиров.

В городском поселении Видное обсуждается восстановление усадебного комплекса «Тимохово-Салазкино». Уже подписана концепция восстановления и использования этого объекта культурного наследия регионального значения. Скоро обновленный усадебный комплекс распахнет двери для туристов.

«Имя героя – школе» – именно так называется проект, который реализуется в рамках программы Общероссийского народного фронта. Первыми в списке на присвоение имен героев Великой Отечественной войны стоят школы Новой Москвы.

В Обнинске ветераны войны и малоимущие семьи получают бесплатное молоко. Это стало возможным благодаря возобновлению акции «Пейте, люди, молоко – будете здоровы». Каждый месяц 50 жителей получают по 6 литров молока. Получить талоны на бесплатное молоко можно в Управлении социальной защиты населения в понедельник и среду.

Ветераны получают возможность бесплатного проезда в общественном транспорте в дни празднования 70-летия Великой Победы. С 3 по 12 мая правительство установило бесплатный проезд для участников и инвалидов Великой отечественной войны и сопровождающих их лиц в общественном муниципальном транспорте, а также в сообщении между субъектами Российской Федерации железнодорожным, морским, внутренним водным, воздушным и автомобильным (кроме такси) транспортом.

/ По материалам официальных сайтов МО /

● КУЛИНАРНАЯ КНИГА

Наверное, в каждой семье есть свои кулинарные секреты, которые передаются от прабабушки бабушке, от бабушки - маме. Такая гастрономическая связь поколений. Бывает, эта связь прерывается... Но есть уникальные сборники, где Вы легко отыщете утраченный рецепт. Ярким примером являются труды советского исследователя в области национальной кулинарии Вильяма Васильевича Похлебкина.

В преддверии Воскресения Христова мы публикуем рецепты настоящей русской пасхи из его книги «Национальные кухни наших народов» (М.: Пищевая промышленность, 1978 г.). Они получаются очень вкусными - проверено редакцией.

Пасха – старинное название творожной пасты. Наибольшее количество вариантов пасхи разработали в конце XVIII – начале XIX века, причем появлялась в те времена она, в основном, за богатым столом. Трудящиеся могли позволить себе такое дорогое по тому времени блюдо чрезвычайно редко, практически один раз в год, приурочивая его к большому церковному празднику.

Различают два типа творожных паст – сырые и заварные, или гретье. Они похожи по составу основных продуктов, но каждый тип отличается способами приготовления.

Технология сырых паст внешне проста, она состоит в механическом смешивании всех продуктов, упомянутых в рецепте. Однако существует строгая последовательность, в которой смешиваются продукты, также смешивание или перетирание ведется очень тщательно и длительное время. В отдельных случаях в течение часа.

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРЫХ ПАСТ

1. При выборе творога отдавайте предпочтение покупному обезжиренному творогу, обладающему очень слабой зернистостью.
2. Все продукты растирайте не вместе, а по частям – либо совершенно отдельно друг от друга, либо в определенной последовательности.
3. Сначала растереть творог. К нему добавить частично сахарную пудру, затем ввести масло и сметану. Основную часть сахара растереть

с яйцами, чаще всего отдельно с желтками, добела.

4. Сахарно-яичную смесь добавить к творожно-масляной и растереть вместе, несмотря на то, что каждая из них уже была растерта по отдельности.

5. Третьей закладкой являются пряности в порошке, смешанные с небольшим количеством сахарной пудры.

6. Последними в пасту добавлять круто взбитые сливки или взбитые в плотную пену белки, а иногда и то и другое.

7. В конце вводим в пасту изюм, цукаты, орехи. При этом пасту не растирают, а только слегка перемешивают, чтобы изюм и другие компоненты распределялись по всей массе равномерно.

Следуя этим правилам, Вы легко приготовите вкуснейшие пасты к праздничному столу.



Паста «Цукатная»

Вам понадобится:

1 кг творога, 200 г сливочного масла, 1,5 стакана взбитых сливок, 1 стакан сахара, 3 яичных желтка, 1 ч. ложка цедры, ½ ч. ложки ванилина, 200 г цукатов.

Паста «Превосходная»

Вам понадобится:

2 стакана творога, 400 г масла, 2 стакана взбитых сливок, 2 стакана сахара, 3 яичных желтка, 2 ч. ложки цедры, ½ ч. ложки ванилина, 100 г цукатов. Выдержка 2-3 суток.

Паста «Ореховая»

Вам понадобится:

1,2 кг творога, 1 стакан сметаны, 1,5 стакана сахара, 400 г грецких орехов.

Внимание: КОНКУРС!

Разгадайте наш «вкусный» кроссворд, принесите его до 30 апреля, заполнив контактную информацию, в любую фирменную точку продаж «Город Мастеров». Победители, которых определит специальная комиссия, получат в подарок продуктовый набор элитных колбас. Количество подарков ограничено. Подробности по тел. (4872) 25-15-86.

По горизонтали:

1. Очень острая приправа, которая традиционно используется как приправа к суши.
2. Темное мясное желе.
3. Лесная ягода.
4. Сахар, получаемый в США и Канаде из сока клена.
5. Старинный русский напиток.
6. Экзотический фрукт.
7. Часть мясной туши.
8. Молочный напиток, напоминающий кефир.
9. Верхний слой супа.
10. Мучное изделие цилиндрической формы.
11. Кисло-сладкий коричневый соус с добавлением апельсиновой цедры.
12. Твердый овечий сыр, производимый в пиренейских долинах.
13. Очень крепкий и насыщенный кофе.
14. Узбекская сдобная лепешка.

По вертикали:

1. Бахчевая культура.
2. Она же гибискус съедобный, окра, гомбо.
3. Испанский холодный овощной суп.

4. Красное мясо из спинки тунца в японской кухне.

5. Маленькие колбаски во французской кухне.

6. Японское национальное блюдо в виде длинной лапши из гречишной муки.

7. Забродившее жидкое тесто.

8. Одно из самых распространенных блюд русской кухни.

9. Бульон из сушеной рыбы и морских водорослей.

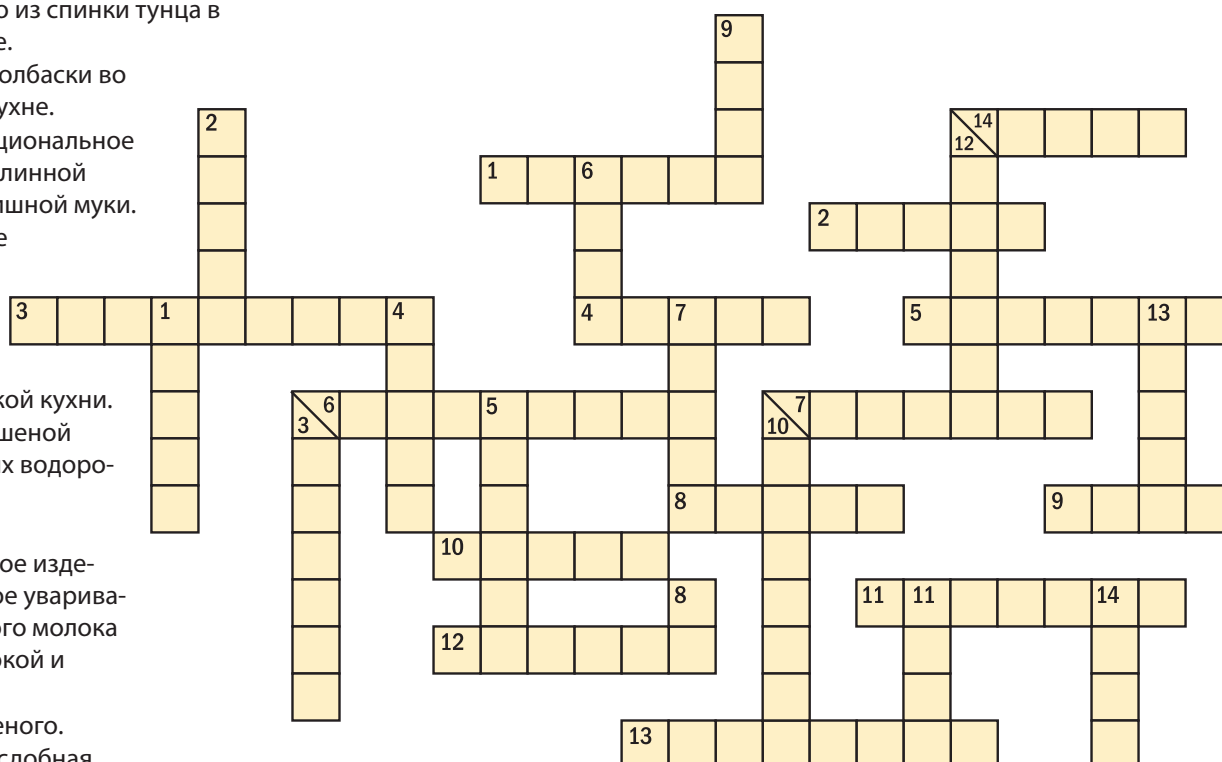
10. Пряность.

11. Кондитерское изделие, получаемое увариванием сгущенного молока с сахаром, патокой и жиром.

12. Вид мороженого.

13. Армянская сдобная лепешка с добавлением корицы и шафрана.

14. Южное дерево с желтыми твердыми плодами.



ФИО _____
Город _____
Контактный телефон _____

Ответы на кроссворд ищите в следующем номере.

Следующий номер бесплатной газеты «Окно в Городе» Вы можете получить в фирменных магазинах «Город Мастеров»:

г. Одинцово, м-н Гусарская баллада, ул. Триумфальная, 2
Одинцовский р-н, Трехгорка: ул. Кутузовская, 21, ул. Кутузовская, 23,
ул. Чистяковой, 16, ул. Чистяковой, 48
г. Красногорск, м-н Павшинская Пойма, Подмосковный бульвар, 12

г. Видное, территория ТК «КРАСНЫЙ КАМЕНЬ», фирменная торговая точка
Тёпло-Огарёвского мясокомбината
Новая Москва, пос. Коммунарка, ул. Ясная, 5
г. Обнинск, проспект Маркса, 79, ЭкоБазар (место №75)



Информационно-рекламное издание «Окно в Городе».
Периодичность – один раз в три месяца.
Распространяется бесплатно
Учредитель и издатель ООО «Тульский Пионер»

Адрес издателя и редакции 300013, г. Тула, ул. Радищева, 8,
оф. 103, т. (4872) 25-15-86
Главный редактор Липгарт И. С., текст и фото Здоровой Н.
Категория информационной продукции 12+

Заказ № Б20915
Время подписания в печать: по графику 14.00, фактически 14.00
Тираж 990 экз.
Отпечатано в ООО «Борус-пресс», 300041, г. Тула, ул. Соффера, 6