



◆ В РАЙОНЕ

Талантливы в учёбе, успешны в жизни

В Омутинском отметили достижения школьников



Олег Кузнецов вручил Благодарственное письмо Варваре Кривошеиной, ученице Омутинской СОШ № 1, - победителю всероссийских конкурсов «Территория Успеха» и акселератор «Высота»

Уважаемые земляки!

Поздравляю всех православных христиан с Рождеством Христовым!

Этот праздник напоминает о важности любви, милосердия и веры в жизни каждого человека.

Русская православная церковь - духовный центр для верующих, вносит весомый вклад в сохранение традиционных

ценностей, укрепление связи поколений.

Пусть эти рождественские дни станут для вас временем семейного уюта, радости и единства, а праздничные встречи - источником вдохновения и счастья. От всей души желаю здоровья и благополучия!

Губернатор Тюменской области
Александр МООР

Дорогие братья и сестры!

От всей души поздравляю вас с праздником Рождества Христова и Новолетием.

Каждый год мы обращаем свой взор к событиям Вифлеемской ночи. Вновь и вновь над миром звучит благовест о великом событии жизни Земли: «Христос рождается, славите!» Будучи христианами, мы призваны и одарены Творцом возвещать миру эту «великую тайну», служить и помогать всем нуждающимся и страждущим.

Рождество Христово - это праздник, который наполнен теплом домашнего очага

и любовью ближних, радостью и надеждой

Позвольте пожелать вам здоровья на многие лета жизни, Божьей помощи во всех благих трудах и начинаниях, чтобы каждый из нас мог достойно совершать то дело, к которому призван. Да будет наступающее Новолетие для вас и ваших родных годом великих духовных радостей и обильных милостей Божьих!

С доброй христианской радостью настоятель храма в честь Богоявления Господня с. Омутинского протоиерей Виталий ОСТАПЧУК

Расписание Богослужений

5 января, воскресенье - 16.00 час. - Вечернее богослужение, исповедь.

6 января, понедельник - 8.00 час. - Литургия свт. Василия Великого, 15.00 час. - Всенощное бдение.

7 января - Рождество Христово 00.00 час. - Божественная Литургия

7 января, вторник - 16.00 час. - Вечернее Богослужение.

8 января, понедельник - 8.30 - Божественная Литургия.

11 января, суббота - 16.00 час. - Вечернее Богослужение, исповедь.

12 января, воскресенье - 8.00 час. - Встреча епископа Тихона Ишимского и Аромашевского; 8.30 час. - Литургия Архиерейским чином.

13 января, понедельник - 16.00 час. - Всенощное бдение, исповедь.

Обрезание Господне, Память свт. Василия Великого

14 января, вторник - 8.30 час. - Божественная Литургия, по окончании молебен о здравии.

Память св. прп. Серафима Саровского

15 января, среда - 8.30 час. - Молебен с акафистом прп. Серафиму Саровскому.

В расписании богослужений возможны изменения.

На аппаратном совещании, которое было завершающим в 2024 году, в администрации Омутинского района чествовали учащихся старших классов школ, кто успешно проявил себя в творческих, спортивных, интеллектуальных конкурсах и достойно представил муниципалитет на различных мероприятиях областного и всероссийского уровня.

Активисты стали победителями и призерами таких всероссийских конкурсов, как «Большая перемена», «Территория успеха», «Добро не уходит на каникулы», «Школьное пространство», акселератор «Высота». Многие ребята являются победителями конкурсных отборов на профильные и университетские смены проектов

Движения Первых. Ими одержаны победы в областных конкурсах «МедиаБатл», «Пионерлига КВН», «Наследники традиций», «Шаг в будущее».

Глава Омутинского района Олег Кузнецов отметил Благодарственными письмами каждого активиста за знания, целеустремленность, волю к победе, подчеркнув, что это результат не только школьников, но и их наставников.

Всего наградили и поощрили 45 активистов. Среди них Вера Бечикова, Степан Калашницын, Анна Ганихина, Екатерина Малюшкова, Андрей Монахов, Захар Шевченко, Павел Мельников, Илья Лашкевич, Данил Мартынов, Андрей Готовцев, Мадина Яшкина, Полина Разуваева, Анастасия Казанцева, Кирилл Ульянов и другие. Многие

из старшеклассников внесены в Региональную базу данных талантливых детей и молодежи Тюменской области.

Также ребята получили пригласительные билеты на детский спектакль «Коза-Дерева» в РДК и сертификаты на посещение районного катка в дни январских каникул.

Марина НИКОНОВА
Фото автора



Полный список награжденных, а также фото активистов смотрите на сайте «Омутинское» по QR-коду

◆ ТВОИ ЛЮДИ, СЕЛО

Важно быть профессионалом и развиваться



В стильном кабинете Ксении Мельниковой всегда можно найти комплект кос и локонов на любой вкус и цвет

Жительница села Омутинского Ксения Мельникова - стилист по волосам, настоящий мастер своего дела.

Девушка признается, что к волосам руки тянулись с ранних школьных лет, постоянно делала девочкам прически. После школы Ксения поступила на социолога, но спустя год поняла, что хочет увлечение прическами превратить в профессию.

Взвесив все за и против, в 2011 году Ксения поступила на обучение в российско-британскую академию «Стандарт»,

самую престижную школу красоты в Тюмени, по направлению «парикмахер-стилист». С тех пор мастер не останавливается в развитии, каждый год совершенствует знания и навыки.

В 2020 году девушка вернулась в Омутинское, первое время приходилось выезжать на дом к клиентам. Сейчас же у Ксении уютный кабинет в центре села.

Ее услуги пользуются большим спросом и за пределами родного района. Помимо креативных стрижек и укладок, Ксения мастерски владеет тех-

никами сложного окрашивания, начиная от классического тотал-блонда, заканчивая всеми видами растяжек.

Самыми узнаваемыми работами Ксении однозначно являются афропрически, она одна из первых начала вводить необычные прически в моду. В любое время года на улицах села можно встретить представительниц прекрасного пола с яркими оригинальными афрокудрями и дределоконами в ее исполнении. Особенно это заметно в летний период.

- Афропрически я начала осваивать в 2015 году, сначала заплеталась сама, стала пробовать делать комплекты и для других. Сейчас стараюсь охватить все виды данного направления: косы, дреды, локоны, туго заплетенные по голове брейды. Это самый безопасный образ смены имиджа без вреда для волос. Изготовление одного комплекта длится несколько дней, заплетение в волосы тоже занимает немало времени. Но это того стоит. Я получаю удовольствие от выполненной работы, - рассказывает парикмахер.

Этой весной Ксения решила, что пришла пора делиться знаниями и опытом с другими, кто желает освоить профессию стилиста по волосам, и закончила инструкторский курс с правом преподавания, значительно усилив свой личный бренд. В качестве преподавателя девушка запустила два курса: «Базовая колористика» и «Афропрически». На индивидуальных занятиях мастер подробно рассказывает теорию и интенсивно тренирует отработку техник на моделях.

- Не зря говорят: хочешь что-то поменять в жизни - начни с прически. Даже от малейшего изменения поднимается настроение. Интереснее работать, если клиенты дают волю воображению. Круто, когда получается кардинальное преображение, - делится Ксения.

Татьяна ЛЫСЕНКО
Фото автора

◆ ЗНАЙ НАШИХ!

Исполнил пьесу на международной площадке

Сертификат IV Международного конкурса юных музыкантов «Моя Россия: музыкальное путешествие» получил в декабре учащийся Омутинской детской школы искусств Степан Торгашин. Мероприятие было организовано в конце прошлого года благотворительным Фондом Оксаны Федоровой, единственной в России обладательницы титула «Мисс Вселенная».

Также благодарностью конкурса за педагогический талант и высокий уровень подготовки участника отмечена педагог Наталья Мельникова.

- Для Степана выступление на очередном конкурсе стало большим шагом, - поделилась Наталья Анатольевна. - Школьник обучается по классу аккордеона пятый год. Мальчик перспективный. Благодаря природным данным с самого начала подавал большие надежды. Всегда приходил на урок подготовленный, разучивал сложные композиции, с которыми не могли справиться его сверстники. Помимо таланта, он обладает тру-

долью. Играл в фольклорном ансамбле «Удальцы», участвует в школьных и районных концертах, различных конкурсах. В этом году стал лауреатом 3-й степени XIV международного конкурса солистов и ансамблей народной культуры «Сибирские родники», состоявшимся в Тюмени.

Участие в международном конкурсе «Моя Россия: музыкальное путешествие» произошло в заочном формате. Мы отправляли видеозапись с выступлением Степана на новом аккордеоне «Скандалли», приобретенном в рамках национального проекта «Культура».

В его исполнении прозвучала украинская песня «Чом, чом не прийшов». Это народная пьеса в современной обработке нашего земляка - ишимского баяниста Олега Куприянова.

По словам Натальи Анатольевны, волнение не помешало юному музыканту достойно представить свою школу и район на международной площадке. В планах у Степана Торгашина и педагога участие в областном конкурсе молодых дарований «Дебют-2025».

Анжелика ПАЙВИНА

P.S. В ноябре 2024 года наградами IV Международного конкурса юных музыкантов «Моя Россия: музыкальное путешествие» были отмечены воспитанники Никита Крутиков, Прохор Одинцов и преподаватель Омутинской детской школы искусств Елена Скирдина.

◆ АПК

Полностью обеспечены сельхозпродукцией

Около 1,7 тыс. тонн зерна собрали тюменские аграрии в 2024 году, что превышает внутреннюю потребность региона.

Продукция АПК экспортировалась в 25 стран, в том числе Китай, Турцию, Бразилию, Индию и Республику Корею, сообщает информационный центр областного правительства.

Производство мяса, птицы, молока в расчете на душу населения выше средних показателей по Уральскому федеральному округу. По данным за январь - сентябрь 2024 года, на одного жителя региона приходится 88,65 кг мяса и птицы, молока - 245,41 кг.

Количество произведенных яиц за это время в расчете на душу населения - 566 штук, это в два раза выше, чем в УФО.

Полностью закрыта потребность региона в картофеле. Средняя урожайность «второго хлеба» в этом году составила 288 ц/га. Валовый сбор овощей открытого грунта превысил прошлогодний показатель на 15 % и составил 52,1 тыс. тонн.

Налажена в Тюменской области глубокая переработка сельхозпродукции. Так, в этом году начал работу завод по переработке гороха, запущено производство нового продукта - концентрата лизина.

ИА «Тюменская линия»

◆ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ «КУЛЬТУРА»

Заходи на новенькое

Более 2 тысяч новинокполнили книжный фонд модельной Центральной районной библиотеки в 2024 году. Издания разных жанров были предоставлены в рамках национального проекта «Культура».

- Стараемся радовать наших читателей современной и классической литературой, - поделилась главный библиотекарь Кристина Арефьева. - При формировании заказа обязательно учитываем их предпочтения. Это могут быть книги определенного автора или, например, вторая, третья часть какого-то романа. На мероприятиях в школах и агропедколледже проводим опросы, мониторим интересы молодежи, чтобы не отставать от последних веяний.

Как отмечает Кристина Анатольевна, сегодня люди выбирают в основном детективы, триллеры, легкое чтение. Но кому-то интересны книги про войну или с сюжетами, основанными на реальных событиях. Некоторых привлекают сенсационные истории и биографии выдающихся личностей. Среди подрастающего поколения большой спрос на фэнтези, авторов из Китая, Кореи, Японии. У школьников востребованы писатели, входящие в учебную программу. Хотя есть и взрослые поклонники классики и стихов.

Любителям чтения нравятся серии - «Сибириада», «Военные приключения», «Всемирная история в романах», «Мастера приключений», «Военный роман», «Урал-батюшка», «Волжский роман», «Любимый детектив», «Роковой артефакт».

- Омутинские читатели любят творчество известных отечественных и зарубежных писателей - Олега Роя, Михаила Шукшина, Михаила Тарковского, Марии Метлицкой, Александра Тамоникова, Елены Михайловой, Татьяны Корсаковой, Николая Свечина, Антона Чича, Валерия Шарапова, Гийома Мюссо, Норы Робертс, - сообщила Кристина Арефьева.

Для знакомства с литературой, в том числе вновь поступившей, организуются книжные выставки. К Новому году тоже подготовлена подборка литературы об истории праздника и сборники с рецептами.

Жители смогут провести зимние каникулы за увлекательным чтением, а также побывать на развлекательных мероприятиях, которые пройдут во всех библиотеках района. 3 января посетителей всех возрастов приглашают на Библиобродилки. Веселый праздник «БиблиоЕлка» состоится 6 января. В праздничные дни Центральная районная библиотека будет работать с 10 до 15 часов.

Анжелика ПАЙВИНА

◆ В ОБЛАСТИ

У жителей растут зарплаты

Положительная тенденция роста зарплат жителей Тюменской области сохранится в 2025 г. В среднем заработок вырастет на 9,3 процента.

Об этом сказал заместитель губернатора Тюменской области Андрей Пантелеев во время расширенного заседания регионального правительства.

«Наблюдается значительный рост заработной платы по итогам девяти месяцев 2024 года. Среднемесячная зарплата выросла в номинальном выражении на 16 процентов, в реаль-

ном - на 8,6 процента и составила 83 тысячи рублей. Рост зарплат сохранится, в среднем на 9,3 процента», - заверил Пантелеев.

Среднедушевые денежные доходы жителей области увеличились на 16,5 процентов за январь - сентябрь и составили почти 49 тыс. рублей. 537,4 млрд рублей - на такую сумму потребители купили товаров за десять месяцев 2024 года. Оборот розничной торговли превышает общероссийские значения.

ИА «Тюменская линия»



♦ ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

На славу выйдет угощение!

Доступные и вкусные блюда - готовьте с удовольствием

Всего несколько дней осталось до наступления светлого Рождества Христова. Говорят, этот праздник в одиночку не встречают. Семейное торжество отмечается в компании самых близких людей, которых угощают и одаривают подарками. По поверьям, рождественский стол должен состоять из двенадцати блюд. Он накрывается не только чтобы порадовать гостей, но и символизирует изобилие, начало новой жизни. Предлагаем вам подборку рецептов, которые помогут хозяйкам в приготовлении праздничных блюд.

Профитроли с крабовой начинкой



Продукты на 10 порций:

крабовые палочки - 240 г; яйца отварные - 3 шт.; сырок плавленый - 100 г; огурец свежий - 1 шт.; кукуруза консервированная - 1 банка; лук зеленый - 2 ст. л.; майонез - 3 - 4 ст. л.

Приготовление:

Натереть на мелкой терке яйца, крабовые палочки. Нарезать зеленый лук, огурец кубиком, все смешать, по желанию посолить. Наполнить профитроли приготовленной начинкой. Выложить на блюдо и подавать к столу.

Закуска «Грибные пеньки»



Продукты:

багет свежий - 1 шт.; грибы шампиньоны - 250 г; лук репчатый - 1 шт.; перец болгарский - 1 шт.; сыр твердый - 100 г; масло растительное - 3 - 4 ст. ложки; соль, зелень (для украшения) - по вкусу.

Приготовление:

Измельчить репчатый лук, болгарский перец и свежие шампиньоны. На хорошо разогретой сковороде обжарить овощи и грибы на растительном масле, подсолить. Сыр натереть на терке. Багет нарезать поперек небольшими кусочками, толщиной примерно 2 - 2,5 см. Аккуратно примять мякиш в середине. Начинку остудить, разложить в подготовленные хлебные «пеньки». Сверху посыпать тертым сыром, выложить на противень и запекать в духовке, разогретой до 200 градусов, в течение 10 минут. По желанию можно украсить свежей зеленью.

Салат «Гурман»



Продукты:

куриное филе - 100 г; пекинская капуста - 70 г; кунжут - 2 - 3 ч. л.; болгарский перец - 30 г; лук синий - 20 г; кукуруза - 2 ст. л.

Сырные шарики:
сыр «Фетакса» - 40 г; чеснок - 1 зуб.; сушеный базилик - 0,5 ч. л.; укроп - по вкусу.

Для крутонов:

батон - 2 ломтика; масло растительное - 30 мл; прованские травы - 0,5 ч. л.; чеснок - 1 зуб.

Заправка:

майонез - 3 ст. л.; соевый соус - 1 ст. л.; чеснок - 1 зуб.; мандариновый фреш - 3 дольки.

Приготовление:

Для приготовления крутонов нарезать батон кубиками по 1,5 см. Смешать растительное масло с чесноком, прованскими травами и солью, залить кубики в емкости для запекания приготовленной смесью, тщательно перемешать и отправить в духовку на 15 - 20 минут при температуре 160 - 170 градусов. Время от времени перемешивать их.

Куриное филе нарезать полосками, посолить, поперчить, посыпать кунжутом. Обжарить на большом огне 5 - 7 минут, часто помешивая, не допускать зажаривания мяса - оно должно быть сочное внутри.

Мелко нарезать капусту, болгарский перец тонкой соломкой.

Далее, сделать сырные шарики. Для этого в емкость добавить мелко рубленый укроп, чеснок через пресс, базилик и хорошенько размять вилкой (можно добавить немножко сливок для более мягкой консистенции). Из этой массы слепить шарики.

Для заправки смешать майонез, соевый соус, чеснок, мандариновый сок. Перемешать капусту, кукурузу, мелко резаный лук, болгарский перец, курицу, уложить на тарелку, сверху разместить сырные шарики, крутоны, все полить заправкой.

Салат «Наваждение»



Продукты на 8 порций:

сельдь - 1 шт.; картофель - 3 - 4 шт.; лук репчатый - 1 шт.; свекла - 1 шт.; морковь - 1 шт.; сыр твердый - 150 г; майонез, соль, чеснок, зелень - по вкусу.

Приготовление:

Отварить картофель и свеклу. Филе сельди порезать на тонкие кусочки. Подготовить слои в отдельных тарелках. Картофель натереть на терке, посолить, смешать с майонезом. Свеклу натереть на крупной терке, посолить, смешать с чесноком и майонезом. Натереть сыр на средней терке. Сырую морковь натереть на мелкой терке, посолить, смешать с майонезом. Собрать салат по слоям: картофель, затем свекла, сельдь.

Лук тонкими полукольцами выложить на селедку. Последний слой моркови с сыром. Украсить по желанию.

Мясной салат «Король в гневе»



Продукты на 4 порции:

говядина - 300 г; картофель - 300 г (5 шт. небольшого размера); свекла - 300 г (2 шт.); морковь по-корейски - 200 г; яблоко - 1 шт.; майонез - 150 г; соль, перец черный молотый - по вкусу.

Приготовление:

Отварить говядину в подсоленной воде до готовности, примерно 40 минут. Остудить мясо в бульоне, чтобы оно не было жестким. Сварить картофель «в мундире» и в отдельной кастрюльке свеклу. Остывшие овощи очистить. Говядину нарезать кубиками или соломкой. Салат собирать в кольцо, порционно, как вариант, можно в глубоком салатнике.

Первым слоем выложить мясо. Затем слой из очищенного и натертого на крупной терке яблока. Смазать яблочный слой майонезом. Картофель натереть на крупной терке, выложить следующим слоем, смазать майонезом, немного посолить и посыпать черным молотым перцем. Далее, следует слой из моркови по-корейски, предварительно отжатой от маринада. На морковь выложить слой свеклы, натертой на крупной терке. Щедро промазать майонезом. Поставить салат в холодильник минимум на 1 час. Финальный штрих - нарисовать на поверхности салата майонезную сеточку.

Мясо, запечённое с хурмой и яблоком



Продукты на 7 порций:

свинина - 700 г; хурма - 1 шт.; яблоко - 1 шт.; лук репчатый - 1 шт.; мёд - 2 ст. л.; паприка, корица, перец черный молотый, соль - по вкусу; масло оливковое - 1 ст. л.; зелень свежая - для подачи.

Приготовление:

Спелую хурму, твердое яблоко и луковицу нарезать кружками или дольками. Мясо обжарить в оливковом масле по 1 - 2 минуте с каждой стороны до золотистой корочки. Смешать корицу, паприку, острый черный перец и соль. Горячую свинину аккуратно надрезать параллельными линиями, снизу мясо остается цельным. Щедро натереть приправой. Выложить в каждое углубление по ломтику хурмы, яблока и лука. Смазать свинину медом, завернуть в фольгу и отправить в разогретую духовку. Запекать при температуре 170 - 180 градусов 60 - 80 минут.

Закуска из картофеля и сёмги



Продукты на 4 порции:

картофель - 4 шт.; семга слабосоленая - 100 г; творог или сыр сливочный - 100 г; каперсы или огурцы маринованные - 2 ст. л.; майонез, сок лимонный - 1 ст. л.; масло топленое - 20 г; укроп - 10 г; соль - 400 г.

Приготовление:

В форму для запекания насыпать соль, выложить промытый картофель и отправить в разогретую до 190 - 200 градусов духовку на 60 - 70 минут. Затем чайной ложкой вычистить мякоть, чтобы получились картофельные лодочки. Смазать каждую половинку картофеля изнутри топленным маслом и снова отправить в духовку на 15 минут, чтобы картофельные лодочки подрумянились и стали тверже.

Семгу нарезать мелкими кубиками, выложить ее в миску, сбрызнуть лимонным соком и дать промариноваться 2 - 3 минуты.

Каперсы или корнишоны, свежий укроп мелко нарубить ножом. Выложить в миску к семге творог или сливочный сыр, корнишоны, укроп, добавить майонез, хорошо перемешать.

Достать картофельные лодочки из духовки, дать им остыть, нафаршировать приготовленной начинкой. Украсить веточками свежего укропа.

Куриные рулетки



Продукты на 8 порций:

куриное филе - 350 г (2 шт.); бекон копченый - 50 г (4 шт.); сыр плавленый - 100 г; петрушка свежая - 25 г (небольшой пучок); мука (для панировки) - 100 г; яйца - 2 - 3 шт.; масло растительное - 30 мл (2 ст. ложки); соль, перец черный молотый - по вкусу.

Приготовление:

Петрушку мелко нарезать, смешать с плавленым сыром. Куриное филе разрезать вдоль на две части, отбить, посолить и поперчить, смазать сырной смесью. Выложить на один край отбитого филе полоску бекона. Длинный бекон можно разрезать на части и разложить по всей поверхности грудки. С широкой стороны филе влажными руками свернуть плотные рулеты, оставить на 10 минут при комнатной температуре.

Духовку разогреть до 180 градусов, разрезать каждый рулет поперек на две части и запанировать со всех сторон в муке. Яйца перемешать до однородной массы, обмакнуть рулетики в яичную смесь.

В сковороде разогреть растительное масло. На среднем огне обжарить рулетики со всех сторон до румяной корочки, по 3 - 4 минуты, переложить в форму для запекания и отправить в разогретую духовку. Запекать при температуре 180 градусов в течение 10 - 15 минут (при прокалывании должен выделяться прозрачный сок).

По материалам интернет-ресурсов



◆ НАШ ДОСУГ

В кадре - Тюменская область

Если в дни новогодних каникул у вас есть свободное время, предлагаем найти в сети Интернет и посмотреть фильмы, снятые в нашем регионе

🎬 «ТАЙНА ЗОЛОТОЙ ГОРЫ», 1985 год, режиссер Николай Гусаров.

Локации: Тобольский кремль, берег Иртыша за Чуваشمским мысом.

Действие происходит в 1722 году во времена Петра I. Сюжет рассказывает о крепостном рудоискателе Михайло Волкове, который открыл залежи каменного угля на горе Горелой, недалеко от города Кемерово. Картина основана на реальном историческом факте. В фильме есть и острый сюжет, и красивые натурные кадры. Наблюдать за героями и развитием событий интересно.

🎬 «НАСЛЕДНИКИ», 2008 год, тюменский кинорежиссер Константин Одегов.

Локации: панорамные съемки Тобольска, жилой сектор Увата.

Картина получила хорошие отзывы кинокритиков и кинематографистов. Также она стала участницей Венецианского, Монреальского и Токийского фестивалей. Основные съемки проходили в Увате и заняли полтора месяца. В течение пары дней снимали в Тобольске и еще месяц в павильонах «Мосфильма».

В основе фильма - повесть Сергея Козлова «Мальчик без шпаги». Главный герой обычный 12-летний мальчик Тимофей из Увата. Родители его выпивают, а ребенок начинает воровать и продавать краденое. Но однажды к нему попадает необычная вещица, которая полностью меняет жизнь мальчика и его семьи. Уват показан с его заснеженными просторами, лесными животными, деревян-

ными домами и особым колоритом сибирской глубинки.

🎬 «БЕГСТВО РОГАТЫХ ВИКИНГОВ», 2018 год, снят по одноименной книге тюменского писателя Владислава Крапивина.

Локации: лог реки Тюменки, исторический центр Тюмени.

Фильм снимали на родине автора - в Тюмени. На создание кинокартины ушло семь лет.

В центре сюжета 9-летний паренек по прозвищу Джонни, который восстает против хулигана Тольки Самохина и его банды рогатых викингов, чтобы защитить соседских ребятшек.

Несмотря на то что фильм рассчитан на детскую аудиторию, в отзывах зрители называют его самым крапивинским из экранизированных.

🎬 «ТОБОЛ», 2019 год, по мотивам одной из сюжетных линий одноименного романа Алексея Иванова «Тобол». Режиссер - Игорь Зайцев.

Локации: Тобольский кремль; Посад сибирских старожилов; у подножия Чуваشمского мыса; деревня Панушкова на берегу Аремзянки.

Фильм основан на реальных исторических событиях, которые происходили в Сибири в Петровскую эпоху. В центре сюжета - молодой офицер новой гвардии Петра I Иван Демарин, который отправляется в Тобольск по заданию царя. Здесь Иван впервые влюбляется, а затем оказывается втянутым в заговор местных князей, охотящихся за золотом Яркенда.

🎬 «ЕЛКИ 8», 2021 год, режиссер Антон Богданов.

Локации: термальный курорт «ЛетоЛето», аэропорт Роцино,

база отдыха «Верхний бор», ресторанный комплекс «Распутинские бани», этностойбище «Увас Мир хот».

Фильм состоит из восьми новелл, а действие происходит в разных городах России, в том числе и в Тюмени. Съемки тюменской новеллы прошли в сентябре и длились четыре дня. В сценах массовой поучаствовали более 200 тюменцев. Сюжет фильма, как и в предыдущих частях, связан с предновогодними историями на тему любви, семьи и дружбы.

🎬 «ПАПАША В БЕГАХ», российский приключенческий комедия, 2023 год, режиссер Алексей Южаков.

Локации: жилые районы Тюмени, село Заводопетровское, коттеджный поселок «Зеленые холмы», поселок Ключи, Перинатальный центр, платформа железнодорожной станции Тюмень, вагоны пассажирского поезда, дом Культуры «Водник» и другие.

Уникальность проекта в том, что от идеи до воплощения он принадлежит тюменцам. Премьера кинокартины состоялась 11 ноября в Тюмени и была впервые показана в ДК «Нефтяник». Затем фильм показали 1 287 залов России.

По сюжету сибиряк Толя узнает, что скоро станет отцом, и, испугавшись ответственности, сбегает от жены на вахту. По дороге он встречает мальчика-сироту, сбежавшего из приемной семьи. Главный герой решает не бросать беспризорника, и весь оставшийся путь преодолевает с ним.

Кстати, среди продюсеров этой кинокартины - наша землячка Анна Румянцева. Фильм «Папаша в бегах» изначально назывался «Вахтовый метод». Как рассказала Анна, название решили сменить, потому что фильм больше комедийный, а «Вахтовый метод» - это про драматичную северную историю.

ОПЕРАТОР БПЛА
от **4 500 000 Р**
ЗАРПЛАТА ЗА ПЕРВЫЙ ГОД СЛУЖБЫ
2 000 000 Р
СРАЗУ ПРИ ЗАКЛЮЧЕНИИ КОНТРАКТА
ПОДРОБНОСТИ ПО ТЕЛЕФОНУ: **117**
СЛУЖБАПОКОНТРАКТУ72.РФ

◆ В МО МВД РОССИИ «ОМУТИНСКИЙ» Не поддавайтесь на уловки мошенников

Сотрудниками полиции межмуниципального отдела МВД России «Омутинский» на постоянной основе проводится работа по профилактике мошенничества, направленная на предупреждение граждан о существующих способах обмана.

Участковый уполномоченный Геннадий Андреев провел разъяснительные беседы с работниками жилищно-коммунального хозяйства и местной администрации. Сержант полиции рассказал об основных схемах обмана граждан мошенниками; дал рекомендации, как не стать жертвой злоумышлен-

ников; объяснил, что не стоит доверять звонкам от незнакомцев, кем бы они ни представлялись. Сотрудники правоохранительных органов не будут предлагать гражданину по телефону «поучаствовать в секретном мероприятии», а работники финансовых учреждений не станут просить «перевести сбережения на безопасный счет». В этих случаях лучше положить трубку.

В завершение полицейский вручил жителям памятки по мошенничеству. Сотрудники ведомств поблагодарили участкового за встречу и плзную информацию.

Пресс-служба отдела

◆ СТРОКОЙ ЗАКОНА

Осуждён за пьяное вождение

Омутинский районный суд вынес приговор по уголовному делу в отношении 32-летнего жителя с. Омутинского.

Он признан виновным в совершении преступления, предусмотренного ч. 2 ст. 264.1 УК РФ (Управление автомобилем лицом, находящимся в состоянии опьянения, имеющим судимость за совершение в состоянии опьянения преступления, предусмотренного настоящей статьей).

В суде установлено, житель с. Омутинского в июне 2022 года был осужден по ст. 264.1 УК РФ за пьяное вождение и лишен водительских прав на срок 1 год 6 месяцев, но должных выводов не сделал.

Не имея возможности на законных основаниях управлять автомобилем ВАЗ-21110, мужчина, находясь в состоянии

алкогольного опьянения и не имея водительского удостоверения, в октябре 2024 года сел за руль автомобиля и начал движение по улицам с. Омутинского. Вблизи дома № 12 по ул. Кирова он был задержан сотрудниками ДПС. От водителя исходил запах алкоголя. Проведенное медицинское освидетельствование подтвердило его нетрезвое состояние.

Суд, с учетом позиции государственного обвинителя, назначил виновному наказание в виде лишения свободы на срок 1 год 6 месяцев с отбыванием наказания в колонии-поселении и на 3 года лишил его права заниматься деятельностью, связанной с управлением транспортными средствами. Приговор в законную силу не вступил.

Прокуратура Омутинского района

Магнитные бури в январе

В начале месяца ученые прогнозируют большое количество вспышек геомагнитной активности, которые мы ощутим на себе. Сильные магнитные бури могут произойти 5 и 10 января. В эти дни геомагнитная активность вырастет до четырех баллов.

Также метеозависимым людям следует внимательно следить за своим самочувствием 20, 24, 27 января. В эти дни ученые прогнозируют наступление мощных магнитных колебаний.

Использование материалов газеты «Сельский вестник» возможно только с письменного разрешения редакции. В противном случае любая перепечатка, частичное или полное воспроизведение текстов, коммерческое использование материалов является нарушением Закона «Об авторском праве и смежных правах».

Газета выпускается при финансовой поддержке Правительства Тюменской области и Министерства цифрового развития, связи и массовых коммуникаций РФ.

ИЗДАТЕЛЬ

Автономная некоммерческая организация «Информационно-издательский центр «Сельский вестник».

Адрес: 627070, Тюменская область, Омутинский район, с. Омутинское, ул. Советская, 151.

12+

Главный редактор
М.Н. Никонорова

Номер сдан в печать:
по графику в 14.00;
фактически
подписан в 14.00.

Адрес редакции и издателя: 627070, с. Омутинское, ул. Советская, 151.

☎ Телефоны: главный редактор - 3-16-73; редактор - 3-13-71; отдел местного самоуправления и правовых отношений; отдел социальных проблем и работы с молодежью; отдел экономики и развития АПК - 3-21-73; бухгалтерия - 3-11-68; отдел рекламы - 3-15-58. Газета «Сельский вестник» зарегистрирована Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Тюменской области, Ханты-Мансийскому автономному округу - Югре и Ямало-Ненецкому автономному округу.
E-mail: selvest151@yandex.ru. Свидетельство ПИ № ТУ72-01412 от 22 декабря 2016г.

Номер набран и сверстан в автономной некоммерческой организации «Информационно-издательский центр «Сельский вестник». Газета отпечатана в ООО «Ишимская типография»: 627750, г. Ишим, ул. Чкалова, 17. Печать офсетная.

Уважаемые читатели!

Мнение редакции может не совпадать с позицией авторов публикаций. Тираж 1 056 экз. Заказ № 2.

Редактор

А.В. Пайвина

Редакция знакомится с письмами читателей, оставляя за собой право не вступать в переписку. За содержание рекламы ответственность несут рекламодатели.