



ТАГИЛЬСКИЙ РАБОЧИЙ

№108 (23752)

Суббота, 15 июня 2013 года

Городская общественно-политическая газета
Победитель фестивалей СМИ «Вся Россия»

Выходит ежедневно,
кроме воскресенья и понедельника

Основана в мае 1906 года
Цена свободная



Приоритетные проекты
развития Нижнего Тагила



Водитель катка Василий Спирин.

Оранжевый – цвет оптимизма

Это сравнение не случайно пришло в голову в пятницу утром, когда корреспонденты «ТР» приехали в Дзержинский район, чтобы познакомиться с ситуацией по ремонту автодорог. В разных местах Вагонки, как фонарики, светились «оранжевой спецодеждой» люди и техника – работа шла полным ходом.

► 02 стр.

16 июня – День медицинского работника

300 часов в операционной



Виктория Красенникова. ФОТО НИКОЛАЯ АНТОНОВА.

Тагил привлекателен для молодых врачей? Как бы не так! В наш город приезжают и остаются работать выпускники медвузов, делая выбор между Нижним Тагилом и областной столицей в пользу первого. Пока таких примеров немного, но процесс пошел.

В свои 27 лет Виктория Красенникова больше похожа на студента-медика, чем на оперирующего врача, несмотря на то, что за плечами у нее не только Уральская медакадемия, но и аспирантура по направлению «отоларингология», работа (начиная с 4-го курса медвуза) в Екатеринбургской детской больнице.

По отделению Виктория – нет, не бегает! Порхает: легкая, миниатюрная, жизнерадостная, улыбчивая: из операционной в перевязочную, из палат в ординаторскую... И не скажешь, что ей скоро предстоит уйти в декрет, стать мамой. Кстати, своего будущего мужа она встретила здесь, в Нижнем Тагиле.

На ее «особое» положение скидок не делают: по 300 часов рабочего времени ежемесячно. И, по словам Виктории, для оперирующего детского врача – это не предел.

► 03 стр.



Идут работы на улице Окунева. ФОТО НИКОЛАЯ АНТОНОВА.

■ экспресс-опрос

Каникулы набирают обороты

На этой неделе выдались по-настоящему летние деньги, причем в среду, в День России, многие отдыхали и в полной мере воспользовались июньским теплом. Набирают обороты и каникулы у школьников, завершивших учебный год. Причем у них впереди еще два с половиной месяца «безделья»! Вчера мы спрашивали у жителей города: как они отдохнули летом в прежние времена, когда были детьми, что особенно запомнилось, и какие возможности для летнего отпуска есть у юных тагильчан теперь?

Людмила Николаевна СИДОРОВА,
Фельдшер «скорой помощи»:

– Я прекрасно помню, как каждое лето мама отправляла нас с братом на поезде отдохнуть в среднюю полосу России, к бабушке с дедушкой в деревню. Там климат очень хороший, мягкий, всегда тепло, солнечно, фрукты и овощи росли прямо в огороде. Рядом с домом протекала небольшая речушка, мы с деревенской ребятней купались, загорали. Про детские лагеря тогда и не думали.

Сейчас, конечно, все изменилось. Одних детей на поезд в такую даль не отправишь, проводить их тоже не получается, не всегда удается вырваться с работы, да и цены на железнодорожные билеты кусаются. Поэтому летом стараемся отправить обеих дочерей в лагерь, по крайней мере – на одну смену, все остальное время проводим на даче в Большой Лье.

► 02 стр.

■ происшествия

Причина смерти ребенка устанавливается

Вчера днем в правоохранительные органы поступило сообщение о том, что в квартире дома по улице Грибоедова обнаружено тело четырехмесячного мальчика, сообщили в областном следственном управлении.

Следственно-оперативная группа провела осмотр места происшествия, поскольку находится в состоянии наркотического опьянения. После внешне-

дат никаких комментариев, поскольку находится в состоянии наркотического опьянения. После внешне-

го осмотра следов насилия на теле мальчика не установлено. Для определения точной причины смерти назначено судебно-медицинское исследование, которое будет проведено в ближайшее время.

Татьяна ШАРЫГИНА.

Уважаемые медицинские работники!

Поздравляю вас с профессиональным праздником!

История тагильской медицины, полная примеров подвигничества и самоотверженности, неразрывно связана с созданием целой системы лечебных учреждений. На протяжении многих десятилетий в них бережно сохраняется преемственность поколений, приумножается наследие выдающихся уральских медиков.

Ваша верность гуманной профессии, стремление прийти на помощь в трудную минуту, чуткость и бескорыстие вызывают чувство искренней признательности и глубокоеуважение. Спасибо вам за заботу и внимание, сердечность и милосердие.

Пусть работа приносит вам радость и удовлетворение. Счастья вам и вашим близким, добра и благополучия, а главное, как и всем нам, – здоровье!

С.К. НОСОВ,
глава города Нижний Тагил.

Уважаемые работники и ветераны здравоохранения!

От имени депутатов городской Думы примите самые искренние поздравления с профессиональным праздником!

В самые трудные минуты вы совершаете иногда невозможное, проявляя ответственность и высочайший профессионализм, страдание и благородство, доброту и чуткость. Вам мы обязаны своим здоровьем, а значит – силой, работоспособностью и простотой желания жить.

В государственных учреждениях здравоохранения нашего города работает 4 500 человек, мы гордимся прославленными врачебными династиями, возлагаем большие надежды на талантливую молодежь. Надеемся, что реализация государственных программ, областных и городских проектов в области здравоохранения окажет вам значительную поддержку, поднимет престиж профессии, привлечет в Нижний Тагил новые медицинские кадры.

И нет таких слов, чтобы выразить всю силу благодарности и уважения вам, доро-

гие наши доктора, медсестры и нянечки. Огромное вам спасибо за спасенные жизни, за верность избранный профессии. Особые поздравления тем, кто в праздничный день будет находиться на трудовом посту, дежурить в больницах, роддомах, бригадах скорой помощи. Примите пожелания благополучия, успехов, сил, а самое главное – того, что вы сами щедро дарите людям: крепкого здоровья!

А.В. МАСЛОВ,
председатель
Нижнетагильской городской думы.

Уважаемые ветераны и работники здравоохранения!

Сердечно поздравляю вас с профессиональным праздником – Днем медицинского работника!

В этот день с особым удовольствием хочется выразить благодарность и уважение всем, кто связал свою судьбу с благороднейшей из профессий. Более восьми тысяч врачей и фельдшеров, медсестер и санитаров трудаются сегодня в учреждениях здравоохранения Горнозаводского управленического округа, ежедневно спасая жизни людей, даря пациентам надежду и веру в лучшее. Уверен: к теплым словам благодарности готовы присоединиться десятки тысяч горнозаводчан – все, кому вы помогли избавиться от недугов, обрести душевное равновесие.

2013 год ознаменован важным событием в развитии здравоохранения округа и области в целом. На территории Нижнего Тагила завершается строительство крупнейшего инвестиционного проекта – госпиталя восстановительных инновационных технологий. Реализация проекта позволит оказывать в госпитале специализированную медицинскую помощь на уровне самых высоких мировых и европейских стандартов. Это, безусловно, значимое достижение для отечественной медицины.

Искренне желаю всем работникам здравоохранения дальнейшей успешной работы на благо людей, здоровья, благополучия, достойной жизни!

М.П. ЕРШОВ,
управляющий Горнозаводским
управленческим округом.

Вниманию жителей города!

В связи с капитальным ремонтом участка трамвайных путей по Уральскому проспекту закрывается движение трамваев по маршруту №15 на ГГМ с 10 часов 17 июня до 20 часов 23 июня.

Движение маршрута №15 будет организовано от депо «Новая Кушва» до остановки «Островского» (4 поезда).



В стране и мире

● Бюджетное послание на трехлетний период

Глава государства представил в Кремле Бюджетное послание о бюджетной политике в 2014–2016 годах.

«Если денег на все не хватает, то нужно определить приоритеты», – объяснял чиновник Путин. Второе, что нужно сделать, это существенно оптимизировать структуру бюджета, выявить резервы и перераспределить их в интересах задач, обозначенных в указах от 7 мая 2012 года. Также нужно обеспечить долгосрочную сбалансированность пенсионной системы, что позволит снизить зависимость Пенсионного фонда от трансфертов госказны. Отсюда третья задача – довести до конца работу по пенсионной формуле. Она должна обеспечить дифференцированный подход к каждому. «Чем больше стаж и зарплата, тем выше пенсия», – уточнил Путин. Формула должна быть справедливой и прозрачной, а базовый тариф страховых взносов для бизнеса оставаться таким же. Путин призвал и к эффективному исполнению госпрограммы вооружения.

КСТАТИ. Российские губернаторы свехались со всей страны в Подмосковье, где в течение трех дней проходит обучающий семинар «Основы эффективного менеджмента в XXI веке». Президент РФ Владимир Путин, посетивший губернаторов, прямо посоветовал им взаимодействовать с людьми через «Общероссийский народный фронт», который теперь называется «Народный фронт «За Россию». По его словам, «фронтовики» будут не только влиять на формулировку решений, но и участвовать напрямую в выборах различного уровня и влиять на эти выборы.

● Перерезал вены в СИЗО
Арестованный по делу об убийстве следователя СК эмара Махачкалы Сайд Амирзова покончил с собой в следственном изоляторе, пишет газета «Известия».

По данным издания, попытка суицида произошла вечером 11 июня. Один из надзирателей, совершивших обход, увидел, что С. Амирзов лежит на кровати в крови. Мэр Махачкалы перерезал себе вены на запястьях и лодыжках. Хирурги зашили С. Амирзову раны, после чего арестанта вновь отправили в следственный изолятор. Сейчас жизни мэра Махачкалы ничего не угрожает.

● Оружие – повстанцам
Президент США Барак Обама санкционировал поставку некоторых видов вооружения сирийским повстанцам.

Решение о расширении военной помощи сирийской оппозиции прозвучало параллельно с заявлением о том, что США располагают подтвержденными сведениями о том, что войска президента Сирии Башара Асада применяли химическое оружие в борьбе с повстанцами.

КСТАТИ. Глава комитета Госдумы по международным делам Алексей Пушков заявил, что информация властей США о применении силами режима президента Сирии Башара Асада химического оружия является лживой. «Данные о применении Асадом химоружия сфабрикованы там же, где и ложь об оружии массового поражения у Хусейна. Обама идет по пути Дж. Буша», – написал Пушков в своем микроблоге в Twitter.

**● Дело о мошенничестве
в Большом**



Суд заключил под домашний арест фигуранта дела о хищениях в Большом театре – гендиректора фирмы-подрядчика ООО ПО «Теплотехник» Александра Семченко, епископа и президента Союза церквей евангельских христиан России.

МВД сообщило о том, что при реконструкции Большого театра в Москве пропали 90 миллионов рублей.

● Чекисты не дремлют

Сотрудники управления Федеральной службы безопасности задержали двух жителей Новосибирской области, подозреваемых в сотрудничестве с иностранными спецслужбами.

Молодые люди намеревались передать зарубежной разведке сведения, составляющие государственную тайну, сообщили в пресс-службе УФСБ. Как установили чекисты, бывший работник одного из оборонных предприятий Новосибирска вышел на контакт с иностранными шпионами. Он предложил передать материалы по модернизации военной техники. Мужчину задержали в тот момент, когда он вынимал обещанный гонорар из почтового ящика. Второй молодой человек проживал в одном из городов-спутников Новосибирска. Перед уходом в армии призывник решил передать спецслужбе другого иностранного государства информацию об объектах инфраструктуры, используемых в период мобилизации и военного времени. Свои «услуги» по измене Родине новобранец оценил в сумму от 1 до 3 тыс. долл. В обоих случаях силовики ограничились устным предостережением, проинформировав подозреваемых о недопустимости государственной измены. Сотрудники ФСБ обратили внимание, что действия задержанных были пресечены до совершения преступления, а потому повода для возбуждения уголовного дела пока нет.

По сообщениям Лента.Ру, РИА «Новости», РБК.



\$ 31,80 руб.
-54 коп.
€ 42,44 руб.
-80 коп. 4 607 174 170018 23752

■ транспорт

ДТП по вине автоневежи

4 июня в час «пик» трамвай, ехавший по маршруту от музея к Приречному району, остановился на перекрестке в самом центре города. Водитель ждала сигнала светофора, чтобы повернуть с проспекта Ленина на проспект Мира.

Примыкающая к трамвайному полотну проезжая часть была плотно занята автотранспортом. Впрочем, ничего сверхъестественного: в Тагиле среди водителей легковых и грузовых машин давно стало особым шиком двигаться практически впритирку к стоящему на рельсах трамваю. По мнению хозяев, управляющих разномасштабной движимостью, в транспортный оркестр плохо вписываются «груды железа на колесах», мешающие разгоняться с ветерком до свиста в ушах и медленно громыхающие по рельсам, по которым инойlich способен пролететь сквозь звука.

Ровно в 17.30 на повороте с перекрестка произошло столкновение трамвая с автозаком (госномер К 472 НМ). От удара рассыпалось боковое зеркало машины, была повреждена дверь вагона. Для беспрепятственного прохода

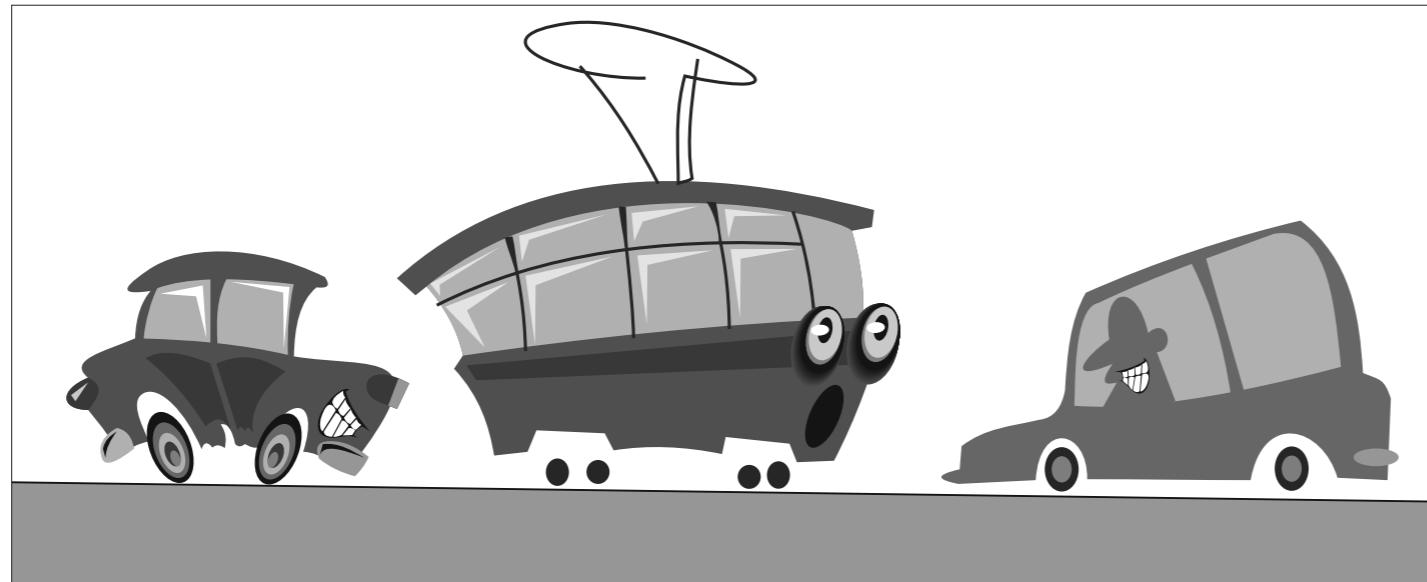


Иллюстрация Петра Упорова.

и – тем более – поворота электротранспорту требуется определенное, до 1,5 метра, свободное пространство от рельсового пути. А автомобилисты зачастую и не думают об этом. Пример – платформа на маршруте в описываемом случае, которая пристроилась ни ближе, ни дальше – впритирку к трамваю.

С считанные минуты ДТП парализовало движение на оживленном перекрестке: за пострадавшим вагоном 15-го маршрута выстроились вереница шедших следом поездов. До непримечательных размеров вытянулась и

пробка на дороге. Намеревавшиеся доехать до Красного Камня громко ругали трамвайщиков: «Не слишком ли дорого обойдется такое «катание», если к 14 рублям прибавятся еще 16 – стоимость поездки на маршрутном такси?» Другие пассажиры проклинили водителя эвакуатора, который «вообще не соображает, где встает».

Переговоры вагоновожатой с владельцем разбитого зеркала затягивались. Он был уверен, что виновата только она, нервно давил на кнопки мобильника и растягивал слuchившееся собе-

седнику, по всей вероятности – своему шефу. Водитель трамвая Надежда Шнейдер настойчиво убеждала эвакуаторщица, что ситуация ясна как божий день. Что надо быстро составить акт и разъезжаться, но тот уперся и продолжал тянуть время.

Из-за этого противостояния выстроившиеся гуськом трамвайные поезда дружно выбились из графика. Взвинченные пассажиры, не располагавшие временем для ожидания, покинули вагоны и – кто пешком, кто на ГАЗели – отправились по неотложным делам. Лишь через 20 минут несговорчивый на-

рушитель соизволил подписать акт. Такой документ оформляется в случаях, если представитель второй стороны признает свою вину.

Кондуктор с 15-летним стажем Надежда Мухамедьярова, оказывается, уже привыкла к подобным инцидентам: «В иных месяцах и дня без них не проходит». По информации, полученной в МУП «Тагильский трамвай», из-за дорожно-транспортных происшествий на путях простоя поездов составляют, в среднем, 30 часов за месяц.

Нина СЕДОВА.

■ 16 июня – День медицинского работника

300 часов
в операционной

■ 01 стр.

В нашем городе маленьких пациентов с тяжелыми заболеваниями носоглотки становится все больше. Сказываются плохая экология, многочисленные аллергические реакции, которые «запускают» у детей различные болезни. Многим из малышей требуется оперативное вмешательство.

До сих пор удаление аденоидов и другие лор-операции в детской горбольнице №3 выполняли под местной анестезией. Что это значит для малышей, понятно – глубокий стресс, нередко большая кровопотеря. Но и врачу в данной ситуации не позавидишь – все манипуляции приходится выполнять вслепую.

Мировые стандарты в этом направлении медицины ушли вперед. Да что мировой опыт! Даже в областном центре не первый год лор-операции преимущественно делаются под наркозом на эндоскопическом оборудовании. При его использовании хирург видит на экране монитора носоглотку, что позволяет, во-первых, обходиться без травм, а во-вторых, удалять ткань полностью, с гарантией, что она не начнет расти вновь.

Новые операционные технологии стало возможным внедрить и у нас. Удачно сложились обстоятельства: примерно в одно время в лечебном учреждении появилось оборудование, предназначеннное для проведения эндовидеоскопических операций полости носа, и молодая, но уже имеющая опыт работы на подобной аппаратуре, а главное – большое желание развивать малотравматичные методы операций – врач Виктория Крашенникова.

– Я родом из небольшого города в Казахстане, – рассказывает Виктория. – Привыкнуть к ритму мегаполиса, к шуму и постоянной сути Екатеринбурга мне за годы учебы

так и не удалось. Поэтому рассталась с областным центром без сожаления. Тем более что в Нижнем Тагиле для меня открылись хорошие профессиональные перспективы, большая практика: сейчас в нашем отделении оборудование не хуже, чем в известных клиниках. А возможности практиковаться у меня здесь гораздо больше. И коллеги по больнице приятели доброжелательно. В Екатеринбурге новичкам-медикам долго к операционному столу не дают подходить: конкуренция слишком большая. Из-за чего многие недавние выпускники, чувствуя собственную ненужность, уходят в клиники красоты, салоны. Лишь для меня такое будущее неприемлемо.

Белые медицинские халаты в семье Виктории носят многие: мама – врач ультразвуковой диагностики, папа – нейрохирург. Она и сама с первого курса хотела заниматься именно хирургией, хотя ее отговаривали: это слишком тяжелая ноша для женщины.

– На мой взгляд, профессия детского хирурга включает в себя не только самоутверждение в работе, но и особую гуманность, чуткость, – признается Виктория. – В Тагиле существует высокопрофессиональная медицина. Но сильные и стереотипы, что оперироваться лучше в столовицах. Поэтому мы через медучреждения, поликлиники доводим до сведения родителей, что в состоянии оказать у себя в городе квалифицированную помощь малышам с лорпатологиями.

Перед тем, как снова убежать в процедурную, Виктория заключила:

– Хотелось бы, чтобы маленькие пациенты поскорее выздоравливали, подрастали, поступали в медицинский институт и обязательно возвращались в свой родной город – молодая смена Нижнему Тагилу очень нужна!

Анжела ГОЛУБЧИКОВА.

■ происшествия

За «условно-досрочное освобождение» заплатила 200 тысяч рублей

Женская доброта и наивность не знают границ. В этом в очередной раз убедились сотрудники Нижнетагильской прокуратуры по надзору за соблюдением законов в исправительных учреждениях.

К нам обратилась гражданка Н., которая рассказала, что в сети Интернет познакомилась с мужчиной по фамилии К., отбывающим наказание в колонии №13 Нижнего Тагила. У них завязалась бурная переписка. В ходе ее кавалер посетовал на то, что мог бы освободиться условно-досрочно, но для этого нужны деньги, которые позже, после освобождения, он обещал вернуть. И дама, видимо, в надежде воссоединения с мужчиной своей мечты не виртуально, а наяву, в течении прошлого года перевела на указанные им различные банковские карты более 200 тысяч рублей. Но возлюбленный, который, по его словам, должен был освободиться в апреле этого года, получил денежные «ливания», к страстно ожидавшей его женщине так и не прибыл. Проходя больше месяца и мужчины, и денег, дама обратилась в прокуратуру.

Как сообщили помощники Нижнетагильского прокурора по надзору за соблюдением законов в исправительных учреждениях Олег Фирсов, была проведена проверка, в ходе которой установлено, что гражданин К. никогда наказание в колонии №13 не отбывал.

Сотрудники прокуратуры еще раз напоминают гражданам, что нужно быть более осторожными при знакомстве с людьми в сети Интернет. Кроме того, при решении вопроса об условно-досрочном освобождении учитывается поведение осужденного за весь период отбывания наказания, возмещение причиненного им ущерба, его отношение к совершененному преступлению.

Елена БЕССОНОВА.

■ суд

Знание законов

может быть... опасно

В Тагилстроевском суде вынесен приговор в отношении 37-летней Натальи К., которая обвинялась в нанесении побоев пожилой женщине.

Наталья работала продавцом в одном из павильонов рынка «Краснокаменский». Пострадавшая, 72-летняя Валентина Х., пришла на рынок за покупками. Наталья, обслужив покупательницу, дала той сдачу, на что пенсионерка заметила, что в законе по защите прав потребителей написано: продавец обязан называть точную сумму сдачи, которую он дает покупателю.

То ли знание закона так разозлило Наталью, то ли пожилая женщина ей просто очень не понравилась, но продавец сначала в нецензурной форме стала ругаться, а затем выталкивать Валентину из павильона. Она с такой силой толкнула пожилую женщину, что та не удержалась на ногах и упала. Но Наталья этого показалось мало: она еще несколько раз с силой ударила пожилую женщину в грудь.

Неизвестно, чем могла закончиться расправа, если бы в конфликт не вмешался сотрудник полиции, который в свой выходной решил купить продуктов на рынке «Краснокаменский». Пытаясь успокоить и удержать разбушевавшуюся продавщицу, которая пыталась вырваться и «добить» лежащую на земле противницу, он тоже получил несколько ударов ногами.

Пенсионерка написала заявление в полицию, а на судебном заседании потребовала для обидицы строгого наказания.

Как рассказала старший помощник прокурора Тагилстроевского района Ольга Дюпина, свою вину подсудимая признала полностью и публично извинилась перед пожилой женщиной. Учитывая, что Наталья ранее судима не была, искренне раскаивается в содеянном, положительно характеризуется по месту работы и жительства, является матерью двух несовершеннолетних детей, суд назначил ей наказание в виде 100 часов обязательных работ.

Семья КОПАЛОВЫХ.

Мы всегда будем вам благодарны!

Беда всегда приходит неожиданно. Так и в нашу семью пришло несчастье: три года назад сын получил серьезную травму. Многое пришлось пережить за это время. Но нам повезло, что в трудную минуту рядом оказались такие замечательные люди, как коллектив отделения

свою признательность. Большое спасибо врачам-травматологам С.Л. Киселеву, А.С. Сентемирову, Е.В. Петрову, А.С. Соловьеву, С.И. Сизовой, В.Д. Балуевой создают все условия для комфортного и плодотворного лечения и проживания в отделении травматологии.

Большое вам спасибо! Будьте здоровы и счастливы, дарите тепло и заботу, а мы всегда будем вам благодарны.

Семья КОПАЛОВЫХ.



Организатор торгов – конкурсный управляющий ООО «СтройСервис» Михонин Юрий Афанасьевич (ИНН 434543307169, СНИЛС 057-488-265-06, 610002, г. Киров, ул. Ленина, 95а, 8 (8332) 35-49-47, 8 922 930 7603, 354947@mail.ru, член НП «Сибирская гильдия антикризисных управляющих» (121059 г. Москва, Бережковская набережная, д. 10, офис 200, ИНН 8601019443) на основании решения Арбитражного суда Свердловской области от 19.03.12 г. дела А60-5419/2012 (конкурсное производство, следующее заседание 9.09.2013 г. в 10.20 ч.) сообщает, что на сайте ЭТП ЗАО «Электронный капитал» www.eksystems.ru объявлены открытые электронные торги по продаже имущества Должника (ИНН 6659162090 ОГРН 1076659018039, г. Екатеринбург, ул. Гагарина, д. 14, офис 20). Предмет торгов – лот №1 Объект незавершенного строительства; степень готовности 28% (неожиданное, площадь 3338,6 кв. м); адрес: Свердловская область, г. Нижний Тагил, ул. Садовая/пер. Школьный/ул. Бондина; кадастровый (условный номер) 66-66-02/054/2009-356; инвентарный номер, литер 3112/12-0318-21/46-00, А, начальная цена 87 362 850,60 руб. (в т.ч. НДС). Предложения участников по цене/подача заявок подаются непосредственно на сайте www.eksystems.ru. начиная с 9 часов 00 минут московского времени 10.06.2013 г. При отсутствии на 24.06.2013 г. заявки на участие в торгах, содержащей предложение о цене имущества, которая не ниже установленной начальной цены, указанной в сообщении о продаже, начальная цена лота №1 снижается каждые 15 календарных дней на 5 %. Периоды падения цены с 25.06.13 г. 9.07.13 г. 10.07.13 г.-24.07.13 г., 25.07.13 г.- 08.08.13 г., 9.08.13 г.-23.08.13 г., 24.08.13 г.-7.09.13 г., 8.09.13 г.-22.09.13 г., 23.09.13 г.-7.10.13 г., 8.10.13 г.-22.10.13 г., 23.10.13 г.-6.11.13 г., 7.11.13 г.-21.11.13 г. Цена отсечения 50% от начальной цены лота. Победителем признается участник, первым представивший в установленный срок заявку с предложением о цене имущества не ниже начальной цены, установленной на данный период. С даты определения победителя прием заявок прекращается. Решение организатора торгов о допуске заявителей к участию в торгах оформляется протоколом об определении участников торгов на день одобрения поступивших заявок (на эту дату поступление задатка должно быть подтверждено), но не позднее 5 дней со дня поступления заявки на сайт www.eksystems.ru. Подведение результатов торгов состоится в день оформления протокола об определении участников торгов на сайте www.eksystems.ru. и по адресу организатора торгов. Условия участия: заключение договора о задатке, своевременная подача заявки с не-

REKLAMA

ВЫРАЖАЮ БЛАГОДАРНОСТЬ директору ЗАО «Тагилэнергосеть» Олегу Анатольевичу Стаканчикову и всему коллективу за профессиональную помощь в ликвидации аварии.

З.Н. ТАТАУРОВА

КУПЛЮ АВТОМОБИЛЬ ДОРОГО В любом состоянии, а также после ДТП. Расчет на месте.

Тел.: 8-912-66-81-888

Утерянный атtestat 66 АА №0686464, выданный МОУ СОШ №9 в 2009 г. на имя Бабушкина Валерия Александровича, считать недействительным.

тел.: +7 (912) 602-66-82

+7 (912) 602-66-86

+7 (912) 602-66-84

+7 (3422) 00-96-21

телефон

семья

Начало лета и новой жизни



Галина и Максим Kovalev.

С началом лета и новой, взрослой, жизни получили поздравления 12 жителей Дзержинского района. Они – подопечные дети, достигшие возраста 18 лет. И специально для этих юношей и девушек и их попечителей районное управление социальной политики организовало торжественный прием во Дворце детского и юношеского творчества Вагонки.

лето

«Я – веселый, ловкий, смелый!»

Организовать спортивный праздник так, чтобы всем, даже тем, кто не любит бег и игры с мячом, захотелось победить, очень непросто.

Педагог нашего детского сада №138, инструктор по физической культуре Наталья Владимировна Денисова – человек творческий. Она умеет на своих занятиях так увлечь детей, что радость и восторг их просто переполняют. Наталья Владимировна прекрасно знает, насколько важны для сегодняшних дошкольников занятия физической культурой, как многие навыков они приобретают, насколько оздоровляют свой организм. Не секрет, что сегодняшние малячи лучше управляют компьютерной мышкой, чем спортивным инвентарем. Чтобы кардинально исправить эту ситуацию и создать условия для грамотного физического развития дошкольников, Денисова предложила идею проведения «Детского многообъекта» как

настоящего олимпийского праздника. «Изюминка» праздника заключается в том, что он проводится на настоящем стадионе как олимпиада со всеми присущими ей атрибутами: спортивными состязаниями и болельщиками, кубками и медалями. Празднику 6 лет, и всякий раз это яркое, наполненное позитивными эмоциями мероприятие. Как передать детский восторг от медали, полученной впервые? А огромное удовольствие от того, что «Я сам!» пробежал эту дистанцию?! Педагог детских садов Ленинского района с удовольствием приводят своих воспитанников на стадион «Юность» для участия в детском многообъекте. На этом празднике нет проигравших, все – достойные участники. Даже группа поддержки с «кричалками» чувствует свою значимость и причастность к важному событию.

О. ЗИМИНА,
старший воспитатель детского сада
№138 компенсирующего вида.

проверено на кухне

Холодный суп в жаркий день

Такой суп, как и окрошку, готовят на разной основе – на отваре из разных овощей, на кефире, сыворотке или айране. Многие, однако, предпочитают свекольник, который из-за насыщенного цвета получается не только вкусным, но и красивым, а следовательно – аппетитным. Вот какой рецепт холодного супа на свекольном отваре передала в редакцию Элеонора МАЛОЗЕМОВА.

Две небольшие свеклы и одну морковь очистить и натереть на крупной терке. Потушить на сковороде в растительном масле зелень петрушки, столовой ложки лимонного сока и воды (100 г) в течение 12–15 минут. Затем овощи переложить в кастрюлю, залить водой (1,5–2 л), на вкусу посолить и варить на умеренном огне минут 20–25. Когда отвар настоялся и остынет, его можно убрать в

холодильник, вынув спассерованные овощи.

Измельчить свежий огурец и 3–4 небольшие вареные картофелины, порубить два сваренных вкрутую яйца. Нарезать кубиками варенную колбасу (100–150 г), а лучше вареное куриное мясо. Небольшую свеклу насыщенной окраски хорошо вымыть, щеткой и сварить в кожуре. Затем снять кожице и натереть на крупной терке. Зеленый лук нарезать ножницами и рас-

тереть с добавлением соли. В охлажденный овощной отвар положить сначала лук, немного столовой горчицы и перемешать. Добавить нарезную вареную свеклу, картофель, яйца, огурец, колбасу (мясо), сахар (по вкусу).

Подержать в холодильнике несколько минут и подавать на стол. В каждую тарелку посыпать зеленым укропом, положить половину или четвертинку варенного яйца и столовую ложку сметаны.

Дополнительную остроту холодному супу придаст небольшое количество соленого перца, насыщенной окраски

хорошо вымытым щеткой и сварить в кожуре. Затем снять кожице и натереть на крупной терке. Зеленый лук

нарезать ножницами и рас-

тереть с добавлением соли. В охлажденный овощной отвар положить сначала лук, немного столовой горчицы и перемешать. Добавить нарезную вареную свеклу, картофель, яйца, огурец, колбасу (мясо), сахар (по вкусу).

Подержать в холодильнике несколько минут и подавать на стол. В каждую тарелку посыпать зеленым укропом, положить половину или четвертинку варенного яйца и столовую ложку сметаны.

Дополнительную остроту холодному супу придаст небольшое количество соленого перца, насыщенной окраски

хорошо вымытым щеткой и сварить в кожуре. Затем снять кожице и натереть на крупной терке. Зеленый лук

нарезать ножницами и рас-

тереть с добавлением соли. В охлажденный овощной отвар положить сначала лук, немного столовой горчицы и перемешать. Добавить нарезную вареную свеклу, картофель, яйца, огурец, колбасу (мясо), сахар (по вкусу).

Подержать в холодильнике несколько минут и подавать на стол. В каждую тарелку посыпать зеленым укропом, положить половину или четвертинку варенного яйца и столовую ложку сметаны.

Дополнительную остроту холодному супу придаст небольшое количество соленого перца, насыщенной окраски

хорошо вымытым щеткой и сварить в кожуре. Затем снять кожице и натереть на крупной терке. Зеленый лук

нарезать ножницами и рас-

тереть с добавлением соли. В охлажденный овощной отвар положить сначала лук, немного столовой горчицы и перемешать. Добавить нарезную вареную свеклу, картофель, яйца, огурец, колбасу (мясо), сахар (по вкусу).

Подержать в холодильнике несколько минут и подавать на стол. В каждую тарелку посыпать зеленым укропом, положить половину или четвертинку варенного яйца и столовую ложку сметаны.

Дополнительную остроту холодному супу придаст небольшое количество соленого перца, насыщенной окраски

хорошо вымытым щеткой и сварить в кожуре. Затем снять кожице и натереть на крупной терке. Зеленый лук

нарезать ножницами и рас-

тереть с добавлением соли. В охлажденный овощной отвар положить сначала лук, немного столовой горчицы и перемешать. Добавить нарезную вареную свеклу, картофель, яйца, огурец, колбасу (мясо), сахар (по вкусу).

Подержать в холодильнике несколько минут и подавать на стол. В каждую тарелку посыпать зеленым укропом, положить половину или четвертинку варенного яйца и столовую ложку сметаны.

Дополнительную остроту холодному супу придаст небольшое количество соленого перца, насыщенной окраски

хорошо вымытым щеткой и сварить в кожуре. Затем снять кожице и натереть на крупной терке. Зеленый лук

нарезать ножницами и рас-

тереть с добавлением соли. В охлажденный овощной отвар положить сначала лук, немного столовой горчицы и перемешать. Добавить нарезную вареную свеклу, картофель, яйца, огурец, колбасу (мясо), сахар (по вкусу).

Подержать в холодильнике несколько минут и подавать на стол. В каждую тарелку посыпать зеленым укропом, положить половину или четвертинку варенного яйца и столовую ложку сметаны.

Дополнительную остроту холодному супу придаст небольшое количество соленого перца, насыщенной окраски

хорошо вымытым щеткой и сварить в кожуре. Затем снять кожице и натереть на крупной терке. Зеленый лук

нарезать ножницами и рас-

тереть с добавлением соли. В охлажденный овощной отвар положить сначала лук, немного столовой горчицы и перемешать. Добавить нарезную вареную свеклу, картофель, яйца, огурец, колбасу (мясо), сахар (по вкусу).

Подержать в холодильнике несколько минут и подавать на стол. В каждую тарелку посыпать зеленым укропом, положить половину или четвертинку варенного яйца и столовую ложку сметаны.

Дополнительную остроту холодному супу придаст небольшое количество соленого перца, насыщенной окраски

хорошо вымытым щеткой и сварить в кожуре. Затем снять кожице и натереть на крупной терке. Зеленый лук

нарезать ножницами и рас-

тереть с добавлением соли. В охлажденный овощной отвар положить сначала лук, немного столовой горчицы и перемешать. Добавить нарезную вареную свеклу, картофель, яйца, огурец, колбасу (мясо), сахар (по вкусу).

Подержать в холодильнике несколько минут и подавать на стол. В каждую тарелку посыпать зеленым укропом, положить половину или четвертинку варенного яйца и столовую ложку сметаны.

Дополнительную остроту холодному супу придаст небольшое количество соленого перца, насыщенной окраски

хорошо вымытым щеткой и сварить в кожуре. Затем снять кожице и натереть на крупной терке. Зеленый лук

нарезать ножницами и рас-

тереть с добавлением соли. В охлажденный овощной отвар положить сначала лук, немного столовой горчицы и перемешать. Добавить нарезную вареную свеклу, картофель, яйца, огурец, колбасу (мясо), сахар (по вкусу).

Подержать в холодильнике несколько минут и подавать на стол. В каждую тарелку посыпать зеленым укропом, положить половину или четвертинку варенного яйца и столовую ложку сметаны.

Дополнительную остроту холодному супу придаст небольшое количество соленого перца, насыщенной окраски

хорошо вымытым щеткой и сварить в кожуре. Затем снять кожице и натереть на крупной терке. Зеленый лук

нарезать ножницами и рас-

тереть с добавлением соли. В охлажденный овощной отвар положить сначала лук, немного столовой горчицы и перемешать. Добавить нарезную вареную свеклу, картофель, яйца, огурец, колбасу (мясо), сахар (по вкусу).

Подержать в холодильнике несколько минут и подавать на стол. В каждую тарелку посыпать зеленым укропом, положить половину или четвертинку варенного яйца и столовую ложку сметаны.

Дополнительную остроту холодному супу придаст небольшое количество соленого перца, насыщенной окраски

хорошо вымытым щеткой и сварить в кожуре. Затем снять кожице и натереть на крупной терке. Зеленый лук

нарезать ножницами и рас-

тереть с добавлением соли. В охлажденный овощной отвар положить сначала лук, немного столовой горчицы и перемешать. Добавить нарезную вареную свеклу, картофель, яйца, огурец, колбасу (мясо), сахар (по вкусу).

Подержать в холодильнике несколько минут и подавать на стол. В каждую тарелку посыпать зеленым укропом, положить половину или четвертинку варенного яйца и столовую ложку сметаны.

Дополнительную остроту холодному супу придаст небольшое количество соленого перца, насыщенной окраски

хорошо вымытым щеткой и сварить в кожуре. Затем снять кожице и натереть на крупной терке. Зеленый лук

нарезать ножницами и рас-

тереть с добавлением соли. В охлажденный овощной отвар положить сначала лук, немного столовой горчицы и перемешать. Добавить нарезную вареную свеклу, картофель, яйца, огурец, колбасу (мясо), сахар (по вкусу).

Подержать в холодильнике несколько минут и подавать на стол. В каждую тарелку посыпать зеленым укропом, положить половину или четвертинку варенного яйца и столовую ложку сметаны.

Дополнительную остроту холодному супу придаст небольшое количество соленого перца, насыщенной окраски

хорошо вымытым щеткой и сварить в кожуре. Затем снять кожице и натереть на крупной терке. Зеленый лук

нарезать ножницами и рас-

тереть с добавлением соли. В охлажденный овощной отвар положить сначала лук, немного столовой горчицы и перемешать. Добавить нарезную вареную свеклу, картофель, яйца, огурец, колбасу (мясо), сахар (по вкусу).

Подержать в холодильнике несколько минут и подавать на стол. В каждую тарелку посыпать зеленым укропом, положить половину или четвертинку варенного яйца и столовую ложку сметаны.

Дополнительную остроту холодному супу придаст небольшое количество соленого перца, насыщенной окраски

хорошо вымытым щеткой и сварить в кожуре. Затем снять кожице и натереть на крупной терке. Зеленый лук

нарезать ножницами и рас-

тереть с добавлением соли. В охлажденный овощной отвар положить сначала лук, немного столовой горчицы и перемешать. Добавить нарезную вареную свеклу, картофель, яйца, огурец, колбасу (мясо), сахар (по вкусу).

Подержать в холодильнике несколько минут и подавать на стол. В каждую тарелку посыпать зеленым укропом, положить половину или четвертинку варенного яйца и столовую ложку сметаны.

Дополнительную остроту холодному супу придаст небольшое количество соленого перца, насыщенной окраски

хорошо вымытым щеткой и сварить в кожуре. Затем снять кожице и натереть на крупной терке. Зеленый лук

нарезать ножницами и рас-

тереть с добавлением соли. В охлажденный овощной отвар положить сначала лук, немного столовой горчицы и перемешать. Добавить нарезную вареную свеклу, картофель, яйца, огурец, колбасу (мясо), сахар (по вкусу).

Подержать в холодильнике несколько минут и подавать на стол. В каждую тарелку посыпать зеленым укропом, положить половину или четвертинку варенного яйца и столовую ложку с