

Сельский вестник

Общественно-политическая газета Омутинского района

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

Газета основана 6 сентября 1931 года

№ 2 (11179) • Пятница, 5 января 2024 года • Газета выходит два раза в неделю • Цена в розницу - свободная 12+

Уважаемые земляки!

Сердечно поздравляю всех православных христиан с Рождеством Христовым!

Этот праздник наполнен надежной на лучшее, символизирует добро, духовные и нравственные ценности, подвигает людей на добрые дела и сострадание.

Русская православная церковь наряду с другими конфессиями постоянно заботится об

укреплении в обществе моральных, нравственных идеалов, семейных традиций, способствует межконфессиональному согласию и гражданской солидарности. Пусть свет и радость Рождества Христова придут в каждую семью. От всей души желаю крепкого здоровья, благополучия и взаимопонимания.

Губернатор Тюменской области
Александр МООР

Христос рождается, славите!

Дорогие братья и сестры!

Сердечно поздравляю всех вас с великими праздниками Рождества Христова и Новолетием.

Пусть этот светлый праздник наполнит вашу жизнь светом, теплом, радостью и благополучием!

Желаю искренне верить, ценить каждый добрый момент своей жизни, находить только хорошее в людях, уметь прощать, дорожить семьей, никогда не забывать о простом человеческом счастье. Мира, добра, любви, семейного уюта.

Пусть Вифлеемская звезда оберегает вас от всех бед и невзгод!

Настоятель Прихода храма в честь Богоявления Господня с. Омутинского протоиерей Виталий ОСТАПЧУК

6 января (суббота) 15 час. - Вечернее богослужение;
23.40 час. - Рождественская Божественная Литургия

◆ В СТРАНЕ

Социальная газификация - в приоритете

Полномочный представитель Президента Владимир Якушев положительно оценил результаты регионов Уральского федерального округа по социальной газификации в 2023 году.

Программа стартовала в 2021 году по поручению Президента Владимира Путина.

Регионы УрФО успешно выполняют региональные и федеральные планы по подключению к газопроводам домохозяйств, а также оказывают региональную социальную поддержку при проведении газа внутри участков для отдельных категорий населения, в том числе для участников СВО.

Всего до конца года по программе социальной газификации в регионах Уральского федерального округа к сети подключат свыше 161 тысячи домовладений.

Полномочный представитель Президента Владимир Якушев позитивно оценивает проделан-

ную работу: «Сегодня социальная газификация на федеральном и региональном уровнях остается важным приоритетом, который учитывается во всех программах развития нашей страны. Для нас самой важной задачей остается подключение всех домов, которые имеют для этого технические возможности, и, конечно же, создание условий для дальнейшего развития сетей газоснабжения в субъектах РФ. К этому мы будем стремиться».

При этом в некоторых субъектах планы по подключению уже выполнены на 100 %. Например, на Ямале в этом году подключили 286 домовладений, а за два года действия программы газифицировать удалось почти тысячу домов.

В Тюменской области, где уровень газификации домовладений 97 %, власти в 2024 году планируют подключить еще 40 населенных пунктов.

uralfo.gov.ru

Телефоны экстренных служб

- 112 Единая служба спасения
- 101 МЧС
- 102 Полиция
- 103 Скорая помощь
- 104 Аварийная служба газовой сети



Пусть будет день этот светел

Рождество Христово - самый благословенный и светлый праздник! Несмотря на то что он отмечается зимой, это один из теплых дней в году, который приносит нам радость, объединяет вокруг главных ценностей жизни - любви и милосердия, благополучия семьи, здоровья детей и близких.

В Рождество сердца согревают вера и надежда на лучшее. Сегодня наше общее заветное желание, чтобы поскорее наступил мир и добро снова одержало победу над темными силами. Уважаемые читатели, от души желаем всем здоровья и крепости душевных сил. Божией помощью вам в делах, уюта в доме и процветания.

Старайтесь не поддаваться плохим мыслям, находите доброе в людях, воплощайте свои мечты. Цените то, что имеете, и никогда не забывайте о простом человеческом счастье. Пусть Ангел-Хранитель оберегает вас и ваших родных от бед, а в душе воцарятся покой и благодать. Со светлым праздником Рождества!

◆ АКТУАЛЬНО

Путин постарается посетить финал конкурса «Мастер года»

Владимир Путин заявил, что постарается посетить финал конкурса «Мастер года» в Тюменской области в 2024 году. Об этом сообщает информационный центр правительства региона.

«Чтобы у вас там в Тюмени все было на самом высоком уровне. Я постараюсь», - сказал президент России на заседании Государственного совета РФ. В заседании Госсовета, которое было посвящено подведению итогов Года педагога и наставника, участвовал

губернатор Тюменской области Александр Моор. В своем Telegram-канале он написал: «Тема мне по-человечески очень близка, ведь моя мама - учительница».

Российская экономика остро нуждается в квалифицированных кадрах, подчеркнул президент. Но чтобы их подготовить, нужны грамотные учителя. В этом году в Тюменской области после успешного прохождения обучения в Центре опережающей профессиональной подготовки статус «наставника» по различным профессиям и

специальностям получили 293 наших земляка.

«Также мы решили до 2026 года двукратно увеличить количество мест в педагогических колледжах региона, - отметил Александр Моор. - Значение хорошего учителя, наставника в жизни любого из нас невозможно переоценить. Ведь качественное образование и воспитание - не только основа личного успеха, но и залог дальнейшего развития государства и общества».

ИА «Тюменская линия»

◆ ВЫБОРЫ-2024

Подпись в поддержку президента

Губернатор Тюменской области Александр Моор поддержал кандидата Владимира Путина, который будет участвовать в выборах президента РФ в качестве самовыдвиженца в марте 2024 года.

«Сегодня и я поддержал своей подписью нашего национального лидера и кандидата на пост главы государства - Владимира Владимировича Путина. Россия - сильная и независимая страна, и возглавлять ее должен человек, который изменил все - Владимир Владимирович», - написал Александр Моор в своем Telegram-канале.

В Тюмени сбор подписей

в поддержку Владимира Путина как кандидата в президенты стартовал 23 декабря. Свою подпись можно оставить в Региональном избирательном штабе, в офисе ОНФ, а также в тюменских ТРЦ «Гудвин», «Кристалл», «Премьер»; в Ишиме - в ТРЦ «Мечта», в Тобольске - в ТРЦ «Жемчужина Сибири».

График работы в будни с 16 до 21 час., в выходные - с 12 до 21 час..

В Тюмени Региональный избирательный штаб кандидата в президенты Владимира Путина работает ежедневно с 10 до 19 час. по адресу: ул. Водопроводная, д. 36/3.

◆ СВОИХ НЕ БРОСАЕМ

Лекарства передали в подразделение

Партию противовирусных препаратов передали в подразделение «Ермак» в зону проведения специальной военной операции, где боевые задачи выполняют мобилизованные жители Тюменской области, сообщает информационный центр правительства Тюменской области.

«Медицинский пункт укомплектован медицинскими препаратами, средствами для лечения простудных заболеваний,

аллергии. Выражаем сердечную благодарность жителям Тюменской области, правительству, в особенности губернатору Александру Моору за оказанную поддержку. Внимание к нашему подразделению повышает моральный и боевой дух», - сказал врач с позывным «Феникс». Жители региона могут присоединиться к акции «100 миллионов для Победы» и внести свой вклад.

ИА «Тюменская линия»

◆ ЗДРАВООХРАНЕНИЕ

Победили в конкурсе

Омутинская центральная районная больница - филиал Областной больницы № 11 - стала победителем в конкурсе «Лучшая медорганизация акушерско-гинекологического профиля Уральского федерального округа по версии МАРС», который прошел в рамках Общероссийского научно-практического семинара «Репродуктивный потенциал России: Уральские чтения».

- Мы будем продолжать прилагать усилия для повышения качества медицинского обслуживания и обеспечения заботы о здоровье женщин в районе. Это достижение стало поводом для гордости не только нашего коллектива Омутинской ЦРБ, но и всего медицинского сообщества Уральского федерального округа, - подчеркивая рост и развитие родовспоможения и гинекологической помощи в регионе, поделилась заведующая

акушерским отделением Омутинской ЦРБ Лилия Кугаевская.

Диплом победителя в номинации «Лучший акушерско-гинекологический стационар I уровня» стал важным подтверждением профессионализма и высоких стандартов медицинской помощи, оказываемой в медучреждении. Это значительное достижение отмечено экспертами и участниками семинара.

- Заслуженное признание достигается благодаря постоянным усилиям врачей и сотрудников, а также систематическому совершенствованию медицинского обслуживания. Диплом победителя стал приятным подтверждением высоких стандартов, соблюдаемых в работе акушерского отделения, - с гордостью отметил главный врач областной больницы Алексей Белов.

Telegram-канал
областной больницы № 11

◆ В ОБЛАСТИ

Оборот розничной торговли увеличился

Оборот розничной торговли Тюменской области по итогам 2023 года составит 550 млрд рублей. Об этом говорят данные предварительной оценки.

В целом показатель в 2023 году демонстрирует рост. Так, в январе - октябре 2023 года по сравнению с прошлым годом

он увеличился на 17 % и составил 460 млрд рублей.

Об этом сообщил заместитель губернатора Тюменской области Андрей Пантелеев на расширенном заседании правительства региона.

«По данному показателю мы также находимся на втором

месте среди субъектов Российской Федерации. С января по октябрь на душу населения реализовано товаров на 286 тысяч рублей. Мы видим, как продолжают развиваться федеральные торговые сети. Так, подписано соглашение с корпорацией X5 Group по развитию еще 230 магазинов на территории Тюменской области. Развивается логистическое направление - строятся комплексы Ozon, Wildberries. В следующем году Монетка также возведет

◆ ТВОИ ЛЮДИ, СЕЛО

Открыл для себя искусство фотографии

Владимир Ширяев увлекается художественной съемкой



Большинство омутинцев знает Владимира как работника районного Дома культуры. Артист часто выступает на сцене, проводит игровые программы, участвует в спектаклях. В последнее время молодой человек пробует себя в качестве фотографа.

Увлечение появилось в 2006 году, когда он снимал короткие ролики ВКонтакте. В 2009 Владимир купил свой первый фотоаппарат Olympus, чтобы фотографировать друзей, знакомых, увековечивать семейные события. Основательно набивать руку начал в 2020 году.

- Владимир, как относятся близкие к вашему увлечению?

- С самого начала они оказывают поддержку. Всегда готовы помочь с транспортом и поисками реквизита. Мой отец Сергей Владимирович работает водителем автобуса. Бывает, что на местном маршруте омутинцы спрашивают, как можно связаться со мной. Папа дает контакты, работает моим агентом.

- Что приносит удовольствие в искусстве фотографии?

- Общение с людьми, знакомства, новые эмоции. Каждая фотосессия проходит по-разному, но в позитивном ключе. Люди не так часто фотографируются. Фотограф для них единственный, у кого они могут спросить совета, какую позу принять, как повернуться. Единственное, что может огорчить - погодные условия. Остальное, я считаю, зависит от фотографа.

- На кого вы ориентируетесь в своем увлечении?

- В 2019 году в социальной сети нашел страницу фотографа из Екатеринбурга Максима Доброго, который тоже начинал свой путь, будучи в другой профессии. Спустя десять лет он уже обучил много людей. У Макса есть авторские программы. Информация, которую он давал, стоила намного больше уплаченных денег. Максим доносит все в оригинальной форме: дерзко, с шутками. Благодаря ему вырос уровень моего мастерства. Это можно проследить, пролистав мою страницу ВКонтакте.



Фотограф Владимир Ширяев оставляет красивые воспоминания омутинцам

- Что вдохновляет на создание новых фотопроектов?

- Раньше образы приходили сами. Я, когда видел человека, представлял его в конкретной локации. Потом связывался и предлагал свою идею, далее мы могли ее доработать. Вообще, меня всегда вдохновляли бэкстейджи со съемок клипов, фотосессий. Интересно смотреть, как все проходит, как люди готовятся, какая команда для этого нужна.

- Какой жанр фотографии вам ближе?

- В данный момент я захожусь в поиске своего стиля и считаю, что иду правильным путем. Люблю делать постановочные снимки. Человек приходит с определенным запросом, и я помогаю воплотить его идею необычно и классно. Последние два года мне нравится работать с детьми.

- Владимир, дайте совет начинающим фотографам.

- Фотограф - это не тот, кто просто нажимает на спуск затвора. Для меня это больше психолог. Всем, кто занимается фотографией, советую почитать книги по основам психологии, о том, как правильно общаться. Я прошел онлайн-курсы по основам психологии. Стало легче и проще находить контакт с людьми. Ну и, конечно, необходимо читать книги по основам фотографии. Важно знать азы. Не бойтесь вкладываться в свое развитие.

- Как ладите с клиентами во время съемки?

- Очень хорошо. Я в культуре работаю уже тринадцать лет. Понимаю, как общаться с людьми от мала до велика. Знаю, о чем поговорить, как к себе расположить и расслабить. Часто клиенты приходят на съемки зажатые. Мы первые пятнадцать минут разговариваем, взаимодействуем, шутим и смеемся.

Главное для меня, помочь человеку посмотреть на себя по-другому. Большую часть жизни мы привыкли себя видеть через зеркало. Зачастую на снимке мы видим иное, и он кажется нам неудачным. Хочу научить людей себя любить и показывать такими, какие они есть. Я предлагаю клиентам выложить фото, на которых они себе не нравятся, и посмотреть на реакцию людей. Как правило, результат вызывает только положительные отзывы. Когда мне говорят: «Я не фотогеничная», отвечаю: «Покажите мне этого человека». Молчат.

- Какие фотоработы вам нравятся больше всего?

- Все свои работы считаю крутыми. Каждая для меня - это шаг вверх, моя отдушина. Планирую и дальше совершенствоваться в этом направлении, чтобы мое творчество оценили и за пределами Тюменской области.

Татьяна ЛЫСЕНКО
Фото автора

в регионе свой логистический центр», - рассказал он.

Он подчеркнул, что увеличению оборота розничной торговли способствует рост доходов населения. За 9 месяцев 2023 года среднемесячная номинальная начисленная заработная плата выросла почти на 14 % по сравнению с аналогичным периодом 2022 года и составила 67,9 тыс. рублей. По оценке в 2023 году по итогам года она достигнет 69,5 тыс. рублей.

Среднедушевые доходы населения за январь - сентябрь 2023 года в номинальном выражении также увеличились на 13,7 % и составили почти 40 тыс. рублей. Ожидается, что за 2023 год показатель достигнет 45 тыс. рублей. «По реальным денежным доходам мы выросли на 12,2 % и находимся по этому показателю на втором месте в Российской Федерации», - добавил Андрей Пантелеев.

ИА «Тюменская линия»

◆ ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Щедрый стол- достаток в доме

Порадуйте себя и гостей вкусными, необычными угощениями

В воскресенье, 7 января, мы отметим Рождество Христово. Семейный праздник принято встречать за большим столом. На нем обязательно должны быть традиционные рождественские блюда, которые символизируют достаток и благополучие. Накануне торжества хозяйки тщательно продумывают меню, находят или придумывают оригинальные идеи, чтобы разнообразить угощение и вкусно попотчевать родных и гостей. Предлагаем вам рецепты для праздничного застолья.

Утка, запеченная с апельсинами



Продукты:

утка - 1 шт. (2 кг); корица - 1 палочка; апельсины - 4 шт. (в т.ч. 1 шт. для украшения); чеснок - 4 - 5 зубчиков; соль - 2 ст. л.; перец черный молотый - 1 ст. л.; зелень петрушки (для украшения) - 1 пучок; гранат (для украшения) - 1 шт.

Приготовление

В емкость сыпем специи - соль, перец, выдавливаем чеснок, снимаем цедру с одного апельсина мелкой теркой. Перемешиваем. Выдавливаем сок из одного апельсина. Обсушенную утку натираем снаружи и внутри специями, предварительно сделав небольшие проколы в коже птицы.

Плотно заворачиваем в пакет и оставляем мариноваться на 4 часа. Фаршируем утку двумя очищенными и нарезанными апельсинами с палочкой корицы. Скрепляем зубочистками, укладываем в форму, добавляем сок апельсина и воду, исходя из пропорции 1:1. Плотно закрываем утку в форме фольгой и отправляем в духовку. Запекаем птицу при температуре 180 градусов 40 минут. Затем извлекаем из духовки, снимаем фольгу, смазываем утку выделившимся соком, на ножки одеваем фольгу и отправляем назад в духовку. Запекаем еще 1,5 часа при температуре 200 - 220 градусов, периодически поливая выделившимся соком. Готовую утку украшаем нарезанным апельсином, свежей зеленью и зернами граната.

Закуска из свежего огурца и сыра в виде елочных игрушек



Продукты на 6 порций:

свежий огурец - 1 шт.; плавленный сыр - 70 г; яйца - 2 шт.; чеснок - 2 зубчика; сметана или майонез - 1 ст. л.; маслины (без косточки) - 2 - 3 шт.; зеленый лук - 1 - 2 пера; любая свежая зелень (для декора); щепотка соли.

Приготовление

Огурец нарезать на тонкие длинные слайсы. Яйца отварить вкрутую. Натереть на мелкой терке плавленный сыр, яйца, все соединить. Чесночные зубчики пропустить через пресс и добавить в чашу. В яично-сырную массу

добавить сметану и щепотку соли, хорошо перемешать до однородности. На огуречный слайс распределить равномерно по всей длине массу, оставить свободным край примерно 2 см. Аккуратно скрутить рулетиком и уложить на сервировочное блюдо. Маслины разрезать на 2 части и разместить на рулетиках. Небольшие отрезки (около 4 см) из перьев зеленого лука согнуть пополам и вставить в отверстие маслин, украсить свежей зеленью.

Салат с копченой курицей и маринованными шампиньонами



Продукты:

морковь по-корейски (средней остроты) - 100 г; куриное копченое мясо - 120 г; шампиньоны маринованные - 150 г; яйца - 1 - 2 шт.; плавленный сыр - 80 г; постный майонез - 100 г; зеленый укроп для украшения - 1 веточка.

Приготовление

Копченую курицу нарезать небольшими произвольными кусочками. Яйца мелко натереть на терке. Грибы нарезать средними кусочками. Два красивых грибочка оставить для украшения. Через среднюю терку пропустить плавленный сыр. Собрать салат: на дно салатника ровным слоем выложить мясную нарезку. Покрыть сверху небольшим количеством майонеза. Следующим слоем распределить маринованные грибы. Повторить майонезную прослойку. Далее слой яиц и нанести майонезную сетку. Затем толстым слоем распределить морковь по-корейски. Так как морковь сочная, майонезом не покрывать, сразу выложить плавленный сыр. Сверху украсить маринованными грибочками и свежим укропом. Салату дать чуть настояться.

Красная рыба на бутербродах из лаваша



Продукты:

лаваш 16x20 см - 3 шт.; свекла - 0,5 шт.; красная рыба (любая слабосоленая) - 100 г; морковь средняя -

1 шт.; яйца - 1 - 2 шт.; майонез постный - 100 г; укроп свежий - 0,5 пучка.

Приготовление

На разделочную доску выложить первый лаваш и смазать его майонезным соусом. Свеклу отварить, натереть на средней терке, распределить следующим слоем. Уложить на свеклу второй лист лаваша, снова нанести майонез тонким слоем. Отваренную морковь натереть как свеклу. Выложить ее на майонез равномерным слоем. Закрывать морковь последним листом лаваша, снова сделать прослойку из майонеза. Варенные яйца пропустить через яйцесек, посыпать завершающим слоем. Аккуратно, чтобы не повредить лаваш, туго свернуть все слои в рулет. Обернуть готовый рулет пищевой пленкой, отправить в холодильник на 1 час. Достать охлажденный рулет, снять пленку, острым ножом нарезать его порционными кусочками. Разложить ломтики на сервировочную доску, чтобы было видно радужную начинку. Из ломтиков красной рыбы сделать розочки и выложить на мини-рулеты, украсить листочками свежего укропа.

Канapé

«Пингвинчики»



Продукты:

оливки крупные и мелкие - 20 шт.; морковь - 1 шт.; мягкий сыр - 150 г; соль, зелень - по вкусу.

Приготовление

Морковь нарезать в форме кружочков. Из каждого кусочка вырезать треугольник. Смешать сыр с солью и нашинкованной зеленью. Крупные оливки разрезать и наполнить приготовленной сырной начинкой. В маленьких оливках проколоть отверстие и вставить в них треугольник из моркови. Осталось сформировать канapé. На шпажку насадить маленькую оливку, затем крупную и кружочек моркови. Получатся красивые новогодние пингвины.

Картофельные веера с сыром



Продукты на 4 - 5 порций:

картофель - 7 шт.; сливочное масло - 70 г; твердый сыр - 70 г; рубленая зелень - 1 ст. л.; тимьян, майоран, соль, молотый черный перец - по вкусу.

Приготовление

Почистить картофель, аккуратно сделать на нем продольные разрезы (не до конца). Форму для запекания смазать маслом. Надрезанный картофель немного раскрыть и положить в форму.

Посолить, поперчить, посыпать тимьяном и майораном. На каждую картофелину выложить кусочки масла. Запекать в духовке при температуре 180 градусов в течение 35 - 40 минут. Посыпать картофель тертым сыром и запекать еще примерно 15 - 20 минут, до подрумянивания сыра. Готовое блюдо посыпать зеленью.

Фаршированная куриная грудка ананасом и сыром в духовке



Продукты:

куриная грудка (на кости) - 1 половинка; свежий ананас - 100 г; твердый сыр - 60 - 70 г; растительное масло - 3 ч. л.; перец красный молотый, черный молотый, соль - по вкусу.

Приготовление

Тщательно просушить большую часть куриной грудки. Кожу снимать не нужно. Отрезать филе с кости. Подготовленную грудку разрезать на 2 куска. Кусок с кожей должен получиться больше, чем филе без кожи. Со всех сторон обильно посыпать перцем и солью. Оба куска мяса хорошенько отбить молотком. Нарезать небольшие кусочки ананаса. Сыр натереть на крупной терке. Перемешать с кусочками ананаса. Расположить кусок отбитой курицы кожей вниз. Посередине добавить начинку из ананаса и сыра. Сверху накрыть кусочком курицы поменьше. Разогреть духовку до 200 градусов. Чтобы при запекании начинка осталась внутри, можно соединить половинки филе нитками. Фольгой застелить противень, поместить фаршированную грудку, полить сверху маслом (1 ч. л.) и отправить в духовку. Запекать около 40 минут. За это время 2 раза филе поливать маслом (1 ч. л.). Сверху курица должна покрыться красивой корочкой. Готовую грудку нарезаем на небольшие кусочки и подаем на стол с любимым гарниром и овощным салатиком.

Рулетики из крабовых палочек



Продукты:

крабовые палочки - 200 г; яйца - 3 шт.; твердый сыр - 80 г; чеснок - 1 зубчик; майонез - 2 ст. л.; петрушка, черный молотый перец - по вкусу.

Приготовление

Сыр натереть на средней терке. Отварить яйца вкрутую, отделить желтки от белков, натереть по отдельности на средней терке. Зубчик чеснока пропустить через пресс. Петрушку мелко нашинковать. В салатнике соединить тертые белки, один тертый желток, сыр, чеснок и петрушку. Заправить майонезом, поперчить. Развернуть крабовые палочки. На каждую выложить немного начинки и равномерно размазать по всей поверхности. Аккуратно свернуть палочки обратно в трубочки начинкой внутрь. Кончики присыпать оставшимися желтками.