



ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

Ежегодно 20 октября свой профессиональный праздник - День повара - отмечают повара и кулинары всего мира. Международная дата была учреждена в 2004 году по инициативе Всемирной ассоциации кулинарных сообществ. Эта организация, кстати, насчитывает 8 миллионов членов - представителей поварской профессии из разных стран. Потому не приходится удивляться, что профессионалы мировой кухни обрели свой праздник. Празднование Международного дня повара в более чем 70 странах приобрело масштабный характер. Кроме непосредственно кулинаров в организации праздничных мероприятий принимают участие представители органов власти, работники туристических компаний и, конечно, владельцы предприятий общественного питания - от маленьких кафе до известных ресторанов. Они устраивают конкурсы мастерства среди повара, проводят дегустации и экспериментируют с приготовлением оригинальных блюд.

Профессия повара - одна из наиболее востребованных в мире и одна из самых древних. О том, кто первым придумал приготовить мясо добытой дичи или собранные в лесу растения, история, конечно, умалчивает. Зато существует легенда о женщине, чье имя дало название всей отрасли - кулинарии. Древние греки почитали бога врачевания Асклепия (он же - римский Эскулап). Его дочь Гигея считалась хранительницей здоровья (от ее имени, кстати, произошло слово "гигиена"). А их верной помощницей во всех делах была кухарка Кулина, которая стала покровительствовать поварскому искусству, получившему название "кулинария". Первые рецепты, записанные на бумаге, появились в Вавилоне, Древнем Египте и Древнем Китае, а также в странах арабского Востока. Некоторые из них дошли до нас в письменных памятниках той эпохи, и при желании любой желающий может попытаться приготовить кушанья, которые вкштал египетский фараон или император Поднебесной. В России кулинария как наука начала развиваться в 18 веке. Это было связано с распространением предприятий питания. Сначала это были корчмы, затем трактиры и рестораны. Первая в нашей стране кулинарная кухня открылась в 1888 году в Петербурге.

В каждом городе есть кафе, рестораны, столовые и другие общественные места питания. Наш гарнизон не богат на кафе, но все же, они есть, в них трудятся повара - мастера своего дела. Также есть повара и в детских садах, этим мастерам, пожалуй, выпала самая ответственная миссия - приготовить полезную еду и накормить детей. Так как наш поселок военный, то здесь располагаются, конечно, и военные столовые. В них работают и трудятся на благо сытых желудков наши повара. У которых тоже стоит задача тяжелая,

энергозатратная - накормить не одну роту солдат, а также военнослужащих, которые питаются в местных столовых. В одной из таких столовых, а я отмечу в гарнизоне их три, работает Наталья Суворова, сержант, начальник столовой в/ч 66461. В преддверии профессионального праздника мы не могла не пообщаться с Наталье, ведь помимо такой "вкусной" профессии, Наталья участвовала в международном конкурсе "АрМИ-2019". По порядку обо всем в нашем интервью.



Н.В.: Когда профессия повара появилась в Вашей жизни?

Н.С.: "В 2008 году я призвалась в ряды вооруженных сил. И волей случая попала на должность повара".

Н.В.: В чем сложность Вашей работы?

Н.С.: "Сложностей особо нет. Это просто тяжелый труд в основе. Приготовление. При этом соблюдение всех норм и руководств. Нельзя импровизировать и отходить от стандартов".

Н.В.: Каково это готовить на такое количество военнослужащих?

Н.С.: "Сначала конечно очень сложно... Потом уже начинаешь соотносить количество продуктов на численность".

Н.В.: Остаются ли силы на приготовление еды дома?

Н.С.: "Даже если их нет, то надо силы искать. Я мама троих детей. Каждый со своими пристрастиями. Поэтому дома конечно готовлю".

Добавлю, что у Натальи двое дочерей Ульяна и Валерия (10 и 16 лет соответственно) и сын Назар (7 лет). Как говорит Наталья, девочки не любители



готовить, а любители поесть. А вот сын, наоборот, с удовольствием принимает активное участие в приготовлении различных блюд, особенно любит лепить пельмени.

Н.В.: Раз уж мы заговорили о еде, то какое Ваше "коронное" блюдо?

Н.С.: "Я очень люблю голубцы. На соревнованиях Министерства обороны в городе Вольске в произвольном меню мы готовили как раз именно их. Судьи были удивлены. Где мы, команда с Новой Земли 12 ГУМО, и заняли почетное первое место".

Н.В.: Вы уже коснулись конкурса "АрМИ-2019". Поделитесь первыми впечатлениями, какие они были по приезду на конкурс? Какие первые мысли посетили Вас?

Н.С.: "Шок. Какие все-таки масштабные мероприятия проходят вне нас. Так как мы далеко нас особо привлекают на такие мероприятия. Но мне выпала, конечно, честь представлять Российскую Федерацию, быть основным составом сборной в соревновании с двенадцатью странами. Очень волнительно, все переживали. Мыслей было много. Самой главной - достойно показать все свои навыки и закрепить звание лучшего повара Российской Армии".



Н.В.: Ехали за победой или все же сомневались?

Н.С.: "Конечно за победой. На меньшее мы были не согласны. Соперники оказались достойными, безусловно. Шеф повара Вьетнама, Шри-Ланки, их уровень, конечно, был высок, но мы, а в частности я, все-таки достойно представили производственную службу РФ на таком масштабном международном конкурсе, где мы и одержали победу среди всех стран".

Н.В.: Помимо меткого поварского искусства, вы оказываетесь "на отлично" владеете оружием. Откуда такой навык? Ожидали, что станете самой меткой?

Н.С.: "Мы долго тренировались, учили. Прделана огромная работа над собой. Не обошлось без помощи наших стрелков с других частей. Они принимали в обучении непосредственное участие, что и привело к такому результату".

(начало, продолжение на стр.2)

(продолжение, начало на стр. 1)

Н.В.: Вы также стали обладательницей личной номинации "Энергия команды". Расскажите, бодрили, не давали унывать своим сослуживцам?

Н.С.: "Старалась, конечно. Мне как жителю отдалённой северной местности такие моменты очень ценны. Выехать, побывать где-то, пережить и поделиться опытом. Мелочи очень ценю, поэтому хотелось команду дергать на позитиве".



Н.В.: Какое "послевкусие" у Вас осталось после конкурса?

Н.С.: "Безусловно, данное мероприятие оставило огромный, положительный, позитивный след. Для меня, как для повара - это высшая награда получить золотую медаль в соревнованиях поварского дела международного уровня".

Н.В.: "В каких конкурсах хотели бы еще себя испытать?"

Н.С.: Я думаю - это тот самый конкурс, к которому стремятся военные повара. Выше и значимей конкурса просто не существует. Поэтому я благодарна своим командирам за предоставленную возможность показать себя и свое умение".



Н.В.: Как родные отреагировали на Ваше участие и победу в конкурсе?

Н.С.: "Были безумно рады, ведь представлять свою страну - это гордо. Дети по телевизору смотрели. Не понимали, как это мама там, по ту сторону экрана. Я считаю это достойным примером для моих детей. Самое главное - идти и не сдаваться на пути к своим целям".

Н.В.: Кто из известных российских/зарубежных кулинаров Вам импонирует?

Н.С.: "Известный кулинар-кондитер Ренат Агзамов. Мне очень импонирует его

подход к работе и своему делу".

Н.В.: "Повар - это важная профессия в армии? Почему?"

Н.С.: "Есть такое выражение: "посуда не обязательно должна быть серебряной, но повар всегда должен быть золотой". Это, наверное, как раз о важности профессии. В здоровом теле здоровый дух. Плотный и вкусный обед, завтрак - основа для хорошей работы и хорошего настроения. Поэтому я думаю, повар важны и нужны".

Н.В.: Какими качествами должен обладать повар?

Н.С.: "Самое главное любить свою работу. Отдавать себя полностью делу, делать все на совесть, только тогда все будет получаться".

Н.В.: Поделитесь, пожалуйста, несколькими поварскими лайфхаками с нашими читателями.

Н.С.: Вот мы на международных соревнованиях перепробовали много разных блюд. Оттуда мы и взяли много секретов. Например, чтобы рыба в кляре получилась еще вкуснее, в массу для кляра можно добавить минеральную воду с газом. Тогда он получится нежным. Есть такое блюдо, как свекольные кнели. Ингредиенты: свекла, чернослив и кинза. Все перечисленные продукты взбиваем в блендере, получается очень вкусная добавка к мясу. Советую делать соусы к салатам на сливках. Часть сливок надо выпарить с яйцом, тогда соус получится очень вкусным и сливочным".

Н.В.: Мы поздравляем Вас с наступающим профессиональным праздником. Что бы Вы хотели пожелать своим коллегам?

Н.С.: "Спасибо. Хотелось бы, конечно, пожелать терпения. Чтоб наш труд всегда оценивался по достоинству. Этого иногда так не хватает. Бодрого духа и крепкого здоровья!"

На наши вопросы также дала ответы повар МУП ТД "Причал" Светлана Фоминых:



Н.В.: Светлана, расскажите о себе, о своей профессии?

С.Ф.: "После окончания школы в 2009 году поступила в ГОУ НПО "Профессиональное училище № 3" города Котласа. Любила готовить с детства. Силы остаются обязательно на дом, поэтому самое вкусное и приготовленное с любовью достается моим домочадцам".

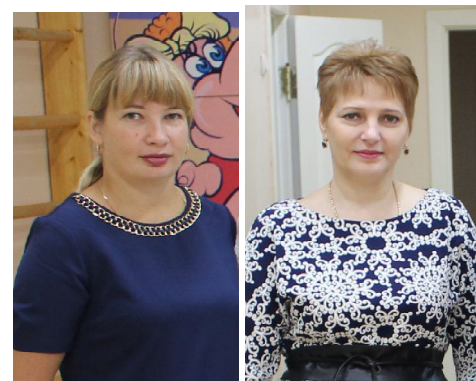
Н.В.: Какое ваше коронное блюдо которое Вы любите готовить?

С.Ф.: "Мое коронное блюдо - это медовый торт. Для его приготовления необходимо: яйцо куриное, сливочное масло, мед, сахарный песок, сода, уксус и мука, уверена, что у каждой хозяйки найдутся эти продукты дома".

Н.В.: Бывают сложности Вашей работы?

С.Ф.: "Трудности и сложности есть в каждой профессии, главное, чтобы у повара были такие качества, как терпение, отличный вкус и умение быстро и вкусно готовить. Имея все это в арсенале, сложности будут преодолеваться с легкостью".

А вот что ответили повара детского сада "Умка" Наталья Базык и Наталья Сидоровская:



Н.В.: Расскажите о вашей профессии? Любите ли вы готовить? Какое блюдо, особо нравится детям?

Н.Б., Н.С.: "Мы просто любим детей, а готовить, если едят с удовольствием, за радость. Больше всего наши воспитанники любят макаронны с сыром и ежики со свеклой, кстати, это и есть наше "коронное" блюдо в стенах детского сада. Хотели поделиться с читателями, в частности с родителями, рецептом блюда, которое можно приготовить своим домочадцам. Суфле куриное. Куриное филе (отварное) пропускаем через мясорубку. Затем в фарш постепенно вводим молочный соус (для соуса муку пассеруем на сливочном масле, разводим горячим молоком и провариваем 5-7 минут), после этого добавляем желтки. Массу перемешиваем, добавляем белки, взбитые в крутую пену. Все осторожно вымешиваем, раскладываем на противень, смазываем сливочным маслом и выпекаем".

Н.В.: В чем особенность повара детского сада?

Н.Б., Н.С.: "Работа повара в детском саду специфична, для детей тоже есть своя сложность - это знакомство с новыми блюдами. Если с детского сада ребенок полонит то или иное блюдо, то он перенесет его во взрослую жизнь, поэтому наша главная задача, чтобы наши дети любили и с удовольствием ели то, что мы стараемся, готовим".

Мы благодарим новоземельских поваров за столь интересные беседы. А также поздравляем всех причастных к поварскому делу с профессиональным праздником. Желаем семейного благополучия, крепкого здоровья, везения, счастья! Новых идей, вдохновения на приготовление вкусных изысков!

Наш корр. Анна БЕЛИНИНА

ЗДРАВСТВУЙ, ОСЕНЬ ЗОЛОТАЯ!

Унылая пора! Очей очарованье!
 Приятна мне твоя прощальная краса -
 Люблю я пышное природы увяданье,
 В багрец и в золото одетые леса,
 В их сенях ветра шум и свежее дыханье,
 И мглой волнистою покрыты небеса,
 И редкий солнца луч, и первые морозы,
 И отдаленные седой зимы угрозы.

Это строки из известного стихотворения Александра Сергеевича Пушкина. Осень - это удивительное время года, раскрашенное в разные яркие цвета. Это время года достаточно капризное, то радует своим солнцем, которое уже не греет, но радует и согревает своим появлением на небосводе душу, то прольется своими затаженными холодными дождями, то просто будто обидится и сделает дни хмурыми и печальными. На Новой Земле нет такого разнообразия осенних красок, но свежий воздух, дожди, дата на календаре подсказывает, что за окном осень, над поселком даже светит солнце, оно такое яркое, что способно заменить все буйство красок, в которое "одевается" природа на материке. Осень не только наступила, как время года, но и заглянула и в детский сад "Умка". Здесь по уже сложившейся традиции ежегодно в октябре проходят утренники, посвященные этому замечательному времени года - Осени.

На этой неделе в группах "Паровозики", "Цыплята" и "Мишки" прошли осенние праздничные мероприятия. В гости к детям приходила Лиса, Заяц и сама красавица Осень. Ребята пели песни окрасочном времени года, играли с героями, которые пришли на праздник, танцевали с разноцветными листочками, сделанными руками педагогов. Помимо своих творческих способностей, воспитанники детского сада продемонстрировали свои физические навыки, спортивные способности в различных играх и эстафетах. Осень богатое время года, в это время собирают урожай: капусту, свеклу, морковь и многое другое, ну и, конечно же, яблоки. Именно яблоки, которые содержит в себе все необходимые витамины, и получили ребята в качестве угощения.

Знакомство детей со временами года, их явлениями, объяснение, чем значима каждая пора очень важно для развития детей. С учетом наших природных и погодных условий здесь времена года, кроме, пожалуй, зимы размыты, нет явных проявлений, как внешних так и температурных, поэтому ребята изучают все по картинкам и запоминают все со слов педагогов, которым стоит сказать "Спасибо!" за их творческие умения, за их фантазию в украшении залов и нарядов для детей, за их организацию таких праздничных мероприятий, после которых дети остаются довольными, позитивными, а что еще нужно для счастья воспитателей и родителей!

**Наш корр. Анна БЕЛИНИНА
 фото автора**





**Администрация
муниципального образования
городской округ «Новая Земля»
сердечно поздравляет**

Черного Сергея Илларионовича - 23.10

С ДНЕМ РОЖДЕНИЯ!

Как узнать о задолженности по налогам и погасить её

С июня по сентябрь 2019 года ИФНС России по г. Архангельску, как и все налоговые органы Российской Федерации, проводила акцию "В отпуск без долгов". В рамках мероприятия было организовано широкое информирование по вопросам погашения задолженности в операционных залах и в мобильных офисах. За информацией по этим вопросам в течение четырёх месяцев обратились 8 765 посетителей. Налогоплательщики получили сведения об имеющихся долгах, квитанции для их оплаты, а также консультации по различным актуальным вопросам. Чаще всего сотрудникам налоговой инспекции задавали следующие вопросы.

Как узнать о наличии налоговой задолженности?

Получить информацию о наличии (или отсутствии) долгов по налогам можно различными путями:

- традиционный - получить сведения (а при наличии задолженности - и квитанции для ее погашения) непосредственно в налоговой инспекции, обратившись лично либо через представителя в операционный зал по адресу ул. Логинова, 29;
- дистанционный, популярность которого растет год от года. В интернет-сервисах ФНС России "Личный кабинет для физических лиц", "Личный кабинет индивидуального предпринимателя" можно узнать о суммах задолженности, не выходя из квартиры или из офиса. Пользователи Единого портала госуслуг могут для этих целей воспользоваться сервисом "Налоговая задолженность".

Какие последствия грозят должнику?

Лицо, не оплатившее налоги в установленный законодательством срок, лишь увеличивает свои расходы, поскольку в дальнейшем оплачивать придется не только сумму долга, но и пени. Их сумма растет с каждым днем - начисление начинается со следующего дня после истечения срока уплаты и заканчивается только после погашения задолженности. Несвоевременная уплата налогов влечет за собой и другие негативные последствия:

- списание средств со счетов в банках;
- взыскание задолженности в судебном порядке и через службу судебных приставов - в этом случае у должника появятся дополнительные расходы в виде госпошлины и исполнительского сбора;

- взыскание по исполнительному документу с заработной платы и пенсии;
- арест имущества, средства от реализации которого пойдут на погашение долга;
- запрет на выезд за пределы Российской Федерации.

Как оплатить задолженность по налогам?

Для погашения задолженности существует несколько способов, из которых можно выбрать для себя наиболее удобный:

- через интернет-сервисы ФНС России (www.nalog.ru) "Уплата налогов и пошлин" (при необходимости здесь же можно сформировать квитанцию на уплату) и "Личный кабинет для физических лиц". При этом пользователям Личного кабинета оплата с помощью банковской карты доступна непосредственно в сервисе, без перехода на сайт кредитной организации;
- через почту России;

- через Единый портал госуслуг;
- через отделение банка, платежные терминалы, банк онлайн.

Как узнать о начислении налогов?

Информация о начислении физическим лицам имущественных налогов за предыдущий год, а также НДФЛ, неударяемого налоговым агентом, содержится в ежегодном формируемых налоговыми органами сводных налоговых уведомлениях. Жителям Архангельска уведомления за 2018 год уже разосланы. Пользователям сервиса "Личный кабинет для физических лиц" интернет-сайта ФНС России уведомления направляются только в электронном виде, без дублирования на бумажном носителе. Ознакомиться с уведомлением можно в папке "Сообщения". Доступ к сервису осуществляется с помощью логина и выданного в налоговой инспекции пароля либо через учетную запись Единого портала государственных услуг, подтвержденную лично.

Личный кабинет для физических лиц - это не только самый надежный и удобный способ получения уведомления, но и возможность оплатить налоги в любое удобное время и в любом удобном месте, а следовательно - избежать возникновения задолженности.

Налогоплательщикам, не подключенным к Личному кабинету, уведомления направляются заказным письмом. Кроме того, получить уведомления лично граждане могут в любой налоговой инспекции на территории Российской Федерации, независимо от места регистрации, а также в отделениях многофункциональных центров на территории Архангельской области и Ненецкого автономного округа.

**Материал предоставлен
ИФНС России по г. Архангельску**



В преддверии 75-летия Великой Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов в военных подразделениях и гражданских организациях проводится большая работа по поиску и систематизации материалов об участниках Великой Отечественной войны.

В соответствии с указаниями заместителя министра обороны Российской Федерации, начальника главного военно-политического управления вооруженных сил Российской Федерации НР-172/2/2084ДСП от 18 сентября 2019г. в целях формирования информационного массива для размещения в историко-мемориальном комплексе "Дорога памяти" главного храма вооруженных сил Российской Федерации в подразделения воинских частей поступило указание организовать сбор электронных копий фронтовых писем участников Великой Отечественной войны 1941-1945 годов в подчиненных воинских частях, на кораблях, учреждениях и организациях Северного флота.

Уважаемые жители Новой Земли, обращаемся к вам с просьбой о содействии в сборе информации, писем и фотографий участников Великой Отечественной войны 1941-1945 годов из семейных архивов.

Информацию можно предоставить в редакцию газеты "Новоземельские вести" по адресу: ул. Советская, д.21, кв.13, в администрации МО ГО "Новая Земля" - ул. Советская, д.16, каб. 9, в рабочие дни. Также, можно обратиться по телефону: 8-920-505-17-00, 8-911-595-91-55, или направить по электронной почте: redaktornz@mail.ru

**Учредители:
Администрация
и Совет депутатов
МОГО «Новая Земля»
Издатель: МБУ «Узел связи
Новая Земля»**

Новоземельские вести

№ 43(736) от 18 октября 2019 года
Тираж 200 экз.

**Адрес редакции:
п. Белушья Губа, ул. Советская, дом 16**

Подпись в печать
по графику - 18.00
фактически - 18.00

тел.: 8(495)514-05-81*1115, 10-93
Редакция не всегда разделяет точку зрения авторов публикаций.
Авторы несут ответственность за достоверность предоставляемых материалов.

**Над выпуском работали:
Редактор отдела:
А.С. Белинина
Корреспонденты:
А.С. Белинина**

Компьютерная верстка:
Н.А. Зинчук