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 2019 года

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | декларированныйгодовойдоходза 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) | странарасположения(без указания адреса) | транспортные средства с указанием вида, марки | Вид объектов недвижимости | площадь, (кв.м) | странарасположения(без указания адреса) |
| Черепкова Наталья Викторовна | 291033.37 | земельный участокквартира | 3000,0031.9 | РоссияРоссия | легковой автомобильтойота |  |  |  |

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 2019 года

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | декларированныйгодовойдоходза 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) | странарасположения(без указания адреса) | транспортные средства с указанием вида, марки | Вид объектов недвижимости | площадь, (кв.м) | странарасположения(без указания адреса) |
| Щигорцова ЕленаИвановна | 469394.15 |  - | - | - | - | жилой домземельный участок | 162.2500.00 | Россия |
| Супруг (супруга) (без указания Ф.И.О., даты рождения, адреса и иных персональных данных) | 254618.16 | Земельный участок Жилой дом | 5000,00162,2 | РоссияРоссия |  легковой автомобильВАЗ 2105Фольксваген 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.