Сельский вестник

Общественно-политическая газета Омутинского района

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

Газета основана 6 сентября 1931 года

№ 1 (11074) • Среда, 4 января 2023 года • Газета выходит два раза в неделю • Цена в розницу - свободная 12+

◆ ТВОИ ЛЮДИ, СЕЛО

Умелые руки не знают скуки

Схему для лебедей Светлана Замятина нашла в журнале «Вышивка для души»

Большую часть жизни Светлана Замятина занимается вышивкой крестом. Жительница села Южно-Плетнево рукоделием увлеклась еще в юности. Ей нравится вышивать птиц, животных и просто пейзажи.

С особым трепетом Светлана Дмитриевна вспоминает свою маму, которая научила ее держать иголку с ниткой. Филейную скатерть, кропотливо связанную при свете лампы, хранит до сих пор.

- Это было модно, все чем-то занимались, - объясняет пенсионерка выбор своего хобби. - Например, вышивали так называемые «думочки» - маленькие подушки. Пробовала и вязать, но не увлекло. Раньше вышивала еще болгарским крестом на вафельных полотенцах. Потом решила остановиться на обычном рукоделии. Во времена моей юности это называли не картины, а «видочки». Рамок тогда не было, натягивали полотно на четыре гвоздика. Рисунки брали у соседок, чтобы переснять. Мы часто обменивались ими друг с другом.

Светлана Дмитриевна старается каждый день уделять время любимому делу. В среднем на вышивку она затрачивает около месяца. Одна из любимых работ мастерицы - жгучая «Кармен».

- Она напоминает мне о юности, поэтому особенно дорога, - признается рукодельница. - Схему для вышивки брала в журнале «Огонек», там раньше были специальные вкладыши. К сожалению, другие изделия тех лет не сохранились.

Каждую работу женщина оформляет в рамку со стеклом. Часть из них можно увидеть на стенах в ее доме, они радуют хозяйку, создают красоту и уют. За всю жизнь Светлана Дмитриевна подарила близким и знакомым более тридцати вышитых картин.

Творчество Светланы Замятиной можно встретить на районных выставках. В этом году ее картины были представлены на фестивале «Красная горка», Дне села Южно-Плетнево и районном фестивале «Открытая сцена».

Татьяна ЛЫСЕНКО
Фото автора

◆ БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОСТЬ

В социальной лавке рады всем

В районной организации ВОИ продолжает работу социальная лавка. Здесь бывшие в употреблении одежда, обувь, игрушки обретают вторую жизнь.

Люди с ограниченными возможностями здоровья, нуждающиеся граждане могут пополнить свой гардероб вещами, необходимыми взрослым и детям. Социальная лавка не прекращает работу в течение всего года. Ее ассортимент рассчитан на разные сезоны и пополняется стараниями неравнодушных жителей района, которые поддерживают тех, кому трудно живется, кто попал в кризисную ситуацию.

Общественная организация не первый год сотрудничает с Центром социального обслуживания населения. С помощью соцработников вещи мешками доставляются на сельские территории. Их всегда ждут в Вагае, Шабаново, Окуневском и других селах.

Поделиться бывшими в употреблении вещами - в хорошем состоянии - приглашаются все желающие. Для этого нужно обратиться в рабочие дни, до 12 час., к специалистам районной организации ВОИ по адресу: с. Омутинское, ул. Советская, 147. В выходные и праздничные дни благотворительную помощь можно оставлять под дверью в здание.

Анжелика ПАЙВИНА

◆ НАДО ЗНАТЬ

Какие новшества ждут в 2023 году?

Ликвидация ПФР

В 2023 году объединятся две структуры: Фонд социального страхования (ФСС) и Пенсионный фонд (ПФР). Новое название организации - «Фонд пенсионного и социального страхования РФ» (Социальный Фонд России).

Он возьмет на себя все функции по работе с пенсионерами, выплате ежемесячных платежей и пособий. При этом нормативные акты ПФР и ФСС продолжат свое действие до момента издания нового акта СФР в соответствующей сфере. Даты доставки пенсий и пособий не изменятся. Получить необходимые справки и выписки можно, как и раньше, через Госуслуги. А тем, кто не имеет доступа к компьютеру, помогут специалисты МФЦ.

Главной причиной закрытия Пенсионного фонда называют необходимость цифровизации данных. Дополнительным поводом для введения новшеств стали высокие расходы на его содержание.

Новый МРОТ

С 1 января в России увеличился минимальный размер оплаты труда на 6,3 процента. Соответствующий законопроект приняла Госдума РФ. Федеральный показатель установлен в размере 16 242 руб. вместо действовавших ранее 15 279 руб.

МРОТ устанавливает минимальную планку зарплаты, которую может получать сотрудник, работающий на полную ставку. Этот показатель также применяется для расчета пособий по временной нетрудоспособности, по беременности и родам.

Изменения в НДФЛ

С 1 января 2023 для физических лиц установлен новый срок уплаты НДФЛ в бюджет: перечислить денежные средства надо будет до 28 числа текущего месяца. При этом расчетный период, за который будет рассчитываться и перечисляться налог, сдвинулся: вместо календарного месяца установлены периоды с 23-го числа прошлого по 22-е число текущего месяца.

Одновременно с изменениями по датам уплаты и расчетным периодам изменился порядок формы предоставляемой отчетности по НДФЛ. Квартальную 6-НДФЛ надо сдавать в налоговую не позднее 25-го числа месяца, следующего за отчетным периодом, а годовую форму - до 25 февраля следующего года. Причем отчетность за 2022 год, сдаваемую в следующем году, следует отправить уже в новый срок.

Прожиточный минимум

С 1 января прожиточный минимум в России увеличился на 3,3 процента. Измененный показатель составляет:

- на душу населения - 14 375 руб.;
- для трудоспособных россиян - 15 669 руб.;
- для пенсионеров - 12 363 руб.;
- для детей - 13 944 руб.

Индексация пенсии

Изменения в сторону повышения затронут пенсионные выплаты. На период с 2023 по 2025 год Министерство труда разработало новые параметры индексации страховой пенсии. В среднем ежегодно она будет повышаться на 6,8 процента.

Согласно плановой индексации, в 2023-м минимальный размер пенсии увеличится до 12 363 руб. Среднегодовая пенсия по стране составит 22 174 руб.

Новая трудовая книжка

Новая форма документа и вкладыша к нему вводится с 1 января 2023 года. Бланки трудовых книжек стали защищенной полиграфической продукцией уровня защиты «В». Разделы со сведениями о работе будут объемнее: 14 разворотов в трудовой книжке и 12 во вкладыше. А вот разделы с награждениями уменьшатся: семь и пять разворотов в трудовой и во вкладыше соответственно.

Имеющиеся у работодателей бланки трудовых книжек и бланки вкладышей в них старого образца действительны и могут использоваться без ограничения срока.

По материалам интернет-ресурсов

◆ ВСЛЕД СОБЫТИЮ

Спонсоры вручили подарки детям

Исполнительный директор ООО «Тюменские молочные фермы» Василий Нурманов вручил подарок Степану Торгашину

В преддверии Нового года в Социально-реабилитационном центре для несовершеннолетних прошла череда праздничных мероприятий. Одним из них стало торжественное вручение подарков детям с ограниченными возможностями здоровья.

В гости к ребятам приехал исполнительный директор ООО «Тюменские молочные фермы» Василий Нурманов. От лица своего коллектива руководитель поздравил с наступающим 2023-м годом девчонок и мальчишек, активно принимающих участие в районных, областных конкурсах и проектах, и пожелал им крепкого здоровья, добра и счастья.

Представитель компании не первый раз посетил социальное учреждение. Летом, в День защиты детей, спонсоры подготовили для воспитанников Центра подарки. По случаю новогодних праздников Василий Нурманов тоже наведался не с пустыми руками. Пакеты со сладостями от Деда Мороза и декоративные подушки с символом года - Кроликом - порадовали ребят и их родителей.

Анжелика ПАЙВИНА
Фото СРЦН

◆ КОРОТКО

Налоговый вычет за медуслуги - как получить

Налоговый вычет за медицинские услуги можно получить не только за себя, но и за лечение супруга, родителей и детей до 18 лет. Его максимальный размер в год составляет 15 600 руб.

Выплата предоставляется со 120 тыс. руб., потраченных на медуслуги. Но для дорогостоящего лечения лимита нет. Понесенные расходы подтверждаются договором и кассовым чеком медицинского учреждения, на лекарства - чеками из аптеки и рецептом врача.

Получить налоговый вычет можно за покупку любых лекарств, которые назначил доктор. Перечень медицинских услуг ограничен. Оформить вычет в текущем году можно через работодателя. По расходам прошлых периодов - в пределах трех лет, подав декларацию о доходах 3-НДФЛ.

Соб.инф.

◆ НУ И ДЕЛА!

Зачем омрачать праздник

На протяжении многих лет у сотрудников электросетевой организации есть традиция: перед новым годом делать из снега фигуры главных символов праздника. Не стали отходить от нее и в этот раз. В середине декабря рядом со зданием по улице Новая, 7, появились Дед Мороз, Снегурочка и Елочка. Электромонтеры в свободное от работы время сами собрали снег в кубы, несколько дней его морозили, затем вырезали фигуры главных новогодних волшебников.

Новогодние символы из снега у здания Омутинского РЭС в этом году ломали четыре раза

К сожалению, такое созидательное начало умеют ценить не все. Как говорится, ломать не строить. Снежные фигуры Деда Мороза и Снегурочки, сделанные у входа в Омутинский район электрических сетей, оказались разбитыми неизвестными вандалами.

- Фигуры пришлось восстанавливать в этот зимний сезон несколько раз, - комментирует Вячеслав Ефименко, начальник Омутинского района электрических сетей. - Не похоже, что это дело рук маленьких детей. Потому что фигурки поливали водой, чтобы получились довольно крепкие, смерзшиеся конструкции. Очень неприятно такое хулиганство. Видеонаблюдения у здания, к сожалению, нет, но прилегающая территория хорошо освещена, работает охранник. И когда в восемь вечера он обходил ее, новогодние символы оказались уже разрушенными. Получается, умудрились разбить их практически сразу после окончания рабочего дня.

Хочется спросить у тех, кто сотворил безобразие: какова цель такого низкого поступка?

Елена ОСИНЦЕВА
Фото редакции

◆ МЕРЫ СОЦИАЛЬНОЙ ПОДДЕРЖКИ

Универсальное пособие на детей

Министерство труда России с 1 января ввело универсальное пособие для малоимущих семей с детьми. Инициатива позволит объединить все существующие меры поддержки родителей и беременных женщин с низким уровнем дохода. Чтобы получить новый вид социальной поддержки, нужно обратиться с заявлением в Социальный Фонд России.

С 1 января 2023 года выплаты по универсальному пособию предоставляются:

- ✓ семьям с детьми до 17 лет, чей уровень дохода ниже одного прожиточного минимума;
- ✓ нуждающимся беременным женщинам, вставшим на учет в женской консультации на ранних сроках.

Новая система начисления пособий позволит объединить все меры поддержки, существующие в России и направленные на улучшение качества жизни малоимущих граждан.

Универсальное пособие включит в себя следующие меры социальной помощи:

- ✓ пособия беременным женщинам;
- ✓ пособия по уходу за ребенком до 1,5 лет для неработающих родителей;
- ✓ выплаты на первого ребенка до трех лет, которые предоставляются из бюджета во всех регионах;
- ✓ выплаты на третьего ребенка до трех лет из бюджета, которые есть только в 78 регионах и предоставляются по разным правилам;
- ✓ пособия на детей от трех до восьми лет, которые выплачиваются органами социальной защиты;
- ✓ пособия на детей от восьми до 17 лет, которые выплачиваются Пенсионным фондом России (ПФР).

По материалам интернет-ресурсов

◆ COVID-19

Режим повышенной готовности продлён

Режим повышенной готовности для предотвращения распространения COVID-19 продлен в Тюменской области до 1 февраля. Решение принято на очередном заседании регионального оперативного штаба. Об этом сообщает информационный центр правительства региона.

«В течение последних недель интенсивность эпидемического процесса по новой коронавирусной инфекции низкая. Недельный показатель заболеваемости с 19 по 25 декабря составлял 32 на 100 тысяч населения, что на 20,5 процентов ниже, чем за предыдущий период», - сообщила руководитель регионального Управления Роспотребнадзора Галина Шарухо.

Снижение заболеваемости COVID-19 отмечается во всех возрастных группах, за исключением детей до одного года.

◆ В ОБЛАСТИ

Бренды для муниципалитетов

Брендированием муниципалитетов будут заниматься в Тюменской области весь 2023 год. В планах - большая работа с предпринимательским сообществом, населением, чтобы бренд территории не был придуман откуда-то сверху.

Об этом заявила президент Союза Торгово-промышленной палаты Тюменской области, советник главы региона Ольга Езикеева на открытом publictalk «Капитаны бизнеса: брендинг территорий Тюменской области», который прошел в мультицентре «Контора пароходства» в декабре. Поговорить о создании историй о самоидентичности собрались предприниматели и главы муниципалитетов. Усиление работы по брендированию муниципалитетов обозначил в своем ежегодном послании депутатам регионального парламента губернатор Тюменской области Александр Моор. Поручение он дал департаменту инвестиционной политики и государственной поддержки предпринимательства совместно с главами муниципалитетов и Торгово-промышленной палатой Тюменской области.

«Бренд - это не красиво нарисованная картинка, это смысл, жизнь территории. Проводим первый, но не последний разговор на эту тему. Для нас бренд - это идентичность территории. То, с чем мы связываем место и что мы можем показать людям. Наша Тюменская область богата на смыслы. Бренд - это про то, зачем человек должен сюда приехать, про то, чем можно гордиться в своей деревне или селе. Необходимо рассказать о том, что происходит на территории, чтобы она стала точкой притяжения для других людей. Сильный регион - это субъект, развивающийся всей своей территорией, а не только областным центром. Именно по этому пути идет Тюменская область», - добавила Ольга Езикеева.

Сейчас ряд муниципалитетов уже имеет смыслы: Ярковский район ассоциируется с Григорием Распутиным, Ишим - с Коньком- Горбунком, Заводоуковск - с крыльями Сибири. По словам Езикеевой, это только первые шаги, территории могут обрасти и новыми брендами.

ИА «Тюменская линия»

◆ К РОЖДЕСТВЕНСКОМУ СТОЛУ

Что есть в печи - всё на стол мечи!

Сделать застолье обильным и щедрым помогут простые рецепты

Наступает долгожданный праздник Рождества. Пост остался позади, и на столе появляются мясные блюда, пироги на молоке и масле, жирная рыба и вкусные десерты. С древних времен на Руси считалось, что непременным атрибутом рождественской трапезы должен быть запеченный гусь (или другая птица), блюда из свинины и разные традиционные яства. Надеемся, что простые рецепты закусок, салатов и горячих блюд выручат любую хозяйку.

Закуска «Елочка»

Продукты на 5 порций:

песочные тарталетки - 5 шт.; вареная морковь - 1 шт.; вареное яйцо - 2 шт.; свежий огурец - 1 шт.; плавленый сыр (упаковка 100 г) - 2 шт.; икра красная - 30 г; майонез - 2 ст. л.; соль, черный молотый перец - по вкусу.

Приготовление:

Яйца и сыр натереть на мелкой терке. Посолить, поперчить, смешать с майонезом. Наполнить массой тарталетки, сверху положить немного икры. Огурец нарезать тонкими полосками, гармошкой нанизать на шпажки, вставить в тарталетки. Морковь нарезать тонкими кружками, из кружков вырезать звездочки, надеть на шпажки. Тарталетки можно заменить крекерами, кружочками поджаренного багета (батона).

Канапе с сыром фета и черри

Продукты:

помидоры черри по количеству шпажек (шпажки короткие); маслины без косточек; сыр фета ~ 200 - 250 г; оливковое масло - 30 мл; кунжут (черный + белый) - по 1 ст. л.

Приготовление:

Сыр нарезать кубиками, сбрызнуть оливковым маслом, со всех сторон обсыпать кунжутной смесью (можно обвалять). Наколоть на шпажку сначала оливку, затем помидор, затем сыр. Красиво разложить на блюдо, украсить зеленью.

Закусочный торт «Застольный»

Продукты:

перец сладкий - 6 шт. (5 зеленых и 1 красный для украшения); сырок плавленый - 2 шт.; ветчина - 100 г; куриная грудка (отварная) - 50 г; морковь (сырая) - 1 шт.; орехи грецкие (подсушить в духовке) - 100 г; чеснок - 3 - 4 дольки; майонез для заправки.

Приготовление:

Перец помыть, срезать верх и низ (чтобы он устойчиво стоял на тарелке), семенную коробку удалить, выставить на блюдо.

Для начинки: плавленый сырок и морковь натереть на средней терке. Чеснок пропустить через пресс. Мясо и ветчину нарезать мелко кубиками. Измельчить в ступке грецкие орехи.

Все ингредиенты, кроме сладких перцев, смешать и заправить майонезом.

Аккуратно начинить полученной начинкой перцы. Вырезать из красного перца «фитильки» свечи. Украсить ими начиненные перцы. На дно тарелки можно выложить зелень.

Салат с ветчиной и черносливом

Продукты:

ветчина - 350 г; твердый сыр - 300 г; огурцы - 300 г; чернослив - 200 г; яйца - 4 шт.; лук - 2 шт.; майонез - по вкусу.

Приготовление:

Отварить яйца вкрутую, чернослив залить на 10 минут кипятком и обсушить. Выложить на тарелку нарезанную ветчину и смазать майонезом. На нее сверху выложить мелко нарезанные огурцы, майонез, слой рубленого лука, тертые или нарезанные яйца, майонез и затем - нарезанный чернослив. Снова смазать майонезом и посыпать тертым сыром.

Крабовый салат «Рождественский венок»

Продукты:

крабовые палочки - 240 г; кукуруза консервированная - 150 г; рис - 100 г (1/2 стакана); яблоко - 100 г (1 шт.); помидоры свежие - 150 г (1 - 2 шт.); сыр твердый - 50 г; укроп свежий - 1 пучок; майонез, соль, перец черный молотый - по вкусу.

Приготовление:

Отварить рис до готовности, откинуть его на сито и промыть под проточной холодной водой.

Смешать остывший сваренный рис и нарезанные кубиками крабовые палочки. Оставить две крабовые палочки для украшения, они будут свечками в нашем рождественском венке. Томаты разрезать на четыре части, удалить семечки и жидкость. Мякоть нарезать кубиками такого же размера, что и крабовые палочки.

Помидоры и яблоки, очищенные и нарезанные кубиками, отправьте в миску к остальным ингредиентам. Туда же отправить натертый на крупной терке сыр и кукурузу (обязательно слить жидкость). Перемешать ингредиенты салата с крабовыми палочками, добавить специи по вкусу и майонез. В центр плоской тарелки поставить перевернутый стакан, вокруг него кольцом выложить крабовый салат. Прижать его немного тыльной стороной ложки. Сверху воткнуть «свечи» из половинок крабовых палочек и кусочка помидора. Украсить салат свежим укропом, можно добавить несколько зерен кукурузы.

Рождественский гусь с кислой капустой

Продукты:

небольшой гусь; капуста - 800 г; лук - 4 шт.; тмин - 0,5 ст. л.: соль; масло.

Приготовление:

Если тушка заморожена, дать гусю полежать в холодильнике сутки. Затем тушку вымыть, натереть снаружи и внутри солью и тмином. Если есть возможность, можно отварить гуся в красном вине целиком, около 40 минут. Вино придаст птице мягкость. Кислую капусту потушить с маслом и луком в кастрюле, под крышкой. Нафаршировать гуся этой капустой и жарить на противне, налив на него немного бульона и поливая им гуся. Вытопившимся гусиным жиром поливать тушку.

Свинина с томатами, сыром, шампиньонами

Продукты на 8 порций:

свиная вырезка - 800 г; томаты - 150 г; свежие шампиньоны - 120 г; любой твердый сыр - 80 г; рафинированное растительное масло - 30 г; горчица (острота по вкусу) - 1 ч. л.; молотая сладкая паприка (можно копченую) - 1 ст. л.; соль - 1 ч. л.; чеснок - 2 зубчика; сухой или свежий розмарин - по вкусу.

Приготовление:

Измельчить чеснок, розмарин мелко порезать, смешать с солью, паприкой, горчицей, растительным маслом, перемешать. Промытую свинину обсушить с помощью бумажного полотенца, сделать на ней разрезы (ширина каждого кусочка - 1 см) не доходя до нижнего края. Получившуюся гармошку промазать со всех сторон маринадом, переложить в глубокую форму, накрыть крышкой (фольгой, пищевой пленкой) и выдержать два часа в холодильнике (можно держать сутки). Сыр, промытые и обсушенные помидоры, грибы нарезать тонкими пластинками. Мясо переложить в форму для запекания, застеленную фольгой (можно силиконовым ковриком), в надрез поместить по 1 - 2 пластины сыра, помидоров, грибов. Если грибы остались, то разложить их вокруг мяса. Форму накрыть фольгой и запекать при 180°С 1 - 1,5 часа (время зависит от размера куска, особенностей духовки). Отключить духовку, оставить в ней форму еще на полчаса. Перед подачей выложить мясо на блюдо, украсить зеленью, запеченными грибами. В качестве гарнира использовать запеченный или отварной картофель, рис, тушеные овощи.

Стожки с мясом, капустой и кабачками

Продукты:

любой фарш - 400 г; белокочанная капуста - 300 г; репчатый лук - 2 средних головки; кабачки (можно заменить картофелем) - 6 кружков среднего размера; вареное яйцо - 2 шт.; сыр твердых сортов - 100 г; сметана - 150 г + 1 ст. л.; соль, молотый черный перец - по вкусу; растительное масло - 1 ст. л.

Приготовление:

Нарезать капусту соломкой, одну луковицу - кубиками. Обжарить лук в небольшом количестве масла, добавить капусту, посолить, поперчить, жарить 5 - 7 минут (капуста должна остаться хрустящей). К остывшей капусте добавить натертые на терке яйца, 1 ст. л. сметаны, перемешать. Вторую луковицу мелко порезать или измельчить блендером, добавить в фарш, посолить, поперчить, перемешать, отбить, чтобы держал форму. Разделить фарш на шесть частей, каждую хорошо отбить. Застелить противень пергаментом, смазать маслом, разложить кружки кабачка. На кабачки положить фарш, придать форму котлеток, сформировать бортики, в углубление положить горкой капусту с яйцом. Натереть сыр на терке, присыпать капусту, сверху нанести сетку из сметаны, чтобы при готовке сыр не подгорел. При 180°С запекать 40 - 50 минут. При желании капусту можно заменить грибами.

Лосось в горчично-медовом соусе

Блюдо из-за наличия соевого соуса получается с легким азиатским уклоном. Аналогично можно приготовить курицу.

Продукты на 6 порций:

лосось или форель - куски по 150 - 170 г (6 шт.); масло сливочное - 50 г; мед - 1 ст. л.; зернистая горчица - 1 ст. л.; соус соевый - 1 ст. л.; соль, перец - по вкусу.

Приготовление:

Все ингредиенты, кроме рыбы, поместить в сотейник, нагревать при помешивании на медленном огне, пока масло не растопится. Противень застелить пергаментом, выложить рыбу, посолить, поперчить, полить соусом. Запекать в жарочном шкафу 10 - 15 минут при 200°С. Подавать с картофелем, рисом, запеченными овощами, полить остатками соуса на противне.

Желе из шампанского с виноградом

Продукты:

Виноград без косточек - 120 г; желатин - 30 г; сахар - 30 г; шампанское - 300 мл.

Приготовление:

Влить в желатин 50 мл шампанского и оставить на 15 минут. Оставшееся шампанское смешать с сахаром и довести почти до кипения на слабом огне. Отдельно нагреть желатин до его растворения и соединить обе массы. Выложить в формочки виноград, залить желе и убрать десерт в холодильник.

По материалам интернет-ресурсов