

# СЕЛЬСКИЙ ТРУЖЕНИК

ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКАЯ ГАЗЕТА  
ВАГАЙСКОГО РАЙОНА

Газета образована в октябре 1931 года.  
Выходит по средам и пятницам.

6+

№ 76 (10793)

СРЕДА

24

СЕНТЯБРЯ  
2025 года

Цена свободная

## «Кто-нибудь потом взглянется в наши судьбы, в наши лица»

Департаментом образования и науки Тюменской области в текущем году был объявлен областной конкурс социальных проектов «Символы региона», посвященный 80-летию Победы в Великой Отечественной войне и Году героев Тюменской области.

Главная цель конкурса – сохранение исторической памяти о героическом прошлом нашей страны, воспитание личной причастности и ответственности за сохранение исторического прошлого своей малой и большой Родины, сохранение преемственности поколений.

Одной из участниц стала Аделина Саитова, ученица 8 класса Карагайской СОШ им. Героя России Сайфуллина Р.Г., филиал МАОУ «Дубровинская СОШ» с рассказом «Юноша со взором смущенным стал героем великой страны».

Свой небольшой рассказ Аделина посвятила Тляубаеву Шайхулле Хайрулловичу, ветерану Великой Отечественной войны. – «Перебирая фотографии участников войны, я обратила внимание на фото, на котором запечатлен совсем юный солдат, с большими глазами, немного грустными. Мне стало

интересно, сколько ему было лет, когда ушел на войну? Эту фотографию я еще видела на стенде в ветеранской комнате. Информацию о нем нашла там же. Оказалось, что на кружке «Я исследователь» ученики нашей школы занимались поисковой работой и в ветеранской комнате есть папка, где хранятся истории об участниках Великой Отечественной войны – наших земляках. Но о Шайхулле Хайрулловиче было мало известно: родился 9 июня 1924 года в деревне Карагай Дубровинского района Омской области.

На военную службу был призван 15 июля 1941 года Дубровинским РВК (Омская область).

Прошел всю войну до Кенигсберга. Имеет награды: орден «Красная Звезда», медаль Жукова, медаль «За отвагу», медаль «За Победу над Германией», медаль «За взятие Кенигсберга», медаль «Ветеран войны», юби-



лейные медали: 20, 30, 40, 50, 60 лет Победы в Великой Отечественной войне и юбилейная медаль «70 лет Вооруженных сил СССР».

Узнать больше информации мне помог Сафиуллин Рунар Рифхатович, который приходится дальним родственником героя моего рассказа. И от него я узнала следующее: оказыва-

ется, Шайхулла Хайруллович после объявления мобилизации два раза приходил в военкомат, но его отправляли домой, ему было всего 17 лет. И вот в июле настырного юношу отправили на фронт. На войне он познакомился с будущей супругой, родом которая из города Брест. Шайхулла Хайруллович вернулся с войны в этот город и прожил там всю оставшуюся жизнь. С супругой они воспитали трех

дочерей, и не раз всей семьей приезжал на малую Родину моего героя.

Еще Рунар Рифхатович поделился архивными документами. На одном из них я нашла информацию, что от 18 декабря 1943 года был издан Приказ по 845 стрелковому полку 303 Верхнеднепровской стрелковой дивизии о награждении медалью «За Отвагу». Из другого документа я узнала, что Шайхулла Хайруллович всю жизнь работал монтажником. Умер 24 февраля 2005 года. Похоронен в г. Бресте.

У меня появился интерес к поисковой работе – это прекрасный и полезный опыт. В дальнейшем, я надеюсь, у меня получится найти новую информацию и про других ветеранов. Ведь через годы кто-нибудь взглянет в лица и судьбы ветеранов Великой Отечественной войны и узнает в них своих родных», – написала Аделина.

Подготовила  
Анастасия ЛАМИНСКАЯ

Источник: Карагайская СОШ  
им. Героя России Сайфуллина Р.Г.

## Здоровое поколение – будущее страны

Необходимость формирования здорового образа жизни с течением времени не теряет своей актуальности. Это связано с тем, что современные соблазны, развитие технического прогресса, который способствует меньшей активности человека, угрозы техногенного характера и множество других негативных факторов с каждым днем все больше негативно сказываются на здоровье.

Какой образ жизни выберет подрастающее поколение, напрямую зависит от того, чему мы – взрослые, сможем научить их сейчас, какие нравственные ценности и установки сформируем. Деятельность всего окружения (специалистов, работающих с детьми и подростками, родительской общественности) требует системного подхода к организации профилактической работы, как в рамках образовательного процесса, так и во внеурочное время.

С этой целью специалистами ГАУ ТО «Областной центр профилактики и реабилитации» (далее – ГАУ ТО «ОЦПР») разработан областной межведомственный проект организации мероприятий, направленных на

пропаганду здорового образа жизни и профилактику асоциальных явлений – «Тюменская область – территория здорового образа жизни!».

В рамках данного проекта социальным педагогом и педагогом-организатором Тукузской средней общеобразовательной школы состоялась профилактическая беседа для старшеклассников, посвященная здоровому образу жизни.

Занятие проходило в непринужденной обстановке, которое началось с тренинга на взаимодействие и определение темы занятия «Профилактика».

В ходе встречи были представлены презентации, на которых участникам показали, иллюстрирующие последствия



употребления алкоголя, наркотиков и табака. Также обсуждались причины рецидивов и важность осознания последствий своих действий.

Кроме того, ребятам разъяснили юридическую ответственность за правонарушения, связанные с незаконным оборотом наркотических средств и психотропных веществ.

«Такие мероприятия помо-

гают формировать у молодежи ответственное отношение к своему здоровью и правовым нормам, а также способствуют профилактике правонарушений среди несовершеннолетних» – отметили педагоги.

Подготовила  
Анастасия ЛАМИНСКАЯ

Источник: Тукузская СОШ

## Закон о тишине: вывоз мусора в Тюменской области будут проводить по новому графику

Депутаты Тюменской областной думы внесли изменения в региональный закон «Об обеспечении тишины и покоя граждан в Тюменской области».

«Изменения связаны с тем, что в настоящее время в Тюменской области увеличивается объем отходов, что ведет к возрастанию нагрузки регионального оператора», – пояснила председатель комитета по государственному строительству и местному самоуправлению Ирина Соколова.

Теперь работы по сбору и транспортированию твердых коммунальных отходов будут проводиться с 7 до 8 часов в будние дни, с 7 до 9 часов в выходные и нерабочие праздничные дни, а также с 13 до 15 часов и с 22 до 23 часов ежедневно.

Борис ОЛЕЙНИК  
ИА «ТЮМЕНСКАЯ ЛИНИЯ»



## Волонтерство

## Мы в ответе за тех, кого приручили

Эта фраза Антуана де Сент-Экзюпери стала крылатой и как нельзя лучше подходит к Дню бездомных животных.

Для нашей страны проблема беспризорных животных весьма актуальна. Зоозащитники приводят такие цифры: популяция бездомных кошек составляет по разным подсчетам от 7 до 40 миллионов особей, а собак – от 14 до 23 миллионов. Среди беспризорных животных велик процент потерявшихся, а также выброшенных человеком. Нестерилизованное животное может оставить потомство, увеличив тем самым число бездомных зверей. Живущие на улице кошки и собаки находятся в постоянной опасности: они могут погибнуть от холода, отсутствия нормального питания, болезней, под колесами транспорта, от столкновений с другими животными, от издевательств людей. Чтобы привлечь внимание к данным проблемам и появился День бездомных животных.

С 11 по 27 августа в рамках



Всемирного дня бездомных животных, который в этом году отмечался 16 августа, в детском саду «Родничок» села Вагай прошла благотворительная акция «Подарок хвостикам», организатором которой являлась руководитель физического воспитания Шаргина О.Л.

Воспитанники, их родители, а также педагоги детского сада

проявили активное участие в этой акции. Вместе они собрали различные корма для животных: сухие, паучи, консервы различных марок для кошек, котят, собак и щенков, а также крупы (рис, геркулес, гречку), миски, игрушки и др.

В конце августа семья Фатхуллиных посетила Центр помощи бездомным животным



«Право на жизнь» и отвезла разнообразные гостинцы четвероногим друзьям.

«Добрые детские сердечки не остались равнодушными к проблемам бездомных животных. В суете жизни мы должны находить время для добрых дел – помогать тем, кто в этом нуждается, самым невинным и незащищенным существам – животным.

Огромное спасибо всем, кто принял участие в акции!» – отметили специалисты детского сада.

**Подготовила**  
**Анастасия ЛАМИНСКАЯ**

По информации д/с «Родничок»

## В Тюменской области появилась новая льгота для ветеранов СВО

Изменения в законодательство Тюменской области о поддержке участников СВО и их семей внесены на заседании Тюменской областной думы. Введена новая льгота для ветеранов СВО – для них будет действовать механизм квотирования рабочих мест, сообщил губернатор Тюменской области Александр Моор.

«Депутаты открыли осеннюю сессию регионального парламента. По инициативе правительства региона расширены меры поддержки многодетных семей с детьми-инвалидами. Статус многодетной семьи будет сохраняться, если взрослый ребенок с инвалидностью признан недееспособным», – написал глава региона в своих аккаунтах в соцсетях.

Депутаты обсудили исполнение областного бюджета за первое полугодие. Расходы составили более 140 млрд рублей, из которых 75 % направлены на социальную сферу. Дополнительно увеличены расходы на здравоохранение, социальную политику, образование, транспорт и ЖКХ.

«Впереди ответственная работа по формированию бюджета на 2026 год. Уверен, диалог между правительством области и депутатами будет конструктивным и позволит принять решения в интересах жителей Тюменской земли», – отметил Александр Моор.

ИА «ТЮМЕНСКАЯ ЛИНИЯ»

## Незабываемый день на природе



В один из прекрасных теплых осенних дней воспитанники подготовительной группы «Бусинки» детского сада «Колосок» отправились на увлекательное мероприятие – привал у костра на живописном берегу реки Вагай.

Дети с восхищением любовались осенними пейзажами, желтые кроны деревьев, отражающиеся в воде, создавали не-



повторимую атмосферу умиротворения и красоты.

Воспитатели продумали разнообразную программу раз-

влечений и активностей: спортивные состязания, развивающие ловкость и командный дух, маршевый шаг с барабанами, музыкальное выступление на деревянных ложках. А еще дети станцевали вальс под песни военных лет.

Особую атмосферу праздника создали заботливые родители, которые приготовили для детей вкусный перекус на костре. Аромат горячей еды и треск поленьев в костре добавили мероприятию уюта и душевности.

Этот день оставил яркие впечатления в памяти каждого участника. Дети не только насладились красотой осенней природы, но и получили массу положительных эмоций от активного отдыха, новых впечатлений и общения со сверстниками.

**Юлия РАЙМБЕКОВА**

Фото автора





# Залог хорошего урожая Елены Ивановны – это ее золотые руки...

Вот и наступил сентябрь – первый месяц осени, который одарил нас своими сочными и ароматными дарами. Наши закрома постепенно наполняются ароматными фруктами и конечно же, овощами, выращенными с любовью на своих приусадебных участках.

Запах спелых томатов, огурцов, перцев, чеснока, петрушки, укропа – все это наполняет дома заядлых огородников начавших сезон консервации впрок.

Заготовки на зиму – дело важное и увлекательное, как никто с энтузиазмом подходит к этому процессу Елена Ивановна Шуталева, героиня моей статьи. В этом материале она поделится с читателями «районки» своими рецептами и полезными советами.

Елена Ивановна, в настоящее время находится на заслуженном отдыхе. Ее профессиональная деятельность, охватывающая более чем три десятилетия была тесно связана с педагогической сферой, где она посвятила значительную часть своей карьеры работе с детьми.

Помимо этого, она человек трудолюбивый и увлекающийся. На ее приусадебном участке есть две теплицы – одну занимают томаты, другую перцы, огурцы она предпочитает выращивать в открытом грунте. На участке в 6 соток умещаются также плодовые деревья, кустарники и, конечно цветы, осо-

бое место занимают кустовые хризантемы, розы, бархатцы.

Невозможно не отметить декор участка, где особое внимание уделено деталям, будь то садовые скульптуры или цветочные композиции, лоза винограда обвивает беседку, где так и хочется укрыться от летнего зноя и в прохладе выпить чай с мелиссой. Во всех ее начинаниях ей помогает дочь Татьяна, которая живет с ней. Елена активно ведет свои социальные сети во Вконтакте и Одноклассники, любит фотографировать и фотографироваться, у нее более тысячи подписчиков. Своими рецептами и достижениями она делится со своей целевой



аудиторией в сети интернет, а еще она любит вязать, шить, путешествовать. И как только она все это успевает совмещать, ведь она уже 10 лет как бабушка. Я бы сказала бабушка – с молодой душой и горячим сердцем. Любой молодой хозяйке можно позавидовать ее энтузиазму и трудолюбию.

В 2012 году Елена уже заявила о себе как об образцовой хозяйке. На конкурсе объявленном телеканалом «Тюменское время» на самый «Необычный урожай» она заняла первое место, получив в подарок сушилку для овощей и садовую тачку.

Из статьи, напечатанной в районной газете об этом писалось, что хитом ее сезона 2012 года был домашний кетчуп. Ну, а сейчас в топ ее заготовок вошли вяленые томаты, и для этого как нельзя кстати, пригодилась сушилка для овощей подаренная телеканалом «Тюменское время». Как признается Елена Ивановна, за все эти годы она редко ей пользовалась.

Ее домашние уже оценили новый рецепт, впрочем как и я. После экскурсии по участку мы приготовили бутерброды со сливочным сыром, зеленью и вялеными томатами, да еще с ароматным чаем с мятой и облепихой.



## «Вяленые томаты с прованскими травами и чесноком»



Для этого итальянского деликатеса понадобятся плоды

среднего размера. Помидоры должны быть мясистыми, а не водянистыми. Для заливки томатов можно взять подсолнечное или оливковое масло в холодном или теплом виде. Также вам понадобятся соль, перец, чеснок и специи: итальянские или прованские травы. Обратите внимание, что при сушке помидоры уменьшаются в размере в 8-10 раз, поэтому из 1 кг томатов у вас получится примерно 100 г вяленых. Если вы будете заливать помидоры холодным маслом, храните заготовку исключительно в холодильнике. Если использовать прокаленное масло, баночки можно поставить в кладовку и оставить при комнатной температуре.

Ингредиенты: томаты – 1

кг, соль – 1,5 ч.л, сахар – 2,5 ч.л, прованские травы – 2 ч.л, чеснок по вкусу.

Приготовление: в пиале смешать сахар с солью и сухими прованскими травами. Половинки томатов (заранее вымытых, обсушенных и с удаленной плодоножкой) обмакнуть срезом в эту смесь и выложить на противень сушилки срезом вверх. Текстура вяленых томатов должна оставаться эластичной, не ломкой. Остывшие томаты с чесноком плотно уложить в заранее простерилизованные баночки. В кастрюле разогреть масло до «первых пузырьков» и залить горячим маслом томаты. Банки плотно закрыть крышками и после остывания убрать в холодильник. Если вы пока не пробовали

вяленые томаты, обязательно попробуйте!

## «Огненный закат»



Для приготовления возьмите средние помидоры, а крупные разрежьте пополам. На дно банки положите 4 горошины перца, 1-2 лавровых листа, 1 зубчик чеснока и половинку головки лука (если она крупная). Залейте маринадом.

Маринад готовится так: на 1 литр воды возьмите 1 столовую ложку соли, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла и 1 чайную ложку 70%-го уксуса. Стерилизуйте банки в течение 10 минут и укутайте их в теплое одеяло. Результат вас приятно удивит!

## «Пальчики оближешь»

Не все томаты подходят для такого салата. С тонкой кожей и мягкие томаты сюда не пойдут. Для этой закуски берут плотные томаты, с толстой кожей.

Ингредиенты: вода чистая – 1,5 л, помидоры – 1,2-1,5 кг, лук репчатый – 5 шт., соль – 2 ст. л, сахар – 3 ст. л, растительное

(Окончание на 4 стр.)



## Люди земли вагайской

# Залог хорошего урожая Елены Ивановны – это ее золотые руки...

(Окончание. Нач. на 3 стр.)



масло – 100 мл, лавровый лист – 3-4 шт., перец горошком – 3-4 шт. на банку, гвоздика – 3 шт. на банку, уксус 9% – 1 ч. л на банку.

Приготовление: помыть томаты, лук порезать кольцами, крупные томаты – на 4-5 частей, сливовидные – пополам. Положить лук на дно банок, чередуя с томатами, добавить специи: 3 перца горошком, 3 гвоздики. Залить кипятком на 10-15 мин., слить, добавить маринад (соль, сахар, лаврушка, масло), довести до кипения, кипятить 5 мин. Разлить маринад по банкам, добавить 1 ч.л уксуса, закупорить крышками, укутать. После остывания убрать в подвал.

## Рецепт помидоров в желатине

### «Восторг родных»

(на 5 банок по 0,5 литра):



Ингредиенты: помидоры, зелень (укроп, петрушка), чеснок, сухой желатин, черный перец горошком.

Приготовление: в каждую банку положить немного зелени, чеснока, нарезанные на четвертинки помидоры, 2-3 горошины черного перца и 1 столовую ложку сухого желатина.

Приготовить горячий маринад: взять 1 литр воды, добавить 1,5 столовые ложки соли, 3 столовые ложки сахара и 1 столовую ложку 70%-го уксуса. Залить этим маринадом помидоры в банках.

Поставить банки в кастрюлю с горячей водой (как в пароварке) и стерилизовать 25 минут. Затем плотно закрыть банки крышками.

## «Ассорти овощное»

В такое ассорти можно ис-



пользовать разные овощи: черри (помидоры), огурцы, кабачки, цукини, чеснок, лук, морковь, цветную капусту, белокачанную капусту, сладкий перец, редис, редьку. Здесь все по желанию и вкусу.

Приготовление: кабачки (цукини), огурцы нарезать тонкими слайсами и скрутить в рулетики. Лук нарезать полукольцами, чеснок дольками, морковь натереть на терке для корейской морковки. На дно литровой банки положить 3 дольки чеснока, 1/2 ст. л горчицы, 2 горошины душистого перца, 5 горошин черного перца и немного репчатого лука. Дальше уложить разные овощи слоями. Залить кипятком и оставить на 10 минут. После чего слить воду в кастрюлю, и на каждый 1 литр добавить 1 ст. л соли без горки и 3 ст. л сахара. Довести до кипения. На каждый 1 литр 50 мл 9%-го уксуса, все хорошо перемешать и залить рассолом ассорти. Закатать и укутать до полного остывания.

## «Огурцы в горчичной заливке»



Ингредиенты: 4 кг огурцов, 1 стакан сахара, 1 стакан уксуса 9%-го или 2 ст. ложки уксуса 70%-го, 1 стакан растительного масла, 1 стакан воды, 1 головка чеснока, 1 ст. ложка перца молотого, 4 ст. ложки сухой горчицы, 3 ст. ложки соли.

Приготовление: помыть огурцы и порезать их на четыре части вдоль. В глубокой посуде смешать сахар, соль, перец и сухую горчицу. Хорошо перемешать. К огурцам добавить подготовленную смесь из сахара, соли, перца и горчицы, добавить растительное масло, воду и уксус. Перемешать. Очистить чеснок и измельчить, затем до-

бавить к огурцам. Перемешать и оставить на 3 часа. Расклать огурцы в стерилизованные банки объемом 0,5 литра. Залить огурцы соком. Поставить банки в кастрюлю, предварительно выстланную дном хлопчатобумажным полотенцем. Стерилизовать огурцы в течение 15 минут после закипания воды. Закрывать банки стерилизованными металлическими крышками. Перевернуть банки вниз и укутать их до полного остывания.

## «Хрустящие огурчики с семенами горчицы»



Ингредиенты: 8 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки соли на три литра воды. Вскипятить, остудить. 5 десертных ложек 70%-го уксуса. В банки: на дно головку лука маленькую, порезать на 4 части, зонтик укропа, лавровый лист, 2, 3 зубчика чеснока, семена горчицы крупинками щепотку. Залить маринадом тепленьким, стерилизовать 5 минут.

## «Солянка»



Ингредиенты: 1 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг лука, 2 кг помидор красных, 6-7 шт. сладкого перца, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли, 1,5 стакана масла растительного, 2 стакана воды, 1 ст. ложка 70%-го уксуса, 6 шт. лаврового листа, по 20 шт. перца горошком и гвоздики.

Капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке, помидоры, перец, лук тоненько нарезать. Все в кастрюлю, варить 30-35 минут после закипания. Разложить по стерилизованным банкам и под шубу до остывания.

## «Борщ»

Ингредиенты: 1 кг свеклы, 0,5 кг моркови, 2 кг капусты, 1 кг лука, 2 кг красных помидор, 6-7



шт. болгарского перца, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли, лавровый лист, перец горошком, гвоздика, укроп.

Все перемешать, оставить на 3-4 часа. Тушить 30-35 минут, добавить уксус 70%-го 1 ст. ложку. Разложить горячим в стерилизованные банки.

## «Рассольник»



Ингредиенты: 1 кг капусты мелко нашинковать, 5-6 шт. моркови натереть на крупной терке, 1,5 кг помидор нарезать кусочками, 5-6 шт. болгарского перца нарезать соломкой, 0,5 стакана растительного масла,

специи: 6-7 шт. лаврового листа раскрошить на мелкие части чтобы хватило на все баночки, укроп зеленый и верхушки незрелых зонтиков желтых, перец черный молотый по вкусу, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу, можно побольше, тогда суп потом можно не солить, 1 кг лука мелко порезать.

Все смешать и дать оброститься, сложить в кастрюлю и добавить 1 стакан заранее замоченной и промытой на полчаса перловой крупы. Варить 20 минут на среднем огне и 20 минут на малом огне, помешивая. В конце варки добавить 1 ложку уксусной кислоты. Разложить по банкам и под шубу.

Приятного аппетита!

Зимой ваши труды уйдут за милую душу. И возможно вы скажете: «Ах, как вкусно, но мало!»

Желаю вам приятных заготовок. Это поистине приятное занятие, восхитительная награда за месяцы заботы.

Елена АБДУЛЛИНА

Фото автора

## Реклама и объявления

### УСТАЛИ ОТ ДОЛГОВ? ПОРА ИХ СПИСАТЬ!

Меня зовут Татьяна Бордунова, я – юрист по банкротству физических лиц, и я могу помочь вам!

- Бесплатная консультация
- Сбор документов
- Представление интересов в суде
- Гарантия результата в договоре

Не можете платить по долгам? Приходите в офис: с. Вагай, ул. Ленина, д. 18, оф. 11. Звоните: +7(34539)22-959.



**Отдел МВД России по Уватскому району ВЕДЕТ НАБОР СОТРУДНИКОВ.** По всем вопросам по тел.: 8(3456) 12-87-25, 12-87-74.

Коллектив МАОУ «Бегишевская СОШ» выражает глубокие соболезнования Симоновой Светлане Валерьевне, родным и близким по поводу смерти отца, мужа, дедушки

**НАГЛЕЦ Валеры Константиновича.**

Ваша утрата невосполнима. Скорбим вместе с вами.

Профсоюзный комитет и администрация МАОУ «Осиновская СОШ» выражают искренние соболезнования Маматуллиным Туктабиге Сафаровне, Набиулле Хаармановичу, Венере Синуровне, а также всем родным и близким по поводу скоростной смерти сына и брата

**МАМАТУЛЛИНА Хаадерона Хаармановича.**

Скорбим вместе с вами.

**Адрес редакции:** 626240. Тюменская область, с. Вагай, ул. Советская, 34.

**Телефоны:** гл. редактор – 23-4-70, ответственный секретарь – 23-5-86, бухгалтерия – 23-4-83, редакция радиопрограммы «Вагай» – 23-4-41, обозреватели – 23-4-56.

e-mail: VagayST@obl72. vagayst@mail.ru – для писем и рекламы

6+

Газета зарегистрирована управлением федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Тюменской области, Ханты-Мансийскому АО – Югре и Ямало-Ненецкому АО 22.12.2016 г. Регистрационный номер ПИ №ТУ72–01413.

**АДРЕС В ИНТЕРНЕТЕ:** <http://vagayst.ru>; <http://tyumedia.ru>, Портал СМИ Тюменской области

ГАЗЕТА ВЫПУСКАЕТСЯ ПРИ ФИНАНСОВОЙ ПОДДЕРЖКЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ.

Мнение авторов публикаций может не совпадать с точкой зрения редакции. За содержание объявлений, рекламы несут ответственность рекламодатели. При перепечатке ссылка на «Сельский труженик» обязательна.

**Учредитель:** Департамент общественных связей Тюменской области, г. Тюмень, ул. Володарского, 45. **Издатель:** Автономная некоммерческая организация «Информационно-издательский центр «Сельский труженик». 626240, Тюменская область, Вагайский район, с. Вагай, ул. Советская, 34.

Газета набрана и сверстана в компьютерном отделе АНО «ИИЦ «Сельский труженик». Отпечатано в АНО «ИИЦ «Красное знамя», 625031, г. Тюмень, ул. Шишкова, 6.

**Гл. редактор А. В. Снопов.**

Время сдачи в печать по графику – 11.00, факт. – 10.30 22.09.2025 г. Тираж 986. Заказ 2308. Индекс 54333.