



ГОЛЫШМАНОВСКИЙ ВЕСТНИК

ЕСТЬ НОВОСТЬ? ПИШИТЕ, ЗВОНИТЕ: **8-(34546)-2-50-34** **GOL_VESTNIK@mail.ru**

№ 72 (10440)

4 СЕНТЯБРЯ 2020
ПЯТНИЦА

Цифра номера

56 ПРОЕКТОВ

голышмановцев
получили поддержку из
окружного бюджета

Подробности на стр. 2

ОБРАЗОВАНИЕ



1 «В» класс школы № 1 будет изучать букварь с первой учительницей Ириной Мулинцевой.
В День знаний ребята об этом не думали – рассматривали друг друга и школу

Главный праздник сентября

В школах Голышмановского округа за парты сели 3300 учеников

Торжественные линейки были организованы только для учащихся первых и выпускных классов. Все остальные ребята сразу отправились по кабинетам – на урок мира и добра.

Первого сентября в школу №1 посёлка Голышманово пришли 1050 учеников, из них – 120 первоклассников. Их по дороге знаний повели педагоги Андрей Попов, Анна Ляхова, Ирина Мулинцева, Татьяна Ярыгина.

– Важно, как мой внук Артём войдёт в класс, как будет чувствовать себя среди сверстников, – с волнением поделилась Любовь Елфимова. – В школу собирался с желанием: умеет считать и знает буквы. Любит рисовать и собирать конструкторы. Его старшая сестра Диана учится в третьем классе этой же школы. Надеемся, что внук быстро освоится в своей новой роли ученика.

Первый звонок, первый урок, первая учительница навсегда останутся в памяти первоклассников и первые подарки тоже. Им традиционно вручили комплексы шахмат от главы округа.

Выпускники же всё больше размышляли о будущем.

– Хочу стать стоматологом, надо постараться сдать ЕГЭ хорошо и получить бюджетное место в вузе, чтобы родителям не пришлось платить за моё дальнейшее образование, – говорит ученица 11 «Б» класса Екатерина Алатырева. – Психологически настроилась на лучшее, акцентирую внимание на химию и биологию. Решаю КИМы. Думаю, упорными тренировками добьюсь лучшего результата.

На линейке глава Голышмановского городского округа Александр Ледаков поздравил учащихся и учителей с главным праздником сентября – Днём знаний! Побывал на классном часе в 11 «А» классе, где говорили о производстве, благоустройстве, востребованных профессиях и жизни.

В коллективе школы №1 – 70 педагогов. По словам директора образовательного учреждения Лилии Агеевой, учебная нагрузка у всех высокая – по 30 часов в неделю. Приняли бы на работу учителя физики и математики. Средний возраст учителей – за 40 лет. В последние годы трудоустраивались молодые специалисты, но немного. Здесь работает сильный преподавательский состав – ученики показывают отличные знания.

В школе №1 затянулся капремонт столярной мастерской, сейчас идут внутрен-

ние работы. До их завершения уроки технологии для мальчиков будут проходить в здании молодёжного центра. В обновлённую столярку планируется закупить современные станки и верстаки. Также продолжается строительство спортивной площадки: осталось выставить ограждение и уложить синтетическое покрытие. Придётся потерпеть неудобства и при проведении уроков физкультуры. Учителя и учащиеся мечтают о капитальном ремонте школы, но пока неизвестно, когда это случится.

– У нас начнут работать четыре профильных класса для углублённого изучения: социально-экономический, естественно-научный, технологический и универсальный, – отметила Лилия Агеева. – Это первый шаг к индивидуализации старшей школы, к чему обязывают ФГОСы. В перспективе возможны переходы на персональные учебные планы по запросу детей. Обучение организовано с соблюдением санитарных норм: учащиеся будут посещать школу в разное время, заниматься в своих классных кабинетах. Обязательны термометрия, дезинфекция помещений, а для взрослых введён масочный режим.

Оксана ТИТЕНКО
Фото Олеси ЗАЗУЛИНОЙ

6 сентября – День работников нефтяной и газовой промышленности

Дорогие работники нефтяной и газовой промышленности, ветераны отрасли! Поздравляю вас с профессиональным праздником! Для жителей Тюменской области, Югры и Ямала это особый день. Героическим трудом первопроходцев в 1960-1970-х годах был создан нефтегазовый комплекс страны – основа экономики сегодняшней России. В 1960 году первый фонтан Шаминской нефти возвестил всему миру, что недра Западной Сибири богаты углеводородами. На карте России яркими факелами вспыхнули точки Мегионского, Аганского, Варьеганского и жемчужины Западной Сибири – Самотлорского месторождений. Эти огни перспективности нашего края дали старт развитию всей Западной Сибири, и в дальнейшем открытые газовые Уренгойское, Ямбургское, Заполярное месторождения подтвердили, что наша большая Тюменская область – энергетическое сердце России. Работа первопроходцев изменила наш регион. В тундре и в тайге вырастали новые посёлки и города. Поэтому особые слова благодарности сегодня ветеранам. Вы – люди особой породы, ваша главная цель – служить Родине. Так вы воспитали своих детей и внуков, которые продолжают дело отцов, вершат уже современную историю. Сегодня вводятся в эксплуатацию новые месторождения, внедряются современные технологии, в том числе добывающие трудноизвлекаемых запасов, создаются новые производственно-технологические базы. Особое место в картине нашего будущего занимает порт Сабетта, где реализован глобальный проект по транспортировке сжиженного газа по Северному морскому пути, который изменит экономику всего мира. Я уверен, впереди у нас – новые достижения и производственные победы! Желаю вам, дорогие друзья, счастья и здоровья! Мира и благополучия вам и вашим семьям! Новых успехов! С праздником!

**Александр МООР, губернатор
Тюменской области**

Уважаемые работники и ветераны нефтяной и газовой промышленности! От всей души поздравляю вас с профессиональным праздником! Успешная работа нефтегазового комплекса обеспечивает стабильную работу предприятий промышленности, жилищно-коммунального хозяйства, транспортной сферы, агропромышленного комплекса, во многом способствует социальному-экономическому развитию в целом. В отрасли ведётся масштабная модернизация производства в соответствии с современными стандартами, уделяется серьёзное внимание улучшению качества продукции и услуг, подготовке квалифицированных специалистов. Одним из важнейших направлений остаётся внедрение новейших технологий, которые позволяют в значительной мере повысить экологическую безопасность предприятий. Залогом эффективного развития нефтегазового комплекса является высокопрофессиональная и добросовестная работа его сотрудников, которые умело сочетают лучшие традиции отрасли и новаторский подход к делу. Достойным примером для молодого поколения служит многолетний плодотворный труд ветеранов производства, представителей династий. Искренне желаю всем работникам отрасли крепкого здоровья, благополучия, успехов в работе и новых свершений!

**Александр ЛЕДАКОВ, глава
Голышмановского городского округа**

Как уберечь частный дом от пожара?



Очень много сейчас советов для тех, кто строится: негорючая пропитка, огнестойкие утеплители, безопасные материалы, системы пожаротушения, правильная планировка и т.д. Но что делать тем, чьи дома построены ещё дедами, а средств на дорогостоящий капитальный ремонт нет?

Совет первый: следить! Постоянно следить за электропроводкой, печами, банями, дымоходами и детьми, чтобы не допустить беды.

Совет второй: установить сигнализацию, купить огнетушители, поставить вёдра с песком и бочки с водой. Это поможет вам вовремя справиться с огнём.

Совет третий: снять решётки с окон и сделать наружную лест-

ницу. При пожаре это не сохранит ваше имущество, но, вполне возможно, спасёт жизнь.

Совет четвёртый: застраховать дом. В случае беды вы не останетесь без финансовой поддержки, получите деньги на строительство, ремонт, новые вещи.

О самом важном при страховании домов мы узнали у Натальи КОГТЕВОЙ, директора Ишимского филиала страховой компании «Югория».

– Прежде всего, важно в интересах клиента учитывать, что полис должен покрыть возможные убытки. То есть, сгорел дом – страховка должно хватить на строительство другого. Второе – страховаться желательно не только от пожаров. Ограбления, стихийные бедствия и аварии систем тоже актуальны. Мы всегда рекомендуем клиентам расширять страховую защиту, так как экономить на этом – себе дороже.

– **Предположим, я хочу застраховать дом – как это сделать и сколько это стоит?**

– Каждый дом индивидуален, как и полис для него, но приведу пример: у нас страхование на год кирпичного дома, 95 кв. м, на 700 тысяч рублей стоит всего 2 тысячи рублей. В полис можно дополнительно включить гараж, хозпостройки, беседку, баню, теплицу,

забор и прочее. Главное – решить, что и на какую сумму надо застраховать. Затем вы звоните нам – приходит страховой агент, осматривает ваш дом, помогает оформить заявление и всё.

– **А выплата происходит также быстро?**

Выплата – по предоставлению документов в течение 10-15 дней, обычно никаких проблем у наших клиентов не возникает. Мы всегда консультируем, помогаем с документами. Хочу отметить, что СК «Югория» – лауреат всероссийской премии «Права потребителей и качество обслуживания», лидер народных рейтингов. Компания успешно работает уже 22 года, своих клиентов ценит, уважает и заботится о них!

Более подробную информацию по страхованию вашего имущества можно получить в Голышманово. С нашей компанией уже очень давно работает Станислав Васильевич Кадочников – он поможет вам рассчитать стоимость, ответит на вопросы, может проконсультировать и по ОСАГО и КАСКО.

Обращаться по адресу: **р.п. Голышманово, ул. Карла Маркса, д. 13. Тел: 8-906-820-10-16.**

Добро пожаловать к нам в «Югорию»!

Материал печатается на правах рекламы

СОЦИАЛЬНЫЕ ПРОЕКТЫ

Отдавая – получай

Памятные знаки и сертификаты на реализацию проектов вручили победителям конкурсов.

Это конкурсы гражданских и молодёжных инициатив, «Культурная мозаика Голышмановского городского округа» и профилактических проектов «Воплощай идеи в жизнь», организованных Благотворительным фондом «НАШЕ ВРЕМЯ».

– Деньги – это ресурс, без человека они ничего не значат, – сказал в приветственном слове глава Голышмановского городского округа Александр Ледаков. – Такие мероприятия, как маленькие ручейки, подпитывают социальную, экономическую и политическую жизнь. Дают возможность решать важные для нашего округа проблемы.

– На рассмотрение экспертного совета поступило 69 заявок, – рассказала директор Голышмановского представительства Фонда «Инвестиционное агентство Тюменской области» Светлана Смольникова. – Неравнодушные, активные люди готовы решать проблемы, вносить личный вклад, а не ждать, когда придут из местной или окружной администрации и сделают. Как представитель организации, которая оказывает поддержку бизнес-сообществу, я отметила проекты, что можно монетизировать. Например, «Лучик Аванс». Подобные агроусадьбы способны самостоятельно зарабатывать средства на своё развитие, не регистрируясь как субъект индивидуального предпринимательства. Выплачивая налог на профессиональный доход, можно зарабатывать без кассовых аппаратов, продавать сувениры, оказывать услуги юридическим и физическим лицам. Тех, кто желает подробно изучить этот вопрос, приглашаю в Фонд «Инвестиционное агентство Тюменской об-



Жюри в составе тринадцати экспертов одобрило 56 проектов голышмановцев на общую сумму 1 млн. 766 тыс. 413 руб.

ласти». Наше представительство находится в здании администрации Голышмановского городского округа, 3 этаж, 306 кабинет.

В направлении «Округ сёл» появилось больше желающих благоустроить свои населённые пункты и придомовые территории. С такими идеями пришли на конкурс инициативные группы из Никольска, Черемшанки, жители пятиэтажного дома в посёлке Голышманово. В направлении «Округ дружбы» впервые проект представила организация «Православная община», получили средства на изготовление костюмов для детского православного хора «Зёрнышко». На конкурсе молодёжных инициатив из десяти проектов эксперты поддержали семь. Один из них обещает организовать «Малый ботанический сад».

70 тысяч рублей выделено на реализацию проекта «Чудо деревни – русская изба», руководит им житель Земляновского поселения Мереке Децимбаев. Средства пойдут на обустройство 30 квадратных метров с русской печью, которую Мереке собирается сложить своими руками.

– Задумал воссоздать быт сибиряков середины прошлого века.

Люди должны знать свои корни. Родился и вырос в России. Не было тогда интернатов, и мы, казахские мальчишки, жили в русских семьях, – рассказал Мереке Децимбаев.

Русская изба – фундамент большого проекта «Сельский туризм». На организацию комплексного семейного отдыха собирается «замахнуться» инициативная группа из Земляной. Вместе с проживанием в доме у реки они планируют предложить туристам рыбалку, тихую охоту, катание на лошадях.

Впервые в конкурсе социальных проектов приняла участие инициативная группа от учреждения здравоохранения. Проект «Модно быть здоровым» направлен на поддержание здорового образа жизни и отказа от вредных привычек. Врачи, узкие специалисты выйдут в школы с беседами о планировании семьи и с тренингами для сотрудников. Как рассказала бухгалтер областной больницы № 11 Мария Сатылбаева, в планах – организовать «Здоровый перекус», велопробег, комнату релаксации.

На реализацию социальных проектов дадутся три месяца.

Наталья ГЛАДКОВСКАЯ
Фото Дмитрия ЧУРБАКОВА

ПОДПИСКА-2021



Наталья Юрчак, её сын Костя и папа Геннадий Дюков рады подарку от редакции

Сюрприз для подписчиков районки

Спешим сообщить приятную новость: определены победители розыгрыша двух сертификатов от магазина DNS среди подписчиков районной газеты на второе полугодие 2020 года.

планируют и ванну оборудовать.

Районную газету в семье выписывают много лет. Наталья признаётся, что материалы для чтения выбирает по интересным заголовкам. Сертификату обрадовались, такого сюрприза от редакции не ожидали. Маленький Костик и тот тянул ручонки за карточкой с указанной ценностью – 3000 рублей. Что приобретут на эти средства, пока не решили.

Надеемся, что профессиональные консультанты магазина DNS помогут семье сделать выбор. Благодарим спонсора розыгрыша – региональную финансовую компанию в лице Лилии Васильевны Елисеевой, руководителя продаж в р.п. Голышманово.

С 1 сентября началась подписка на журналы и газеты на первое полугодие 2021 года. Самые активные наши подписчики по досрочной подписке оформили 85 экземпляров «Голышмановского вестника». Сумма подписки на полугодие – **687,30 руб.**, для участников ВОВ и инвалидов 1-2 групп – **602,70 руб.**

Ирина ШАДРИНА

Фото Олеси ЗАЗУЛИНОЙ

Оповещение о начале публичных слушаний

В соответствии с постановлением Главы Голышмановского муниципального района от 28.08.2020 № 05 «О назначении публичных слушаний по проекту планировки и проекту межевания территории, для размещения объекта местного значения «Строительство подъездных путей от посевных площадей у д. Гришина до производственной базы Молочно-товарного комплекса в 1,5 км на восток от с. Усть-Ламенка, протяженностью подъездных путей 3,2 км» Проведение публичных слушаний по проекту планировки и проекту межевания территории предназначенной для размещения объекта местного значения «Строительство подъездных путей от посевных площадей у д. Гришина до производственной базы Молочно-товарного комплекса в 1,5 км на восток от с. Усть-Ламенка, протяженностью подъездных путей 3,2 км назначены на 02.10.2020 г.

– в 14-00 часов по адресу: Тюменская область, Голышмановский городской округ, с. Усть-Ламенка, ул. Пищика, 1 (здание администрации).

Экспозиция проекта проходит в здании Администрации по адресам: – Тюменская область, Голышмановский городской округ, р.п. Голышманово, ул. Садовая, 80, стр. 1, каб. 227; – Тюменская область, Голышмановский городской округ, с. Усть-Ламенка, ул. Пищика, 1. – официальный сайт Голышмановского городского округа в сети Интернет (www.golyshtmanovo.admtyumen.ru). с 28.08.2020 по 30.09.2020 с 8-00 по 12-00 в рабочие дни ежедневно кроме субботы и воскресенья и праздничных дней. Консультации по экспозиции проекта проводятся с 8-00 по 12-00 ежедневно кроме субботы и воскресенья и праздничных дней и по телефону 8/34546/2-84-84. Предложения и замечания, касающиеся проекта, можно подавать в устной и письменной форме в ходе проведения собрания участников публичных слушаний, в письменной форме в адрес Организатора с 28.08.2020 по 30.09.2020 в будние дни с 8-00 часов по 12-00 часов в здании Администрации Голышмановского городского округа по адресу: Тюменская область, Голышмановский район, р.п. Голышманово, ул. Садовая, 80, стр. 1, кабинет 227; а также посредством записи в книге (журнале) учета посетителей экспозиции проекта, подлежащего рассмотрению на публичных слушаниях. Проект, подлежащий рассмотрению на публичных слушаниях, и информационные материалы к нему размещены на официальном сайте по следующему адресу: www.golyshtmanovo.admtyumen.ru в разделе «Экономика и финансы» – «Архитектура и градостроительство» – «Документация по планировке территории» Участники публичных слушаний обязаны иметь при себе документы, удостоверяющие личность, документы, подтверждающие полномочия представителя, и документы, устанавливающие или удостоверяющие их права на земельные участки, объекты капитального строительства, помещения, являющиеся частью указанных объектов капитального строительства.



в гостях у Хозяюшки

Милая родина в памяти дальняя: гроздь виноградная, солнце Молдавии

Александра Гурова – молдаванка. Родилась она в селе с красивым названием Зориле. Родители работали в совхозе. Папа Виктор Жиоарэ – трактористом, мама Наталья – в овощеводческой бригаде. Часто Шура с сёстрами помогала маме собирать помидоры, вишню или абрикосы.

– У нас только такая работа для женщин и была, – вспоминает Александра.

Семь ящиков вишни, и обязательно с хвостиками – такова была дневная норма.

Шура, проворная и быстрая, забиралась на самые вершины больших вишневых деревьев.

Детство и юность её прошли в годы советской власти, когда в традиции и национальный уклад проникали элементы культуры других народов. Но каждый праздник всё равно был пронизан своим неповторимым колоритом. На день села собирались жители в центре – музыка, песни, танцы затягивались надолго. Угощали хозяюшки земляков мамальгой, голубцами в виноградных листьях – национальными блюдами. Мама Наталья Николаевна слыла знатной мастерицей по кулинарии. Шура признаётся, что вкуснее маминой стряпни ничего не ела.

На работу в совхоз люди приезжали со всей округи. Село было большое, школа – восьмилетка. Новое двухэтажное



Гордость Александры Гуровой – румяные плацинды, приготовленные по национальному рецепту

здание построили, уже когда Шура уехала учиться в профессионально-техническое училище. После училища Александра устроилась на знаменитую обувную фабрику с таким же рассветным названием «Зориле» в Кишинёве. Работать там

мечтала каждая девушка. Обувь шили по итальянским технологиям – модные сапожки, удобные стильные туфли считались дефицитом.

Однажды в профкоме предприятия девушке предложили путёвку в Волгоград. Туда по-

ехали молдавские воины-интернационалисты на годовщину вывода войск из Афганистана, остались свободные путёвки. В Волгограде Шура Жиоарэ познакомилась с Александром Гуровым из Сибири, который тоже приехал на встречу с одно-

полчанами. Между молодыми людьми вспыхнули чувства, они долго переписывались. Вскоре парень сделал Шуре предложение. Свадьбу сыграли в её родном селе Зориле, куда приехали и родственники жениха. Александре очень хотелось отметить первый семейный праздник с многочисленной родней, сёстрами, подружками. После деревенской свадьбы молодые уехали на родину мужа – в Голышманово.

– Мои сёстры все постепенно перебрались в Италию, – рассказывает Александра Викторовна, – а я прижилась здесь. Вырастили с мужем дочерей, дали им образование. Сейчас подрастают внуки Максим и Макар.

На небольшом участке возле многоквартирного дома хозяйка умудряется вырастить богатый урожай, заготовить продукты впрок. Дочерям и внукам очень нравятся её заготовки на зиму. Фарширует перец, делает голубцы, запекает в горшочках цельную картошку с овощами, как в Молдавии. Дочки любят в перцах начинку. Шура использует не фарш, а мелко рубленное мясо, обжаренное с луком, заправленное полуготовым рисом и мякотью помидоров. Внуки с удовольствием лакомятся обычным супом с домашней бабушкиной лапшой.

Много лет живёт Александра в Голышманово. Но кусочек солнца Молдавии она бережёт в своём сердце всю жизнь.

Рецептами любимых блюд Александра Гурова поделилась с читателями

Гивеч по-молдавски

Ингредиенты: баклажаны – 1 килограмм, болгарский перец – 500 граммов, морковь – 300 граммов, лук – 500 граммов, помидоры – 1,5 килограмма, растительное масло, соль, сахар (немного), перец – по вкусу. На такое количество достаточно ложки соли. Чтобы лучше хранилось, иногда добавляют чеснок. Хранят закуску в холодильнике, потому что в составе нет уксуса.

Баклажаны режут кубиками – примерно по 2 сантиметра. Чтобы ушла горечь, их надо посолить, подержать, пока готовятся другие овощи. Затем промывают холодной водой, откладывают на дуршлаг. Тем временем перцы надо промыть, очистить от семени, нарезать кубиками, как баклажаны. Мелко порезать лук, очищенную морковь натереть на крупной тёрке.

Лук обжарить в сковороде на растительном масле до мягкости (не зажаривать), добавить морковь, притушить около 7 минут. В кастрюлю, где будет вариться гивеч, переложить морковь и лук. А там, где их обжаривали, до полуготов-

ности обжарить перец, переложить к луку и моркови. В последнюю очередь обжарить баклажаны до полуготовности.

Отдельно приготовить помидоры. Залить кипятком на 3 минуты, затем его слить и обдать томаты холодной водой – так кожица легче снимется. Помидоры прокрутить на мясорубке, вылить сок в кастрюлю с остальными овощами, посолить и перечить по вкусу. Тушить до готовности примерно 15–20 минут на слабом огне. Горячий гивеч разлить по престерилизованным, сухим банкам, закатать, укупить до полного остывания.

Плацинды



Это молдавские пироги в виде лепёшки или конвертика, приготовленные из любого теста – дрожжевого, на кефире, слоёного. Традиционное – пресное вытяжное. Необыкновенно вкусные плацинды с творогом.

Для начинки: творог хоро-

шом, капустой, картофельным пюре с обжаренным луком, с брынзой, сладкие – с вишней, ягодами, фруктами.

Для теста: мука, вода, немного растительного масла, соль и сахар – по вкусу, яйцо, в воду можно добавить половину чайной ложки соды, гашёной уксусом. Лучше заводить тесто в муке. Взять таз, засыпать просеянную муку, сделать углубление, добавить яйцо, растительное масло, щепотку соли, ложку сахара, перемешать. Затем вливать воду, аккуратно замешивая тесто от центра к краям. Выложить тесто на стол, продолжать замес. Если нужно – добавить муку, чтобы тесто было эластичным, легко отставало от рук и поверхности стола. Чтобы получилось вытяжное тесто, его нужно выдержать в холодильнике около часа, затем снова выкатать на столе – разогреть. Разделить на несколько равных кусочков. За это время тесто растронется, легко можно будет раскатать.

Пока тесто выстывает, готовится начинка. Тушим капусту с луком или делаем пюре, добавив пережаренный на сливочном масле лук. Очень вкусные плацинды получаются с творогом.

Для начинки: творог хоро-

шенько размять, добавить желток, посолить, немного поперечить, тщательно размешать, положить в эту массу зелень – укроп, перья лука.

Раскатать из каждого кусочка теста лепёшку. Опытные хозяйки вытягивают тесто руками, остальные раскатывают на столе скалкой, слегка присыпая мукой. Готовую лепёшку смазывают сливочным маслом. В центр выкладывают начинку, сворачивают края сначала конвертиком к центру, затем ещё образовавшиеся уголки «накидывают» к центру. Получается многослойная лепёшка, её слегка приминают и обжаривают на сковороде в растительном масле. Сначала со стороны шва, затем с другой.

Соус «Муждей»

Для соуса берут 2 головки чеснока, мясной или овощной бульон – 50 миллилитров, растительное или оливковое масло – 40 миллилитров, чёрный перец, соль – по вкусу. Зубчики чеснока и соль растираем в ступке до однородной кашицы, добавляем бульон, перец, перемешиваем. Затем вливаем масло и снова перемешиваем.

Цукаты из тыквы

Тыкву очистить, нарезать дольками, залить 4-процентным уксусом (одна часть 70 % уксуса и 17 частей воды) на 6 часов. Затем уксус слить, тыкву промыть и варить в сиропе 5 минут. Сироп: на литр воды 700 граммов сахара. Снова выдержать тыкву сутки. Повторить два-три раза, пока цукаты не станут прозрачными. Последний этап – откинуть кусочки на сито, подсушить в сушилке или слегка нагретой духовке. Оставшийся сироп использовать для приготовления компотов, морсов, выпечки.

Салат остро-сладкий

1,5 килограмма помидоров, 1 горький перец, 7 зубчиков чеснока перекрутить на мясорубке. Добавить 7 штук болгарского сладкого перца, нарезанных кубиками или полосками, стакан сахара, столовую ложку соли. Эту массу (полтора литра) прокипятить десять минут. Потом добавить полтора килограмма тухих, целых, небольших помидоров типа «Черри». Ещё прокипятить 15 минут. Разложить в банки, добавив по чайной ложке уксуса в каждую, закатать и – «под шубу». Выход – четыре 900-граммовые банки.

ГОЛЫШМАНОВСКИЙ **ВЕСТНИК**

АДРЕС РЕДАКЦИИ:
627300, Р.П. ГОЛЫШМАНОВО, УЛ. САДОВАЯ, 86

ТЕЛЕФОНЫ:
ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР: 2-55-13;
ОТДЕЛ СОЦИАЛЬНЫХ ПРОБЛЕМ: 2-50-34;
БУХГАЛТЕРИЯ: 2-56-75;
АГРОПРОМОТДЕЛ: 2-56-69;

ГАЗЕТА ВЫПУСКАЕТСЯ ПРИ ФИНАНСОВОЙ ПОДДЕРЖКЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
И ФЕДЕРАЛЬНОГО АГЕНТСТВА ПО ПЕЧАТИ И МАССОВЫМ КОММУНИКАЦИЯМ

ДИРЕКТОР, ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР Е.Ю. ЛЕДАКОВА

УЧРЕДИТЕЛЬ

ДЕПАРТАМЕНТ ПО ОБЩЕСТВЕННЫМ СВЯЗЯМ, КОММУНИКАЦИЯМ
И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
АДРЕС: 625004, Г. ТЮМЕНЬ, УЛ. ВОЛОДАРСКОГО, 45.

ИЗДАТЕЛЬ

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ИНФОРМАЦИОННО-ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР «ГОЛЫШМАНОВСКИЙ ВЕСТНИК»
АДРЕС: 627300, Р.П. ГОЛЫШМАНОВО, УЛ. САДОВАЯ, 86

РЕКЛАМА И ОБЪЯВЛЕНИЯ

ПРИНИМАЮТСЯ С 8 ДО 16 ЧАСОВ.
ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК: 2-69-74,
ТЕЛ/ФАКС – 2-55-13.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ДОСТОВЕРНОСТЬ
РЕКЛАМНЫХ МАТЕРИАЛОВ
И ОБЪЯВЛЕНИЙ
НЕСУТ РЕКЛАМОДАТЕЛИ.

ГАЗЕТА 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

РЕДАКТОР И.Н. ШАДРИНА

СВИДЕТЕЛЬСТВО О РЕГИСТРАЦИИ
ПИ №ТУ72-01400 от 22 ДЕКАБРЯ 2016 Г.
ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС: 54337

Газета отпечатана в Ишимской типографии. Адрес: 627750, г. Ишим, ул. Чкалова, 17. Объём – один печатный лист.
Подпись в печать по графику в 11:00. Подписано в печать в 11:00. Распространяется по подписке. Цена 12 рублей 25 копеек.

Тираж: 3361 Заказ № 72