

СЕЛЬСКИЙ ТРУЖЕНИК

ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКАЯ ГАЗЕТА
ВАГАЙСКОГО РАЙОНА

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

№ 76 (10793)

СРЕДА

24

СЕНТЯБРЯ
2025 года

Цена свободная

6+

«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 Тлябуаеву 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: оказывается, 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 взглянется 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 субъекты, 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 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 могут 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 потерявшимся, 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 Фатхуллина 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, самим невинным и беззащитным 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 короны 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 за- служенном отдыхе. Ее про-фессиональная 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 увлекающий-ся. На ее приусадебном участке есть две теплицы – одну за-нимаю томаты, другую перцы, огурцы она предпочитает вы-ращивать в открытом грунте. На участке в 6 соток умещаются также плодовые деревья, ку-старники и, конечно цветы, осо-

бое место занимают кустовые хризантемы, розы, бархатцы.

Невозможно не отметить декор участка, где особое вни-мание уделено деталям, будь то садовые скульптуры или цветочные композиции, лоза вино-града 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 ак-тивно ведет свои социальные сети во Вконтакте и Однокласс-ники, 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, путеше-ствовать. И как только она все это успевает совмещать, ведь она уже 10 лет как бабушка. Я бы сказала бабушка – с моло-дой душой и горячим сердцем. Любой молодой хозяйке можно позавидовать ее энтузиазму и трудолюбию.

В 2012 году Елена уже за-явила о себе как об образцовой хозяйке. На конкурсе объявлен-ном телеканалом «Тюменское время» на самый «Необычный урожай» она заняла первое ме-сто, получив в подарок сушилку для овощей и садовую тачку.

Из статьи, напечатанной в районной газете об этом писа-лось, 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 подарен-ная 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 бутерброда со сливочным сыром, зеленью и вялеными томатами, да еще с ароматным чаем с мята и об-ленихой.



«Вяленые томаты с прованскими травами и чесноком»



Для этого итальянского де-ликатеса понадобятся плоды

среднего размера. Помидоры должны быть мясистыми, а не водянистыми. Для заливки томатов можно взять подсолнечное или оливковое масло в хо-лодном 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 за-готовку исключительно в холо-дильнике. Если использовать прокаленное масло, баночки можно поставить в кладовку и оставить при комнатной темпе-ратуре.

Ингредиенты: томаты – 1

кг, соль – 1,5 ч.л., сахар – 2,5 ч.л., прованские травы – 2 ч.л., чес-нок по вкусу.

Приготовление: в пиале смешать сахар с солью и су-хими прованскими травами. Половинки томатов (заранее вымытых, обсущенных и с уда-ленной плодоножкой) обмакнуть срезом в эту смесь и вы-ложить на противень сушилки срезом вверх. Текстура вяленых томатов должна оставаться эла-стичной, не ломкой. Остывшие томаты с чесноком плотно уло-жить в заранее простерилизо-ванные баночки. В кастрюле разогреть масло до «первых пузырьков» и залить горячим маслом томаты. Банки плот-но закрыть крышками и после остывания убрать в холодиль-ник. Если вы пока не пробовали

вяленые томаты, обязательно попробуйте!

«Огненный закат»



Для приготовления возьми-те средние помидоры, а крупные разрежьте пополам. На дно банки положите 4 горошины перца, 1-2 лавровых листа, 1 зубчик чеснока и половинку голо-вочки 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 рас-тительного масла и 1 чайную ложку 70%-го уксуса. Стерили-зуйте 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 кожи-цей и мягкие томаты сюда не пойдут. Для этой закуски берут плотные томаты, с толстой ко-жицей.

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 чл. уксуса, закупорить крышками, укупить. 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, морковку, цветную капусту, белокочанную капусту, сладкий перец, редис, редьку. Здесь все по желанию и вкусам.

Приготовление: кабачки (цукини), огурцы нарезать тонкими слайсами и скрутить в рулетики. Лук нарезать полукольцами, чеснок дольками, морковку натереть на терке для корейской морковки. На дно литровой банки положить 3 долеки чеснока, 1/2 ст. л горчицы, 2 горошины душистого перца, 5 горошин черного перца и немного репчатого лука. Дальше укладывать 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 укупить 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. Закрыть банки стерилизованными металлическими крышками. Перевернуть банки вниз и укупить 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, семя горчицы крупинками щепотку. Залить маринадом тепленьkim, 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 не-зрелых 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 оброситься, сложить в кастрюлю и добавить 1 стакан заранее замоченной и промытой на полчаса перловкой 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 скоропостижной смерти сына и брата
МАМАТУЛЛИНА Хаадерона Хаармановича.

Скорбим вместе с вами.

Газета выпускается при финансовой поддержке правительства Тюменской области.

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.

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.

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.ru
vagayst@mail.ru – для писем и рекламы

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://vagayst.ru) [http://tyumedia.ru;](http://tyumedia.ru) Портал СМИ 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.