Сведения

о доходах, об имуществе и обязательствах имущественного характера

муниципальных служащих Лопазненской сельской администрации

Лопазненского сельского поселения и членов их семьи

за период с 01 января по 31 декабря 2022 года

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | декларированный  годовой  доход  за отчетный год, (руб) | перечень объектов недвижимого имущества и транспортных средств, принадлежащих на праве собственности | | | | перечень объектов недвижимого имущества,  находящихся в пользовании | | |
| вид объектов недвижимости | площадь, (кв.м) | страна  расположения  (без указания адреса) | транспортные средства  с указанием вида, марки | Вид объектов недвижимости | площадь, (кв.м) | страна  расположения  (без указания адреса) |
| Тимошенко Наталья Николаевна | 237685.30 | Земельный участок | 10200.0 | Россия | - | жилой дом  земельный участок | 73.9  2700.0 | Россия |
| Супруг (супруга) (без указания Ф.И.О., даты рождения, адреса и иных персональных данных) | 321727.20 | Земельный участок | 2500.0 | Россия | легковой автомобиль  РЕНО логан | жилой дом  земельный участок | 73.9  2700.0 | Россия |

Сведения

О доходах, об имуществе и обязательствах имущественного характера

муниципальных служащих Лопазненской сельской администрации

Лопазненского сельского поселения и членов их семьи

за период с 01 января по 31 декабря 2022года

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | декларированный  годовой  доход  за отчетный год, (руб) | перечень объектов недвижимого имущества и транспортных средств, принадлежащих на праве собственности | | | | перечень объектов недвижимого имущества,  находящихся в пользовании | | |
| вид объектов недвижимости | площадь, (кв.м) | страна  расположения  (без указания адреса) | транспортные средства  с указанием вида, марки | Вид объектов недвижимости | площадь, (кв.м) | страна  расположения  (без указания адреса) |
| Щигорцова  Елена  Ивановна | 531928.35 | квартира | 42.1 | Россия | - | жилой дом  земельный участок | 162.2  5000.00 | Россия |
| Супруг (супруга) (без указания Ф.И.О., даты рождения, адреса и иных персональных данных) | 309402.43 | Земельный участок  Жилой дом  квартира | 5000,00  162,2  42.1 | Россия  Россия  Россия | легковой автомобиль  ВАЗ 2105  Фольксваген ПОЛО  ВАЗ 2105 | - | - | - |

С этим рецептом забудешь, что такое хлеб! Пушистые лепешки на кефире: вкусно и быстро. Такими пышными лепешками частенько баловала меня бабушка, пекла их каждую неделю. Как же сложно было дождаться, пока они хоть немного остынут… Сейчас я готовлю такие лепешки для своих родных, чему они несказанно рады! Лепешки на кефире с начинкой ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА 500 мл кефира любой жирности 1 ч. л. соды 1 яйцо 2 ст. л. растительного масла 500–550 г муки 50 г сливочного масла соль по вкусу ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ НАЧИНКИ (НА ВЫБОР) сосиски или ветчина с сыром тушеные грибы тушеная капуста картофельное пюре творог с зеленью ПРИГОТОВЛЕНИЕ Кефир смешай с содой (можно не гасить). Добавь яйцо и растительное масло. Муку просей и добавь в жидкую массу. Вымеси мягкое тесто. Если понадобится, добавь еще немного муки. Допустимо, что тесто будет слегка липнуть к рукам. Присыпь его мукой и, накрыв полотенцем, оставь расстаиваться на 10 минут. Тесто для лепешек скатай в жгут и нарежь на 8–9 частей. Кусочки раскатай, слегка присыпая мукой, в лепешки толщиной с мизинец. По центру выложи заранее подготовленную начинку, защипни края, прижми и разровняй немного рукой. Снова оставь на 2–3 минуты. Пока лепешки отдыхают, разогрей сковороду, полив ее слегка растительным маслом. Затем обжарь лепешки с двух сторон под крышкой. Растопи сливочное масло. Каждую готовую лепешку промажь сверху маслом, можно присыпать солью. Сложи в стопку, накрой полотенцем и оставь на 10–15 минут. Необычайно аппетитные, вкусные и пышные лепешки: на сковороде под крышкой их буквально распирает! Кстати, эту вкуснятину можно приготовить без начинки и даже сделать сладкой, стоит лишь добавить пару столовых ложек сахара в тесто или посыпать им уже готовые лепешки.