



# СЫЧЁВСКИЕ ВЕСТИ

ИЗДАЕТСЯ С ИЮЛЯ 1918 ГОДА  
ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКАЯ ГАЗЕТА

№ 1  
(11170)

ЧЕТВЕРГ 1 ЯНВАРЯ 2026 ГОДА

Выходит по четвергам

Цена свободная

*С Новым годом, дорогие сычевляне!*



Дед Мороз — конюх Валерий, Снегурочка — Олеся,  
член большой и дружной «конной» семьи Кудрявцевых

*Полный вперед!*

2026 год по восточному календарю – год Красной Огненной Лошади, символ внутренней мощи, страсти и свободы. И в нашем округе живёт представительница этого величественного знака – кобыла Мира, племенная тракененская лошадь из хозяйства Юрия Кудрявцева, расположенного в д. Устье Сычевского округа.

Эта двухлетняя красавица – настоящий оберег нашего края, воплощение силы, грации и стремления к успеху. Добрая, послушная и ласковая Мира с легкостью покоряет сердца и демонстрирует выдающиеся способности под седлом. В ней горит огонь страсти к работе и преодолению преград. Мы уверены, что Миру

ждет блестящая спортивная карьера, полная ярких побед и достижений.

Пусть в Новом году, находясь под покровительством Огненной Лошади, мы будем помнить о важности семейных ценностей, верить в нашу страну, её силу и победу и, подобно Мире, стремиться к успеху, преодолевая все преграды на своем пути!



# С Новым годом и Рождеством Христовым, дорогие сычевляне!

## Новогоднее обращение Губернатора Смоленской области Василия Николаевича Анохина

### Дорогие смоляне!

От всей души поздравляю вас с наступающим Новым 2026 годом – праздником, который наполняет наши дома теплом и счастьем, верой и надеждой!

За прошедший год наша страна стала гораздо сильнее, уверенно одерживая боевые и трудовые победы, укрепляя свой суверенитет и народное единство. Особую гордость вызывают наши защитники, которые в ходе специальной военной операции отстаивают интересы страны, проявляя мужество и героизм. Празднование юбилея Великой Победы еще более сплотило Россию и доказало, что защита национальных интересов, исторической памяти и наследия поколения победителей является для всех нас главным делом. Оно объединяет в стремлении к справедливости и созиданию, вдохновляет на новые свершения, помогает добиваться успехов.

Для Смоленщины 2025 год ознаменован многими плодотворными результатами, которые помогают делать нашу жизнь лучше, повышать благополучие смолян, создавать новые возможности для экономического роста и привлечения инвестиций, реализации социально значимых проектов, развития способностей и талантов у молодежи, обеспечения ветеранам и старшему поколению необходимой заботы, помощи и поддержки.

Мы продолжаем строить новое жилье и современные промышленные предприятия, школы, медицинские учреждения, физкультурно-оздоровительные комплексы, благоустраивать и газифицировать населенные пункты, модернизировать коммунальную инфраструктуру, ремонтируем и строим дороги и мосты.

В достижениях региона огромная заслуга жителей, трудовых коллективов, всех, кто любит Смоленщину, желает ей процветания и своими умелыми руками создает достойное будущее родной земли.

Убежден, что в следующем году в регионе появятся новые точки роста, и все вместе мы продолжим его успешное развитие для того, чтобы поводов для гордости за свою малую родину у смолян становилось еще больше.

Пусть наступающий год станет щедрым на добрые вести и дела, исполнит желания, принесет вам и вашим близким здоровье и счастье!

С праздником, дорогие друзья!

Губернатор Смоленской области В.Н. Анохин



## Уважаемые жители Сычевского округа!

Вот и наступает время, когда в каждом доме зажигаются огни ёлок, а воздух наполняется ароматом мандаринов и ожиданием чуда. Эти волшебные дни наполнены особым настроением – мы подводим итоги, строим планы, загадываем желания и верим в лучшее. Прошедший год был наполнен важными событиями и общими достижениями, и в каждом из них есть частичка вашего труда.

Это самые семейные, самые тёплые праздники. Давайте в эти дни окружим особой заботой своих родных и близких, поблагодарим родителей за их мудрость, а детей – за их радость и смех. Пусть в новогоднюю ночь все ваши самые заветные мечты отразятся в огнях гирлянд, а уходящий год унесёт с собой все печали и тревоги.

Желаем, чтобы Новый год принёс мир и согласие в каждый дом, радость – в каждую семью.

В светлые дни Рождества хочется пожелать всем душевного очищения, мира и согласия, чтобы в каждом сердце нашлось место для добра, милосердия и любви к ближнему.

Глава муниципального образования  
«Сычевский муниципальный округ»  
Смоленской области Т.П. Васильева

Председатель Сычевской окружной Думы  
Е.А. Трофимова



## Дорогие смоляне, земляки!

Примите мои поздравления с наступающим Новым годом и Рождеством Христовым!

Эти светлые зимние праздники всегда отмечаются с особой теплотой. Они дарят надежду на добрые перемены, исполнение желаний, а радостные встречи с близкими напоминают о семейных ценностях, любви к родному дому и к своей стране.

Уходящий год раскрыл лучшие качества наших людей: взаимопомощь, милосердие, стойкость и мужество в сложных ситуациях. Он принес новый опыт и бесценные уроки. Пусть в предстоящем году единство и согласие укрепят нашу веру в победу и станут залогом новых возможностей и свершений.

От всей души желаю вам и вашим близким в Новом году крепкого здоровья, счастья, мира, добра и благополучия!

Депутат Государственной Думы от Смоленской области, фракция «Единая Россия»  
Артём Туров

## Дорогие жители Сычевского округа!

Примите самые искренние и сердечные поздравления с наступающим Новым годом и светлым Рождеством Христовым от депутатов Смоленской областной Думы!

В эти волшебные дни каждый из нас верит в чудо, мечтает о светлом будущем и надеется на лучшее. Пусть наступающий год станет для вас годом добрых перемен, новых успехов и радостных событий. Пусть в ваших домах царят мир, согласие и благополучие, а в сердцах – вера в свои силы и любовь к родному краю.

Мы, депутаты Смоленской областной Думы, будем и впредь прилагать все усилия для процветания Сычевского района, для улучшения качества жизни каждого жителя. Мы ценим ваш труд, ваше терпение и вашу любовь к родной земле.

Пусть Рождественская звезда озарит ваши дома своим теплым светом, а Новый год принесет крепкое здоровье, счастье и исполнение всех заветных желаний вам и вашим близким! Счастливого Нового года и светлого Рождества Христова!

Депутаты Смоленской областной Думы, члены фракции  
«Единая Россия» Н.А. Дементьев, С.С. Шелудяков



## Уважаемые жители Сычевского округа!

Совет ветеранов и общество инвалидов Сычевского округа сердечно поздравляют вас с наступающим Новым 2026 годом и светлым праздником Рождества Христова!

Пусть Новый год войдет в ваши дома наполненным радостью, здоровьем, согласием и достатком. Пусть светлый праздник Рождества Христова принесет с собой мир, любовь и надежду на лучшее будущее.

Искренне желаем всем крепкого здоровья, бодрости духа, душевного тепла и оптимизма.

Особую признательность выражаем ветеранам и членам общества инвалидов за их мужество, стойкость и активное участие в жизни нашего округа. Ваша мудрость, опыт и пример служат вдохновением для всех нас.



## Дорогие жители Смоленской области!

От имени депутатов Смоленской областной Думы сердечно поздравляю вас с Новым годом и Рождеством Христовым!

Уходящий год был наполнен разными событиями и потребовал от нас умения отвечать на вызовы времени и, самое главное, единства. Искренне благодарю каждого из вас за вклад в развитие родного края и страны – за добросовестный труд, защиту Родины, активную гражданскую позицию, поддержку наших бойцов и умение приходить на помощь тем, кто в ней нуждается. Именно ваше участие, энергия и талант являются главной движущей силой любых достижений.

Новый год – это всегда время надежд и ожиданий. Мы вступаем в него с самыми светлыми чувствами, ставим новые цели, всем сердцем надеемся на скорейшее наступление мира. Убежден, что вместе, опираясь на наши общие ценности, многолетние традиции и сплоченность, мы сможем реализовать все намеченные планы и созидательные начинания.

Желаю всем крепкого здоровья, счастья, благополучия и успехов! Пусть в каждом доме царят тепло, гармония и любовь, а праздничные дни подарят радость общения и положительные эмоции!

Председатель Смоленской областной Думы И.В. Ляхов



## Дорогие братья и сестры!

Приближается светлый праздник Рождества Христова!

Ангелы Божии воспели слова: «Слава в вышних Богу, и на земле мир, в человецех благоволение!» (Лк.2:8-14).

Сын Божий стал человеком, чтобы показать, на какую высоту Он нас возводит; чтобы сделать людей сынами Божиими и участниками Божественного бессмертия.

Мы становимся живыми свидетелями новейшей истории.

Дети рождаются для жизни, и им нужен мир.

И мы просим у Господа дать нам сил и мудрости противостоять злу, сохранить мир для грядущих поколений.

Доверие Богу приносит благодатные дары.

В воплощении Бога нам дан совершенный пример; явился совершенный Человек, Новый Адам, лучше, чем ветхий. Образ Божий должен раскрыться в нас в Богоуподоблении, в Христоуподоблении, в добрых делах, в милосердии к ближнему, в сохранении мира!

В ожидании праздника Рождества Христова желаем вам мира, здоровья, сил, благополучия и радости!

Поздравляем вас с Праздником Рождества Христова и Новолетием!

Благочинный Сычевского церковного округа,  
настоятель Свято-Благовещенского храма,  
протоиерей Анатолий Чайкин



## Уважаемые читатели, дорогие сычевляне!

Поздравляем вас с Новым годом и наступающим Рождеством Христовым!

Пусть эти праздничные дни наполнят ваши дома ароматом хвои и мандаринов, звонким смехом и душевными посиделками в кругу самых близких. Пусть Рождественская звезда осветит ваши сердца верой и надеждой, а Новый год постучится в двери с полными мешками здоровья, счастья, благополучия и удачи во всех начинаниях.

Желаем вам, чтобы в 2026 году каждый день был наполнен радостью, вдохновением и новыми возможностями для роста и развития. Пусть в ваших семьях царит мир, любовь и взаимопонимание.

Мы и дальше будем рядом с вами, освещая жизнь нашего любимого Сычевского края, рассказывая о его людях и событиях, поддерживая ваши инициативы и разделяя ваши радости и печали. Спасибо, что читаете нас и остаетесь с нами!

Счастливого Нового года и светлого Рождества Христова! Пусть исполнятся самые заветные мечты!

Коллектив газеты





# Принят бюджет на 2026-2028 годы

## Об итогах 23-го заседания Смоленской областной Думы

Одним из ключевых пунктов повестки стало принятие областного бюджета на 2026 год и плановый период 2027 и 2028 годов.

На 2026 год доходы были утверждены в сумме 90,1 млрд рублей, расходы — 91,5 млрд рублей. По сравнению со вторым чтением бюджета прошлого года, казна увеличилась почти на 8 млрд рублей. Существенно снижен размер государственного долга области — более чем на 4 млрд рублей.

Заложено финансирование 30 областных государственных программ. Наибольший объем средств получают программы, направленные на развитие образования — 19,4 млрд рублей; здравоохранения — 16,1 млрд рублей; социальную поддержку граждан — 14 млрд рублей; развитие дорожно-транспортного комплекса — 13,7 млрд рублей; создание условий для обеспечения качественными услугами ЖКХ — 3,1 млрд рублей; развитие сельского хозяйства — 2,7 млрд рублей.

В рамках программ будут реализованы мероприятия десяти национальных проектов. На эти цели направят 11,3 млрд рублей. Наиболее финансово емкие: «Инфраструктура для жизни» — 4,7 млрд рублей, «Семья» — 2,8 млрд, «Молодёжь и дети» — 2 млрд, «Продолжитель-

ная и активная жизнь» — 800 млн рублей.

«Отрадно, что в период, когда наша страна противостоит коллективному Западу и находится в условиях жестких санкций, мы видим стабильный рост экономических показателей в регионе. Это основа для созидательной деятельности и решения огромного спектра задач. Результаты этой работы находят отражение в благоустроенных улицах, отремонтированных больницах, построенных детских садах, школах, спортивных объектах, сделанных дорогах, реализующихся проектах социально-культурного назначения. Крайне важно, что в тяжелое время доходная часть областной казны возросла, и нам удалось принять бюджет развития», — прокомментировал принятие бюджета председатель регионального парламента Игорь Ляхов.

Всего в ходе заседания было принято 32 областных закона. Утвержден бюджет Территориального Фонда обязательного медицинского страхования Смоленской области на трехлетний период. Доходы составят почти 20 млрд рублей. Расходы утверждены в таком же размере.

До конца 2028 года продлено предоставление компенсации расходов на оплату жилых помещений, отопления и



освещения перешедшим на пенсию педагогическим работникам в сельских населённых пунктах.

Депутаты поддержали областной закон о снижении в 2026–2028 годах налоговой нагрузки на организации, развивающие сетевую торговлю моторным топливом.

Были приняты поправки в бюджет текущего года — размер доходов утвержден в сумме 100,4 млрд рублей.

Кроме того, принят ряд областных законов, касающихся бюджетной отрасли, избирательного права, использования особо охраняемых территорий.

Поддержаны концепции 28 федеральных законов, 3 законодательных инициатив и 1 обращения других субъектов.

Пресс-служба Смоленской  
областной Думы

### ➔ НА ФЕДЕРАЛЬНОМ УРОВНЕ

## Сергей Кравцов рассказал о развитии системы среднего профессионального образования в России



Министр отметил, что в целом по стране на 37% увеличился прием в образовательные учреждения системы СПО. Подготовка будущих специалистов ведется по модульной системе, в которой практическая часть занимает до 80% процесса обучения.

В соответствии с прогнозом кадровой потребности, разработанным Минтруда, 56% замещающей кадровой потребности — это кадры с СПО, а именно сварщики, станочники, повара, электромеханики, медицинские работники, учителя. Ежегодно для экономики страны необходимо от 1,2 до 1,6 млн специалистов СПО.

За последние 5 лет количество бюджетных мест в СПО увеличилось на 150 тыс., достигнув в текущем году 850 тыс. мест. Ежегодно увеличивается прием в колледжи и техникумы. В этом году зачислено около 1,3 млн студентов. Всего в колледжах страны учится 3,9 млн студентов.

По проекту «Профессионалитет»

создано более 500 кластеров, где проходит обучение на самой передовой учебной и производственной базах. Программы формируются под запрос конкретных предприятий-работодателей.

Под запрос работодателей вводятся новые профессии: монтаж, наладка и эксплуатация системы «Умный дом», производство синтетических кристаллов для электроники, промышленный дизайн, специалист по работе с искусственным интеллектом, по обеспечению безопасности воздушного транспорта, учитель труда, учитель основ безопасности и защиты Родины и другие.

С 2023 года внедрили единую модель профориентации, уроки «Россия — мои горизонты» во всех школах страны с 6-го по 11-й класс, вернули экскурсию на предприятия. На сегодняшний день профориентационными мероприятиями охвачено более 8,5 млн школьников, задействовано более 13,5 тыс. предприятий.

Правительство решило продлить эксперимент по расширению доступности СПО, который предусматривает для выпускников 9-х классов, принявших решение о поступлении в СПО, право на сдачу только двух обязательных предметов для прохождения ОГЭ и получения аттестата об основном общем образовании. К нему будут подключены еще 9 регионов.

В отрасли машиностроения в системе СПО ведется подготовка по 22 профессиям и специальностям. Создано более 100 кластеров, инвестиции со стороны компаний и предприятий достигли 2,5 млрд рублей. Кроме того, создано 2 технопарка по переподготовке мастеров.

В рамках федерального проекта «Профессионалитет» в 47 регионах создан 91 машиностроительный кластер. В 2026 году будут созданы еще 11 кластеров в 9 субъектах.

Глава Правительства отметил, что прогноз кадровой потребности помог переориентировать систему образования на подготовку рабочих специальностей, нужных стране. Более 2,5 тыс. предприятий-партнеров своим заказом формируют программу обучения молодых специалистов. Важно использовать такую тактику и в высшем образовании, сделав его профессионально ориентированным.

Все национальные проекты нацелены на то, чтобы сбалансировать программу подготовки кадров, которые необходимы для достижения национальных целей развития, которые перед нами поставил Президент, и саму систему образования, — подчеркнул Михаил Мишустин.

Официальный канал  
Правительства РФ

### ГРАФИК РАБОТЫ поликлинического отделения ОГБУЗ «Сычёвская ЦРБ» в праздничные дни

01.01.26, 03.01.26, 04.01.26,  
07.01.26, 10.01.26, 11.01.26 - выходные дни.

02.01.26 приём специалистов:  
врач-терапевт, хирург, офтальмолог, стоматолог, педиатр, гинеколог, отоларинголог.

Работают процедурный кабинет, кабинет функциональной диагностики, рентгенологический кабинет, биохимическая лаборатория.

05.01.26, 08.01.26 с 9:00 до 13:00 - приём специалистов:  
врач-терапевт, хирург, офтальмолог, стоматолог, педиатр, гинеколог, психиатр, отоларинголог.

Работают процедурный кабинет, кабинет функциональной диагностики, рентгенологический кабинет, клиническая лаборатория, биохимическая лаборатория.

06.01.26, 09.01.26 с 9:00 до 13:00 - приём специалистов:  
врач-терапевт, стоматолог, педиатр.

### ВНИМАНИЮ НАСЕЛЕНИЯ!

В соответствии со статьей 4 Федерального закона от 20 августа 2004 года № 113-ФЗ «О присяжных заседателях федеральных судов общей юрисдикции в Российской Федерации» Администрация муниципального образования «Сычевский муниципальный округ» Смоленской области информирует о формировании списка и запасного списка кандидатов в присяжные заседатели муниципального образования «Сычевский муниципальный округ» Смоленской области на период с 1 июня 2026 года по 31 мая 2030 года.



## МАРАФОН «СЛУЖЕНИЕ»

В эпоху цифровизации и технологического прогресса, когда многие профессии кажутся под угрозой исчезновения, роль архивариуса приобретает особую значимость. Ведь именно в архивах хранятся бесценные свидетельства прошлого, живые нити, связывающие нас с историей.



И сегодня мы расскажем о человеке, который занимается сохранением этих нитей – об Ирине Ивановне Семеновой, начальнике архивного отдела Администрации Сычевского муниципального округа.

Ирина Ивановна – настоящий энтузиаст своего дела. Окончив исторический факультет Смоленского педагогического института, она вернулась в родную Сычевку, где работала учителем истории, заведующей детским садом. Активная жизненная позиция привела ее в РК ВЛКСМ, где она занималась работой с молодежью. И сегодня, работая в архиве, Ирина Ивановна продолжает оставаться на одной волне с подрастающим поколением. В архиве проводятся познавательные экскурсии для школьников, чтобы они понимали важность сохранения исторической памяти и знали, где искать нужную и интересную информацию.

«Наша задача не только собрать все возможные документы, связанные с богатой историей Сычевского округа, но и воспитать в современниках уважение к нашей общей истории», – говорит Ирина Ивановна. И это служение истории – не просто работа, а призвание.

Архивариус – это не просто хранитель пыльных бумаг, а настоящий знаток истории, который должен знать всю документацию фондов, каждое дело. Ирина Ивановна с увлечением рассказывает о своей профессии: «В последние годы роль и значение архивов в общественной жизни изменились. Возрастает интерес к истории Отечества, родного края, своего рода, к событиям прошлого».

И архивный отдел активно содействует этому интересу. Здесь оказывают методическую и практическую помощь в организации делопроизводства учреждений, ведут поиск

фото документов и материалов, связанных с историей предприятий и организаций. Особое внимание уделяется помощи краеведам, студентам и школьникам в научно-исторических исследованиях. Ведь именно в архивах можно найти массу полезной и даже уникальной информации, способствующей повышению общей культуры населения и интереса к прошлому.

Ирина Ивановна считает, что архивы – это незаменимые нити, связывающие нас с прошлым. И очень важно, чтобы эта связь не прерывалась. Благодаря таким людям, как Ирина Ивановна Семенова, история Сычевского края бережно хранится и передается будущим поколениям. Ее служение истории – пример преданности своему делу и любви к родному краю.

Наталья Александрова.  
Фото автора

## Что ждет россиян с 1 января 2026 года: рост МРОТ и индексация зарплат

Россиянам рассказали, на сколько вырастут зарплаты с 1 января 2026 года

С 1 января запланировано увеличение минимального размера оплаты труда более чем на 20%. Повышение МРОТ станет одним из самых значительных за последние годы и окажет прямое влияние на уровень жизни россиян.

Одновременно с этим вырастут зарплаты бюджетников и изменится величина прожиточного минимума.

### Какой МРОТ будет в России с 1 января

С нового года в России произойдет значительное повышение минимального размера оплаты труда (МРОТ). Согласно законопроекту, с 1 января 2026 года федеральный МРОТ составит 27 093 рубля в месяц. Это на 20,7% выше, чем показатель предыдущего года.

Данное увеличение носит опережающий характер: его темпы превышают как прогнозируемую инфляцию, так и рост прожиточного минимума. Важно отметить, что ни один работник, отработавший полную норму часов, не может получать заработную плату ниже этой суммы.

Для регионов, где применяются районные коэффициенты, минимальный размер оплаты труда будет рассчитываться исходя из установленного федерального значения с учетом этих надбавок.

### Кому повысят зарплату в 2026 году

Повышение МРОТ напрямую скажется на доходах 4,6 млн россиян, чьи зарплаты были привязаны к его предыдущему значению. Как отметил глава Федерации независимых профсоюзов России (ФНПР) Сергей Черногоаев на встрече с президентом Владимиром Путиным, эти изменения продолжат курс на улучшение благосостояния граждан.

Отдельно запланирована единая индексация оплаты труда для работников бюджетной сферы. С 1 января 2026 года их зарплаты будут увеличены на 7,6%. Под это повышение попадают широкие категории служащих:

- сотрудники образовательных учреждений (учителя, воспитатели, преподаватели);
- работники здравоохранения (врачи, медсестры, фельдшеры);
- сотрудники учреждений культуры (библиотек, музеев, театров);
- работники социальной сферы;
- научные сотрудники;
- государственные гражданские служащие;
- военнослужащие и сотрудники силовых ведомств.

В коммерческом секторе рост зарплат будет неравномерным.

Наиболее значительная прибавка, по прогнозам аналитиков, ожидается в IT-отрасли — на уровне 10–15%. Опережающими темпами также будут расти доходы инженеров и руководителей проектов в строительстве и логистике.

В обрабатывающей промышленности прибавка для технических специалистов может составить 8–10%. Более скромный рост прогнозируется в сфере розничной торговли, общественного питания и массовых услуг.

### Выплаты за наставничество

Кроме того, с 1 марта 2025 года работодатели обязаны выплачивать работникам дополнительное вознаграждение за наставничество. Подобные изменения внесены в Трудовой кодекс. Они устанавливают дополнительные гарантии для сотрудников, выполняющих функции наставников.

### Как изменится прожиточный минимум

С нового года также будет пересмотрен прожиточный минимум, который является ключевым социальным параметром. С 1 января 2026 года его величина составит 18 939 рублей, что на 6,8% выше, чем в 2025 году (17 733 рубля).

Дифференциация по основным социально-демографическим группам будет следующей:

- для трудоспособного населения — 20 644 рубля;
- для детей — 18 371 рубль;
- для пенсионеров — 16 288 рублей.

Принципиально важно, что МРОТ с нового года будет превышать прожиточный минимум для трудоспособных граждан на 31,2%.

Помимо федерального значения, в субъектах РФ действуют региональные прожиточные минимумы, которые могут отличаться в зависимости от местных экономических условий.

Новая норма способствует как росту доходов организаций, так и накоплению ценного опыта, передаче знаний и навыков внутри коллективов.

Подобная деятельность предполагает обязательную доплату к зарплате.

Согласно законодательству, наставничество осуществляется только с письменного согласия сотрудника. Условия такой работы должны быть юридически закреплены. Однако работник вправе отказаться от обучения менее опытного коллеги, если сочтет низкой оплату за дополнительную нагрузку.

Газета «Известия»

## К СВЕДЕНИЮ

### Переписка с мошенниками в мессенджерах может привести к серьезным проблемам

УФНС России по Смоленской области предупреждает: активизировались мошенники, действующие якобы от лица сотрудников налоговых органов. К примеру, неизвестные, пользуясь доверием населения к государственным структурам, представляют себя руководящими лицами региональной службы и предлагают консультационные услуги по вопросам налогообложения. Уловка может быть рассчитана как на физических, так и на юридических лиц.

Налоговая служба напоминает, что не рассылает сообщения в мессенджерах и не рекомендует вступать в переписку с мошенниками, в том числе по вопросам оптимизации налогов. Это

может привести к разглашению персональных данных, финансовым и репутационным потерям, использованию полученной информации в новых схемах обмана.

Также обращаем внимание смолян на то, что сотрудники налогового органа не запрашивают персональные данные и коды, не принимают решений о понижении ставок и не сообщают об этом в мессенджерах, не предлагают в чатах связаться со специалистами иных служб и ведомств.

Узнать актуальную информацию по налогообложению можно на сайте и в официальных социальных сетях ФНС России, воспользовавшись линейкой

электронных сервисов, по телефону 8-800-222-2222.

Управление Федеральной налоговой службы по Смоленской области





## «Конь-Огонь» принесет удачу!



Исаева Сафия



Беляева Дарина



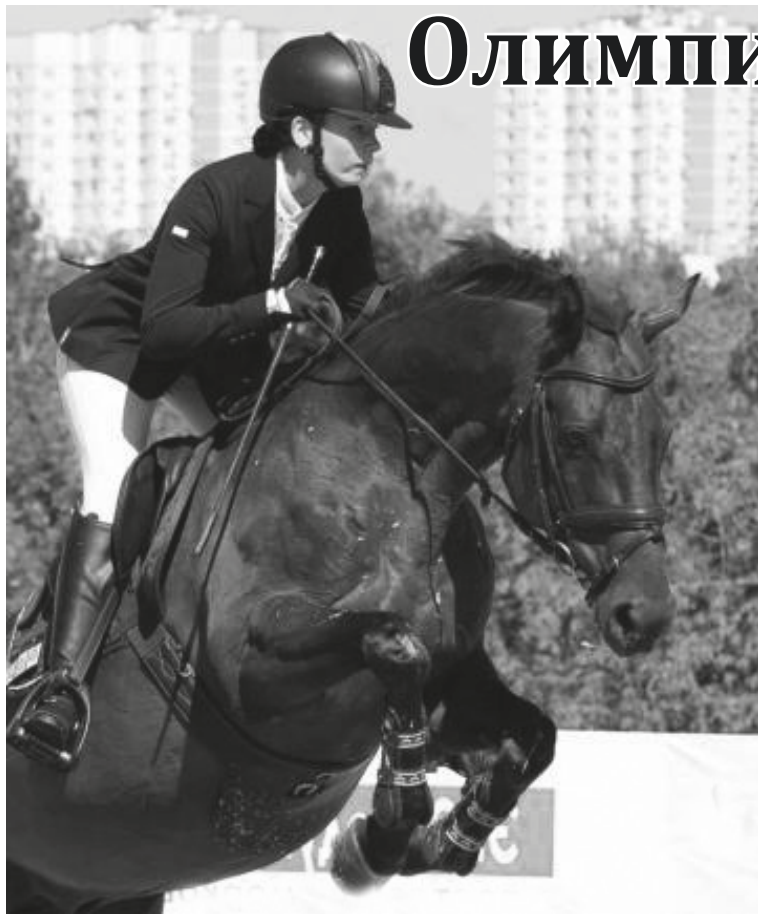
Кувартзин Александр

В преддверии Нового года, года Огненной Лошади, воспитанники изостудии ДК «Райцентр» под руководством Татьяны Ивановны Маханьковой создали эскизы

новогодней арт-игрушки «Конь-Огонь». Стилизованный красный конь, выполненный в технике старинной мезенской росписи с использованием сажи и

охры, не только прекрасное украшение, но и символ солнца и благополучия, ведь в мезенской росписи конь олицетворяет именно огонь, дарящий жизнь и энергию.

## Олимпийский тракенен из Устья



лом советских всадников побывали во многих странах мира и даже летали на Олимпийские игры на самолётах в специальных контейнерах. Нашу всадницу Елену Петушкову знал весь мир как чемпионку Европы, мира и Олимпийских игр. Её называли «Фрау Пепел», так

как выступала она на тракененском вороном жеребце по кличке Пепел.

А вот ярко-рыжего жеребца по кличке Пакет тоже знал весь мир, он выступал в троеборье, самом сложном и опасном виде конного спорта, под седлом Павла Деева. Пара лидировала после трёх дней, и всем было понятно, кто будет олимпийским чемпионом, так как прыжки Пакета иностранная пресса сравнивала с полётом птицы. Но в последний день случилась трагедия: под грузом ответственности пара прыгнула не тот барьер и была снята с соревнований. Дети Пакета были столь же великолепны, и его потомки подрастают сейчас на смоленской земле.

Любовь к родному краю, животным, истории закладывается в самом детстве, и, получая профессию, человек часто не перестаёт мечтать о лошадях и вспоминать общение с ними, купание в реке, поход через лес и ощущение скорости и единения с природой.

В 90-е годы конные заводы были предоставлены сами себе. В советские времена они были щедро одарены землёй и поэтому стали лакомыми кусками для бизнесменов. Но покупая завод, владелец чаще всего рас-

продавал поголовье, особенно после кризиса 2008 года. Так и собиралось потихоньку поголовье кобыл у Юрия Кудрявцева, которых иногда приходилось спасать от смерти. Большой удачей стало приобретение жеребцов Зорро, Оксфорда, Мирапа. Выбор не случайно пал на тракененскую породу, ведь у этих лошадей селекция шла не только по спортивным качествам, но и по интеллекту и доброжелательному отношению к людям и собакам.

подающая надежды, просто исчезает навсегда.

Некоторые тракены, рождённые в Сычёвском округе, в отличие от своего заводчика, побывали в нескольких странах, например, вороной жеребец Харьков под седлом Виталия Сивакова из Смоленска выступал во Франции и Польше. Другие пока ограничиваются стартами в России и Беларуси. Однако до спортивной карьеры жеребёнок должен вдоволь набегаться по лугам, чтобы



Напомним нашим читателям, что в Сычёвском округе, в деревне Устье, уже более 30 лет идёт кропотливая селекционная работа по разведению лошадей спортивной тракененской породы. И занимается этим сложным и нужным делом Юрий Леонидович Кудрявцев. Сохранение и совершенствование популяции — основная задача всех коневодов и любителей тракененских лошадей. В силу своих качеств порода очень хороша для конного спорта, туризма и других видов отдыха.

В 2025 году порода отметила 80 лет с тех пор, как была завезена в качестве трофея в Советский Союз. За этот период лошади этой породы под сед-



Кобыла вынашивает жеребёнка почти год – 11 месяцев, и это очень ответственный и сложный период, когда важно принять роды и накормить малыша. Каждый заводчик представляет, какой он будет, этот жеребёнок: большой или маленький, вороной или рыжий, трудяга или лентяй. И каждый раз это открытие, непредсказуемость и радость, если всё в порядке, если он сразу встал на ножки и, напившись молока, скачет вокруг матери. А иногда это борьба за его хрупкую жизнь, бессонные ночи и тяжесть потери. И большая гордость наполняет сердце, если твой питомец попадает в надёжные руки, но бывают и разочарования, когда лошадь,

вырасти крупным и сильным атлетом. Одной любви для содержания лошадей недостаточно, и большое спасибо администрации Сычёвского округа за помощь нашему земляку и коннозаводчику!

Итак, вскоре после Нового года, а именно 17 февраля 2026 года, красная лошадь вступит в свои права, и пусть тракененские лошади Сычёвского округа будут талисманом для своих земляков в этом и всех последующих годах.

**А.В. Дорофеева,**  
старший научный  
сотрудник ВНИИК,  
кандидат наук.  
Фото из личного архива  
Ю.Л. Кудрявцева



# Вкусные рецепты сичевлян

**Новогодние праздники – это не только время волшебства и подарков, но и отличная возможность побаловать себя и близких вкусными блюдами! Если вы ищете вдохновение для праздничного стола, загляните в нашу статью. Местные жители щедро поделились своими фирменными рецептами, которые обязательно придутся по вкусу каждому. Готовьте, экспериментируйте и наслаждайтесь кулинарными шедеврами, создавая теплую и уютную атмосферу в кругу семьи и друзей!**

## Салат «от шефа» от Елены Лугининой

Свинная вырезка — 500 г;  
Стручковая фасоль — 250 г;  
Болгарский перец — 250 г;  
Шампиньоны — 250 г;  
Майонез — 150 г;  
Чеснок — 1-2 зубчика.

Способ приготовления:  
Порезанную соломкой свиную вырезку и стручковую фасоль обжарить, добавить порезанный соломкой болгарский перец, шампиньоны, чеснок и заправить майонезом.



Елена  
Лугинина,  
директор  
общепита



Виктория  
Острижко,  
воспитатель

## Язык заливной от Виктории Острижко

800 г языков (свиных);  
200 г моркови;  
200 г лука;  
10 г желатина;  
2-3 лавровых листа;  
5-7 шт. перца горошком;  
Соль — по вкусу.

Для украшения:  
Зеленый горошек;  
Лимон;  
Перепелиные яйца;  
Зелень.  
2 формочки размерами  
23×10×4 см.

Способ приготовления:  
Лук и морковь крупно нарезать.  
Языки залить водой.  
Довести до кипения.  
Воду слить, языки промыть.  
Залить чистой водой.  
Довести до кипения.  
Варить в течение 1,5 часов.  
Добавить лук, морковь.  
Посолить.  
Добавить лавровый лист, перец.  
Варить в течение 15 минут.  
Желатин залить 100 мл воды.  
Оставить на то время, которое указано на упаковке.  
Процедить 500 мл бульона.  
Остудить.  
Языки залить холодной водой. Почистить.  
Тонко нарезать.  
Желатин нагреть до растворения.  
Смешать остывший бульон и желатин.  
В формочки налить бульон, заполняя их на 1-2 см.  
Поставить в холодильник до застывания (15-20 минут).  
Выложить язык и украшения.  
Залить тонким слоем бульона с желатином (это делается для того, чтобы украшения не всплыли).  
Поставить в холодильник до застывания (15-20 минут).  
Налить бульон, заполняя формочки до верха.  
Поставить в холодильник до полного застывания (5-6 часов).

## Хашлама с говядиной от Руслана Халимова

Говядина (мякоть) — 800 г;  
Картофель — 500 г;  
Помидоры — 450 г;  
Сладкий перец - 2 шт.;  
Репчатый лук — 1/2 головки;  
Чеснок — 2 зубчика;  
Лавровый лист — по вкусу;  
Сушёный базилик — по вкусу;  
Молотый перец (смесь перцев) — по вкусу;  
Соль — по вкусу.

Способ приготовления:  
Лук нарезать крупно и половину выложить на дно казана, немного посолить.  
Говядину нарезать крупно и разместить на лук, посыпать солью, смесью перцев, сушеным базиликом, добавить чеснок и 1 лавровый лист.  
Снова слой из остатков лука.  
Сладкий перец очистить от семян и мембран, нарезать крупно, выложить в казан, посолить и посыпать смесью перцев.  
Помидоры нарезать крупно, добавить на перец, немного посолить и посыпать базиликом.  
Картофель очистить, разрезать на крупные дольки и выложить на помидоры, посыпать солью, перцем и добавить лавровый лист.  
Влить воду (250 мл), накрыть казан и готовить хашламу 2 часа на температуре ниже средней. Блюдо не должно сильно кипеть.  
Готовую хашламу сразу выложить на тарелки, полить сверху бульоном, посыпать зеленью и подать с лавашем.



Руслан  
Халимов,  
многодетный  
отец

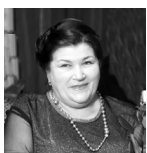
Заправка (соус) — 150 г.

Способ приготовления:  
Салат айсберг порвать на кусочки, добавить обжаренные креветки и болгарский перец, порезанный соломкой.  
Заправить соусом.  
Украсить яйцами и помидорами.  
Для соуса смешать майонез и горчицу, добавить чеснок и пармезан, натертый на мелкой терке.

## Тарталетки с грибами

В сливочном соусе  
от Светланы Александровой  
Тарталетки — 8 шт.;  
Шампиньоны — 200 г;  
Лук — 1 шт.;  
Сливки (10-20%) — 100 мл;  
Твердый сыр — 50 г;  
Масло сливочное — 1 ст.л.;  
Соль, перец — по вкусу.

Способ приготовления:  
Обжарьте грибы вместе с луком, влейте сливки, немного прогрейте и добавьте сыр.  
Получившуюся смесь разложите по тарталеткам и запеките до легкого подрумянивания.



Светлана  
Александрова,  
домохозяйка

## Ребрышки на ужин от Виктора Уварова

Свинные ребра — 1 кг  
(2 пластины);  
Соль — по 1/2 ч.л. на пластину;  
Красная паприка — по вкусу.  
Для соуса:  
Кетчуп - 2 ст.л.;  
Соевый соус - 2 ст.л.;  
Мед - 2 ст.л.;  
Соус барбекю - 4 ст.л.

Способ приготовления:  
Натираем ребрышки смесью соли и паприки, смазываем получившимся соусом, даем немного промариноваться, заворачиваем в фольгу и запекаем в духовке 40 мин.  
Раскрываем фольгу и запекаем до карамельной корочки.  
Перед подачей посыпаем свежим укропом.



Ольга  
Крылова,  
повар

## Салат «Теффани» от Ольги Крыловой

Салат «Айсберг» — 250 г;  
Креветки — 150 г;  
Помидоры черри — 100 г;  
Болгарский перец — 100 г;  
Перепелиные яйца — 4 шт.;

## Салат «Министерский» от Алексея Комарова

Филе куриное (отварное) - 300 г;  
Лук репчатый - 1 шт.  
Огурец маринованный - 200 г;  
Яйцо куриное - 3 шт.;  
Зелень, майонез;  
Масло растительное для жарки.

Способ приготовления:  
Куриное филе отварить в подсоленной воде и охладить. Лук нарезать четверть-кольцами и обжарить до мягкости на небольшом количестве масла, но можно и сырой (на любителя).  
Яйца посолить, поперчить, взбить и поджарить на разогретой сковороде, как блинчики.  
Филе, огурцы и блинчики нарезать тонкими полосками.  
Все перемешать в салатнице, добавить остывший лук.  
Добавить, если нужно, соль и молотый чёрный перец по вкусу.  
Заправить майонезом, украсить зеленью.



Алексей  
Комаров,  
главный  
инженер

## Салат «Морская фантазия»

от Людмилы Бирюковой

Кальмары — 300 г (3-4 шт.);  
Крабовые палочки — 100 г;  
Яйца — 3 шт.;  
Пекинская капуста (верхняя часть) — 6 листьев;  
Майонез — 100 г;  
Красная икра - 3 ст.л.;  
Петрушка - для украшения.

Способ приготовления:  
Кальмары очистить и опустить в кипящую воду. Варить 2-3 минуты, пока не побелеют, затем вынуть. Яйца отварить и мелко нарезать кубиками.  
Нарезать кальмары соломкой, крабовые палочки кубиками, пекинскую капусту соломкой.  
Добавить яйца и всё перемешать.  
Заправить майонезом и частью красной икры. Выложить салат на блюдо с салатными листьями.  
Сверху украсить зеленью, колечками крабовых палочек и оставшейся икрой.



Людмила  
Бирюкова,  
работник  
музея



Любовь  
Жовниренко,  
лаборант

## Печеночный торт от Любви Жовниренко

500-600 г свиной печени;  
1-2 яйца;  
2-3 ст.л. муки;  
100 мл молока;  
Соль — по вкусу;  
1 кг репчатого лука;  
Майонез;  
Раст. масло для жарки.

Способ приготовления:  
Подготовленную печень прокрутить на мясорубке, добавить яйца, муку, соль, молоко и перемешать.  
Консистенция должна быть как у сметаны. Лук почистить, нарезать мелким кубиком, обжарить до лёгкой золотистости и остудить, смешать с майонезом.  
Из печени выпекать тонкие блинчики не более минуты с каждой стороны. Каждый блинчик промазать начинкой и собрать торт.



# КАЛЕНДАРЬ НА 2026 ГОД



## Январь

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

## Февраль

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

## Март

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

## Апрель

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29



## Май

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

## Июнь

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

## Июль

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

## Август

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

## Сентябрь

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

## Октябрь

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

## Ноябрь

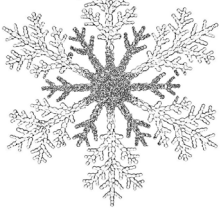
Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

## Декабрь

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

### ВЫХОДНЫЕ И ПРАЗДНИЧНЫЕ ДНИ В 2026 ГОДУ:

Новогодние праздники: с 31 декабря 2025 года по 11 января 2026 года (12 дней);  
День защитника Отечества: с 21 по 23 февраля (3 дня);  
Международный женский день: с 7 по 9 марта (3 дня);  
Праздник Весны и Труда: с 1 по 3 мая (3 дня);  
День Победы: с 9 по 11 мая (3 дня);  
День России: с 12 по 14 июня (3 дня);  
День народного единства: 4 ноября (1 день).





**Сычёвский краеведческий музей** приглашает посетителей в праздничные дни!

**5, 6, 9, 10 января с 10-00 до 15-00 час.**

Совершите Рождественское путешествие в Городе добрых сычей!

А 5 января в 12-00 час. состоится открытие выставки творческих работ «Христос рождается - славите!»

**Музей на истоке Днепра** приглашает осетителей

**3, 4, 6, 7, 8 января с 10-00 до 15-00 час.**

Совершите Рождественское путешествие к месту, где берет свое начало великая река Днепр!



## Новогодний маршрут

**Лукинский сельский Дом культуры**

**01.01 в 02:00** - Новогодняя дискотека «Волшебство новогодней ночи»;

**03.01 в 15:00** - Игровая программа для детей «Снежные забавы»;

**03.01 в 21:00** - Дискотека «Снежное диско»

**06.01 в 15:00** - Рождественский святки «Святые вечера»;

**07.01 в 16:00** - Концерт «Светлый праздник Рождество»;

**14.01 в 21:00** - Вечер отдыха «Старый Новый Год».

**Дугинский сельский Дом культуры**

**01.01 в 01:00** - Новогодняя дискотека «Хоровод на Новый Год»;

**03.01 в 21:00** - Танцевальный вечер «Новогодний вечерок»;

**06.01 в 13:00** - Игровая программа для детей «Рождественские забавы»;

**06.01 в 21:00** - Танцевальный вечер «Фейерверк огней»;

**07.01 в 19:45** - Показ мультимедийного фильма;

**08.01 в 15:00** - Показ кинофильма;

**10.01 в 21:00** - Танцевальный вечер «В ритмах Нового Года».

**Хлепенской сельский Дом культуры**

**01.01 в 02:00** - Дискотека «Волшебство Новогодней ночи»;

**03.01 в 13:00** - Игровая программа для детей «Забавы у новогодней елки»;

**03.01 в 20:00** - Танцевальный вечер «Новогодние чудеса»;

**05.01 в 13:00** - Игровая программа для детей «Проказы Матушки Зимы»;

**06.01 в 13:00** - Изготовление поделок «Мастерская Деда Мороза»;

**08.01 в 13:00** - Посиделки «Рождественские встречи»;

**10.01 в 20:00** - Танцевальный вечер «Мелодия Рождества».

**Субботниковский сельский Дом культуры**

**01.01 01:00** - Новогодняя диско ночь;

**03.01 12:00** - Игровая программа для детей «Новогодний поезд»;

**03.01 в 21:00** - Танцевальный вечер «Новогодний микс»;

**04.01 в 21:00** - Дискотека «Снежное диско»;

**06.01 в 17:00** - Рождественский посиделки «Рождества волшебное мгновение»;

**10.01 в 21:00** - Танцевальный вечер «Зажигательная ёлка»;

**14.01 в 14:00** - Игровая программа для детей «Старый добрый Новый Год».

**Середской сельский Дом культуры**

**01.01 в 02:00** - Новогодняя дискотека «Волшебная ночь»;

**02.01 в 20:00** - Вечер отдыха «Встреча у ёлки»;

**05.01 в 13:00** - Турнир по настольным играм;

**06.01 в 21:00** - Вечер отдыха;

**07.01 в 21:00** - Вечер отдыха «Коляда, коляда - отворяй ворота».

### Уважаемые жители и гости города Сычёвки!

Сычёвский краеведческий музей поздравляет вас с наступающим Новым годом и Рождеством Христовым! Хотим сказать огромное, искреннее спасибо своим помощникам, дарителям, благодаря которым растут коллекции, оформляются экспозиции, живёт и развивается музей. Это Посукан Н.А., Трофимова С., Троценкова Н.О., Никитская Л.А., Леонова Т.А., Цыцерева О.А., Фистина И.И., Казаков А.В., Копычев Е.Л., Алексеев Е.М. и многие другие.

Принося вещи в музей, люди продлевают им жизнь и оставляют память для будущих поколений. Доброта и щедрость всех, кто принесли в музей предметы для изучения и экспонирования, не может не вызывать глубокого уважения, ведь это частичка чьего-то сердца, души, доброй памяти.

Музей высоко ценит своих дарителей, помощников, выражает им свою искреннюю признательность за личный вклад в сохранение культурного наследия Сычёвского края и надеется на то, что их число будет увеличиваться.

Желаем вам крепкого здоровья, любви, процветания, благополучия и всего самого наилучшего!



**ЕСТЬ ТАКАЯ ПРОФЕССИЯ – РОДИНУ ЗАЩИЩАТЬ**

от **3 900 000 Р** годовое денежное довольствие в зоне СВО в первый год контракта

от **1 400 000 Р** ЕДИНОВРЕМЕННО

от **210 000 Р** ежемесячно

**100 000 Р** единовременная выплата за содействие в привлечении граждан к службе по контракту (единый контакт-центр: 8-800-10-000-01) +7 (4812)

**68-71-45, 22-15-22**

г. Смоленск, ул. Маршала Жукова, д. 12/2 contract.smolensk.ru

АРМИЯ РОССИИ

Газета «Сычевские вести» публикуется при государственной поддержке в производстве выпуска, распространения и тиражирования социально значимых проектов в области печатных СМИ.

12+

Учредители: Министерство Смоленской области по внутренней политике, Администрация муниципального образования «Сычевский муниципальный округ» Смоленской области, Автономная некоммерческая организация «Восточная объединенная редакция средств массовой информации». Адрес редакции: 215280 Смоленская область, Сычевский район, г. Сычевка, ул. Б. Пролетарская, дом 13. Адрес издателя: 215116 Смоленская область, Вяземский район, г. Вязьма, ул. Пушкина, д. 23. Индекс 53954

Главный редактор  
Е.А. Журавлева  
Выпускающий редактор  
Ю.О. Зенковская

Телефоны главного редактора - 8 48(131) 4-17-75, выпускающего редактора 8 48(130) 4-17-75, рекламного отдела - 8 48(130) 4-14-37. E-mail: vesti.67@mail.ru. Типография ОАО «Вяземская типография». Адрес: Смоленская область, г. Вязьма, ул. Лынозаводская, д.15.

Дата выхода в свет - 1 января 2026 года. Печать офсетная. Тираж 550 экз.

Газета зарегистрирована Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Смоленской области ПИ № ТУ67-00355 от 19 марта 2025 г.

Редакция знакомится с письмами читателей, не вступая в переписку. Мнение авторов публикаций не обязательно отражает точку зрения редакции. Авторы публикаций несут ответственность за достоверность приводимых фактов. Рукописи не рецензируются и не возвращаются.