

# Сельский вестник



Учредитель - Департамент по общественным связям, коммуникациям и молодежной политике Тюменской области

Газета основана 6 сентября 1931 года

Общественно-политическая  
газета Омутинского района

№ 104 (10969) • Среда, 31 декабря 2021 года • Газета выходит два раза в неделю • Цена в розницу - свободная 12+



## С Новым годом!



Дорогие земляки!

Встреча Нового года - время надежд, перспектив, обновления, веры в то, что все самое лучшее впереди.

Еще один год мы прошли в условиях пандемии. Нам довелось жить во времена больших перемен, глобальных изменений и трансформации. Это непросто. Мы проходим проверку на прочность, умение быстро принимать решения, адаптироваться и меняться.

Все было в уходящем году: и проблемы, и потери. Но, все-таки надеюсь, что хороших моментов было гораздо больше.

Успешно завершились одни и стартовали новые грандиозные проекты в экономике региона. Тюмень вновь возглавила рейтинг лучших городов России. Впервые в истории современной России построенный с нуля аэропорт Ремезов принял своих первых пассажиров. Тобольск стал еще ближе для потенциальных туристов, а Тюменская область вошла в ТОП-10 популярных направлений туристического кешбэка. Открыли свои двери новые спортивные объекты, школы и детские сады. Благодаря победе нашей землячки, учителя физики тюменской гимназии № 16 Екатерины Костылевой, уже в следующем году Тюмень примет Всероссийский конкурс «Учитель года».

Этот год войдет в историю присвоением областной столице почетного звания «Город трудовой доблести». Это дань глубокого уважения нашему старшему поколению.

Еще одно знаменательное достижение - второе место Тюменской области в рейтинге качества жизни в субъектах России, который впервые, по поручению Президента РФ, составлялся Агентством стратегических инициатив. В его основе - мнение людей. Тюменцы связывают жизнь своей семьи с регионом и готовы рекомендовать его другим.

Совсем скоро мы шагнем в 2022-й и продолжим своим трудом и поступками создавать летопись Тюменской области. Пусть грядущий год будет счастливым и удачным! Пусть все ваши начинания ждет успех и наступающий новый год будет богат на добрые дела, радостные события и яркие впечатления!

Дорогие земляки, желаю вам здоровья и благополучия, позитива и добрых перемен, гармонии в семье. Пусть сбываются мечты и самые заветные желания становятся реальностью!

С Новым годом!

Губернатор Тюменской области Александр МООР

Уважаемые жители  
Омутинского района!  
Дорогие земляки!

От всей души поздравляю вас с самыми добрыми и светлыми праздниками - Новым годом и Рождеством Христовым!

Любимые праздники мы встречаем с великими надеждами и радостными чувствами, вспоминаем яркие события уходящего года, строим планы. Для оптимизма у нас есть все основания - это конкретные проекты развития и реальные возможности их воплощения в жизнь. В наступающем году мы должны не только закрепить достигнутое, но и продолжить заданный курс, чтобы сделать жизнь каждого из нас более комфортной. Все лучшее, что создано и сохранено в нашем районе, - результат совместной работы всех его жителей, добросовестного труда людей различных профессий. Пусть наступающий год осуществит ваши самые заветные мечты, принесет новые свершения и подарит как можно больше светлых и счастливых дней. Искренне желаю всем здоровья, мира и стабильности!

С наступающим новым 2022-м годом и Рождеством Христовым!

Глава Омутинского района Олег КУЗНЕЦОВ



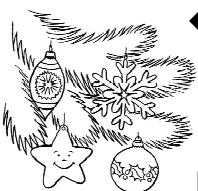
Фото Артура САУТИЕВА



На пороге новый, 2022-й год! Позади двенадцать непростых месяцев, которые мы прожили в условиях вынужденных ограничений, справляясь с повседневными заботами и трудностями.

Искренне хочется оставить все огорчающее и тревожащее позади, верить, что в наступающем году обязательно произойдет что-то хорошее, приятное, вдохновляющее, то, о чем мечтается. У каждого оно свое, но обязательно самое необходимое и важное, дающее энергию, душевые силы и запал жить, работать и надеяться на лучшее. Будьте здоровы, занимайтесь тем, что приносит удовольствие и самореализацию. Пусть в следующем году мы станем счастливее, добре и внимательнее к окружающим. Побольше всем радостных моментов, которые перейдут в приятные воспоминания, встреч с преданными друзьями и любимыми домочадцами.





## ◆ БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОСТЬ

# Мечта Вики исполнилась

Индивидуальные предприниматели Александр и Владимир Ананьевы из села Омутинское исполнили желание второклассницы Вики Власовой и подарили девочке денежный сертификат на приобретение детского спортивного комплекса.



Вика Власова учится радоваться жизни и добивается победы над недугом

Благотворительный проект «Елка желаний» проводится четвертый раз и входит в президентскую платформу «Россия - страна возможностей». В акции могут принимать участие дети в возрасте от 3 до 17 лет с ограниченными возможностями здоровья или те, чьи заболевания угрожают жизни, а также сироты, люди из малообеспеченных семей, пожилые граждане с состоянием здоровья, угрожающим жизни. Исполнить мечту может любой желающий, выбрав ее на сайте акции елкажданий.рф до 28 февраля 2022 года.

## ◆ ЗДРАВООХРАНЕНИЕ

### Помощь окажут всем

В длинные выходные не всем удается избежать проблем со здоровьем. Как будет организована медицинская помощь в новогодние каникулы, проинформировал и.о. заведующего Объединенным филиалом № 1 «Омутинская центральная районная больница» Александр Помешкин.

По словам Александра Алексеевича, в праздники, как правило, идет миграция населения. Люди ходят друг к другу в гости, приезжают навестить родственников, поэтому важно быть осмотрительными и серьезно отнестись к мерам профилактики. Если накануне поездки у вас появилась температура или другие симптомы ОРВИ, нужно перестраховаться и остаться дома. Это лучше, чем ехать к родителям, которые могут быть не привиты или имеют слабое здоровье, медотвод от вакцинации.

Инфекционный фильтр (он расположен в здании быв-

шего инфекционного отделения) будет работать 31 декабря, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9 января. Здесь окажут помощь при симптомах ОРВИ, возьмут кровь на анти-тела, отправят на КТ. Александр Помешкин особенно рекомендовал обращаться в инфекционный фильтр молодым, мобильным гражданам, что позволит снизить нагрузку на скорую помощь.

Врач-инфекционист Алена Ваганова будет вести прием 2, 3, 4, 5, 6, 8 января в кабинете № 56.

Дни работы поликлиники: 3, 4, 6 и 8 января с 9 до 16 час. Вы сможете обратиться в регистратуру. Прием проведут дежурные врачи-педиатры - участковый врач-терапевт, врач-педиатр, либо специалисты приемного отделения, которое работает круглосуточно. В первые дни года необходимые анализы смогут сдать пациенты, которым запланировано оперативное вмешательство на 10 - 12 января.

Александр Алексеевич обращается с просьбой к населению - лояльнее относиться к работе скорой помощи.

- Нагрузка на скорую в новогодние дни колоссальная, - отмечает он. - Соответственно, вызовы сортируются по важности. В первую очередь будет оказываться экстренная медицинская помощь. В приоритете пациенты с болями в сердце, подозрением на инсульт и инфаркт миокарда. У нас есть четкая маршрутизация таких людей. Пациентов, не завозя в приемное отделение, везут в первичное сосудистое отделение, это Ялуторовск либо Тюмень. Конечно, если температура 40 градусов, бригада выезжает сразу. При 38 градусах диспетчер дает рекомендации, и скорая прибывает позже. В любом случае вызовы обслуживаются все.

С 10 января медицинское учреждение начнет работу в штатном режиме.

Анжелика ПАЙВИНА

Несмотря на холодное время года, новогодние праздники проникнуты атмосферой доброты, душевного тепла и уюта. Эти дни необычные, особенно для детей. Ведь большинство из них верит в чудо, исполнение желаний, ждет Деда Мороза и Снегурочки с большим мешком подарков. У второклассницы Омутинской средней школы № 1 Вики Власовой и ее мамы была мечта: чтобы у девочки в ее комнате появился спортивный комплекс. И они решили подать заявку на участие в ежегодной акции «Елка желаний 2021-2022». Ее в преддверии Нового года организовал Всероссийский проект «Мечтай со мной». Татьяна Власова с дочерью зарегистрировались на сайте елкажданий.рф, чтобы стать участниками новогодней сказки.

Исполнили мечту ребенка наши индивидуальные предприниматели. Подарочный сертификат на приобретение детского спортивного оборудования Вике и ее маме Татьяне Сергеевне у новогодней елки, установленной около районного Дома культуры, вручил индивидуальный предприниматель Александр Ананьев. Первый заместитель главы района по социальным вопросам Елена Малушкина поздравила Татьяну и Вику Власовых с наступающими новогодними праздниками.

Братья Ананьевы написали на сертификате для Вики пожелания: успехов в учебе, больше радостных моментов и обязательно здоровье. Родителям школьницы ему приходится уделять особое внимание, потому что в полтора года врачи поставили ей диагноз - детский церебральный паралич. Подарочный сертификат на приобретение спортивного оборудования девочке пригодится. При помощи мамы Вика будет выполнять несложный комплекс физических упражнений.

Марина НИКОНОРОВА  
Фото Артура САУТИЕВА

## ◆ РАЙОННЫЙ КОНКУРС

# Новый год у ворот



На прошлой неделе были подведены итоги районного конкурса по новогоднему украшению придомовой территории «Новый год у ворот» среди семей с детьми, проживающих на территории муниципалитета. Его организаторами стали КДН и ЗП администрации района совместно с Социально-реабилитационным центром для несовершеннолетних.

Конкурс был объявлен впервые и проводился в двух форматах: практический - «Оформляем всей семьей» и онлайн-фотоконкурс. Задача мероприятия состояла в формировании у родителей навыков организации семейного досуга, укреплении связи поколений, приобщении детей и взрослых к творчеству и, конечно же, создании праздничного настроения.

В состав конкурсной комиссии вошли: председатель - член Комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав, руководитель МАУ «ЦСОН» Елена Лагунова, директор СРЦН Наталья Кузнецова, инспектор по защите прав детства Анна Шалабодова и заведующий сектором по обеспечению деятельности КДН и ЗП Людмила Иванова.

От участников требовалось проявить максимум фантазии, подойти к оформлению дома и прилегающей территории креативно и творчески. Необходимо было не только сделать их украшение в одном стиле, но и предоставить видеоматериалы, подтверждающие участие всей семьи.

По итогам районного конкурса победителем стала семья Белкиных-Мамаковых (с. Вагай). На втором месте семья Оксаны Кудряшовой (с. Омутинское), третье место у семьи Надежды Абдуллиной (с. Южно-Плетнево).

В онлайн-фотоконкурсе наибольшее количество лайков ВКонтакте и Одноклассниках набрала семья Белкиных-Мамаковых. Обладатели приза зрительских симпатий получили набор праздничных шаров.

Всем призерам вручены дипломы Центра социального обслуживания населения Омутинского района. Специалисты СРЦН передали семьям ценные призы, предоставленные региональным отделением «Российского детского фонда», и игрушки для детей от тюменского благотворительного фонда «Бумеранг добра».

Анжелика ПАЙВИНА  
Фото Артура САУТИЕВА



Семья Белкиных-Мамаковых из села Вагай принимает поздравления с праздником и победой в конкурсе по украшению территории



Надежда Абдуллина с дочками рады новогодним подаркам

## ◆ НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

# Щедрость на столе - удача во дворе



Накрываем праздничный стол к встрече Года Тигра

Хозяин наступающего года - полосатый хищник, а это значит, что на праздничном столе обязательно должны быть мясные блюда. Стейки, шашлык, биточки, шницель, мясо по-французски, гуляш, жаркое - все зависит от вашей фантазии. Птица тоже подойдет, например, классический цыпленок табака или индейка в сметанном соусе. Также обязательны овощи и зелень.

Основное правило - еды на новогоднем столе должно быть много! Ее нужно не только вкусно приготовить но и красиво подать. Ведь чтобы год был удачным, Тигра надо задобрить. Надеемся, что наши рецепты помогут вам это сделать.

## Новогодний салат «Тигрёнок»



## Продукты:

свекла - 2 шт.;  
морковь - 3 шт.;  
картофель - 3 шт.;  
горошек зеленый - 100 г;  
ветчина - 150 г;  
чеснок - 2 зуб.;  
лук репчатый - 0,5 шт.;  
зелень (рубленая) - 1 ст. л.;  
майонез - 150 г;  
горчица - 1 ст. л.;



## Для украшения:

яйцо куриное (белок) - 1 шт., маслины, перец сладкий (красный), гвоздика.

## Приготовление

Отваренные свеклу, морковь, картофель очистить, натереть на терке. Ветчину нарезать тонкими полосками. Консервированный зеленый горошек сцедить от жидкости.

Для приготовления соусов разделить майонез на две части (1/3 и 2/3). В меньшую часть добавить измельченный лук и горчицу, тщательно перемешать.

В большую часть майонеза добавить измельченные чеснок и зелень (петрушка, укроп), перемешать.

Приступаем к сборке салата. Первым слоем свеклу выложить в виде тельца тигренка и покрыть майонезом с чесноком и зеленью. Сверху зеленый горошек и картофель, смазать этот слой соусом с горчицей. Следующая будет ветчина, ее покрыть оставшимся майонезом с чесноком и зеленью. Последний слой морковный. Выложить измельченную морковь, которая будет «шерстью» тигренка. Ответственный момент - украшение. Для полосок используем маслины, глаза - гвоздика, мордышка и уши - яичный белок, измельченный на мелкой терке, красный болгарский перец - для ротика. Размещаем все по местам и получаем симпатичного тигренка.

## Салат «Январская ромашка»



## Продукты:

яйца отварные - 2 - 3 шт.;  
лук маринованный - 1 шт.;  
майонез - 120 - 150 г;  
картофель отварной - 2 - 3 шт.;  
печень говяжья отварная - 150 - 200 г;  
огурец консервированный - 2 - 3 шт.;  
кукуруза консервированная - 150 - 200 г;  
соль (по желанию) - 1 - 2 щепотки.

## Для украшения:

зелень - 3 - 4 веточки;  
яйцо куриное (белок) - 1 шт.

## Приготовление

Все продукты порезать соломкой или кубиками, яйцо натереть на терке. Майонез на салат нанести только «сеткой» (делают небольшое отверстие в пакетике с майонезом) или вилкой, но не ложкой. Так вкуснее и пропитывается салат лучше. Картофель отварить до готовности в мундире. Охладить. Лук очистить, помыть, мелко нарезать, сбрызнуть уксусом. Перемешать и оставить на 10 - 20 минут для маринования. Отварную печень нарезать соломкой. Картофель очистить и нарезать. Огурцы нарезать. Белок одного яйца отложить для украшения, нарезать соломкой. Остальные яйца натереть на терке. Салат уложить в таком порядке: 1 - лук маринованный; 2 - картофель вареный, майонез (40 - 50 г); 3 - печень говяжья отварная, ее можно посолить по необходимости, майонез (40 - 50 г); 4 - огурцы консервированные; 5 - кукуруза консервированная, майонез (40 - 50 г); 6 - яйцо вареное; 7 - густая сетка из майонеза. Украсить салат «цветами» из кукурузы и белка, «листьями» из огурцов или зелени.

## Отбивные из свинины с грибами и сыром



## Продукты:

свинина (филейная часть) - 1 кг;  
шампиньоны - 700 г;  
сыр твердый - 150 г;  
лук репчатый - 100 г (0,5 шт.);  
майонез (или сметана) - 100 г (4 ст. л.);  
соль - 1 ч. л.;  
перец черный молотый - 1/5 ч. л.;  
масло подсолнечное - 60 мл (4 ст. л.) для смазывания формы.

## Приготовление

Нарезать репчатый лук мелкими кубиками. В сковороде разогреть 2 ст. л. растительного масла, обжарить лук на среднем огне до прозрачности. Пока обжаривается лук, нарезать грибы кусочками среднего размера, добавить их в сковороду к луку и жарить 10 - 12 минут, помешивая, до готовности. Когда выпарится жидкость, грибы слегка поджарятся и станут золотисто-коричневого цвета, добавить к ним щепотку соли, перемешать и снять с огня. Духовку разогреть до 180 градусов. Свинину разрезать поперек волокон на пластины толщиной 1,5 см. Мясо слегка отбить с двух сторон до толщины 0,7 - 0,8 см. Противень выстелить фольгой, смазать маслом и выложить мясо. Посолить и посыпать черным молотым перцем, нанести тонкую сеточку майонеза (или сметаны) на каждый кусочек, равномерно размазать по поверхности. Сверху на каждый кусочек выложить равномерно 1 - 2 ст. л. грибов с луком, сверху 1 - 2 ст. л. натертого на крупной терке сыра. Запекать в духовке 30 - 35 минут. Переложить мясо на тарелку, украсить свежей зеленью, оливками и кусочками сладкого перца. На гарнир подать отварной картофель и маринованные овощи.

## Закусочные шарики



## Продукты:

крабовые палочки - 200 г;  
сыр плавленый сливочный Hochland - 100 г;  
яйца - 2 шт.;  
майонез - 50 г;  
чеснок - 1 зубчик;

## Приготовление

Соль, перец черный молотый - по вкусу, листья салата (по желанию) - для украшения

Яйца сварить вкрутую. Крабовые палочки немного развернуть и отрезать красную часть. Белую часть крабовых палочек нарезать мелкими кубиками, красную натереть на мелкой терке. Плавленый сыр размять вилкой. Чеснок пропустить через пресс. Яйца натереть на мелкой терке. Соединить яйца, плавленый сыр, белую часть крабовых палочек и чеснок, посолить, поперчить, добавить майонез, перемешать. Влажными руками сформировать 8 - 10 шариков. Обвалять каждый шарик в красной крабовой стружке, поместить в холодильник на 30 - 40 минут. Затем выложить на тарелку с листьями салата (или украсить блюдо по своему желанию).

## «Гармошка» из свинины в пикантном соево-медовом маринаде

## Продукты:

свинина (корейка, вырезка) - 600 г;  
орехи грецкие - 60 г;  
чернослив без косточек - 100 г;  
масло растительное - 30 мл (2 ст. ложки).



## Для маринада:

соевый соус - 30 мл;  
горчица столовая - 15 г;  
мёд - 35 г;  
соль - 1 ч. л.;  
паприка молотая - 1 ч. л.;  
базилик сушеный - 1 ч. л.

## Приготовление

Желательно брать ровный прямоугольный кусок мяса. Приготовьте маринад: в миску выложить мёд, соевый соус и горчицу. Всыпать молотую паприку, соль и сушеный базилик, перемешать.

Свинину обсушить бумажным полотенцем. По всей длине сделать глубокие поперечные надрезы на расстоянии 1 см друг от друга, чтобы образовалась «гармошка», поместить в глубокую миску, залить маринадом - он должен проникнуть в разрезы. Накрыть пищевой пленкой и отправить в холодильник, минимум на 3 часа, периодически переворачивая, чтобы мясо хорошо промариновалось со всех сторон.

Духовку разогреть до 180 градусов. Чернослив промыть, нарезать кусочками, обсушить салфеткой. Грецкие орехи измельчить.

Взять кусок фольги по размеру раза в 2,5 - 3 больше, чем мясо, застелить противень, выложить свинину, в разрезы равномерно распределить чернослив и орехи. Сверху полить растительным маслом, герметично завернуть мясо в фольгу и отправить в разогревенную духовку. Запекать 50 - 60 минут при температуре 180 градусов (до готовности, при прокалывании мяса должен выделяться светлый сок). Затем достать из духовки, развернуть фольгу и оставить на 15 - 20 минут для остывания. Для поддумывания «гармошку» можно отправить еще на 15 минут в духовку, затем нарезать порционными кусочками и подавать к столу. Дополнить мясо можно свежими овощами, ароматной зеленью и любимыми соусами.

