

Сельский Вестник

ПОМНИМ
ГЕРОЕВ
Общественно-
политическая газета
Омутинского округа



Учредитель - Департамент
общественных связей
Тюменской области

Газета основана 6 сентября 1931 года

№ 105 (11386) • Среда, 31 декабря 2025 года • Газета выходит два раза в неделю • Цена в розницу - свободная 12+



С НОВЫМ ГОДОМ!



Дорогие земляки!

Вот и завершается 2025 год. Он удивительным образом соединил прошлое, настоящее и будущее. Юбилейный год Великой Победы подарил нам чувство глубокой гордости за великое наследие нашей Родины, ее славных героев и победоносную историю.

Время испытаний и опыт предыдущих поколений научили нас главному. Не унывать, не терять надежды, объединяться в решении общих задач и твердо идти к поставленным целям.

Благодаря усилиям каждого из вас наш регион в уходящем году добился новых высот и успехов. Аграрии завершили год с рекордной за всю историю области урожайностью зерновых и зернобобовых культур, картофеля. Завоевали престижные награды наши педагоги и врачи, работники социальной сферы и культуры. Тюменская область вновь в тройке лидеров рейтинга цифровой трансформации и впервые - лауреат национальной премии в сфере креативных индустрий. Наш регион в пятерке лучших в стране по состоянию инвестиционного климата и качеству жизни. Все успехи ярко подтверждают, что главный источник развития региона - в вас, дорогие земляки!

Конечно, достижения мирной жизни нельзя отделять от боевой работы наших героев - участников специальной военной операции. Они мужественно отстаивают национальные интересы страны. В этом году Президент России за массовый героизм, отвагу и стойкость, проявленные личным составом, присвоил почетное наименование «гвардейский» 91 саперному полку, сформированному в Тюменской области.

Дорогие земляки! Нас ждет Год единства народов России. Пусть дух солидарности и сплоченности вдохновит каждого на достижение высоких целей, а 2026-й зарядит энергией созидания и приведет к новым победам и успехам.

Желаю благополучия вашему дому, счастья семье, процветания Тюменской области и России! С наступающим Новым годом!

Губернатор Тюменской области
Александр МООР



В ожидании праздничного чуда



Амилия Росс ждет новогодних чудес

До Нового года остаются считанные часы. В домах уже витает запах хвои и апельсин, на улицах сверкают гирлянды и праздничные консоли. Все мы в предвкушении длинных выходных, удачного отдыха, новых возможностей и хороших перемен в грядущем году.

Среди тех, кто с особым трепетом ждет боя курантов, Амилия Росс. В этом году она решила встретить праздник по-особенному: выбрала костюм, который переносит в мир магии и приключений, - наряд Гермионы, верной подруги Гарри Поттера. Подготовка к новогоднему торжеству стала для девочки волнующим событием. Вместе с мамой она подобрала необычный костюм, чтобы эффектно покружиться в наряде на веселом утреннике.

Ровно в полночь Амилия наверняка загадает свое заветное желание. Возможно, это долгожданный подарок, какой-то сюрприз, одним словом, маленькое чудо. А самое главное у нее уже есть - это уютный дом, любящие родители, которые каждый день дарят ей тепло, заботу и волшебство творчества.

Анжелика ПАЙВИНА
Фото Татьяны ЛЫСЕНКО

Уважаемые жители

Омутинского муниципального округа!

От всей души поздравляю вас с наступающим Новым годом и Рождеством!

С самого детства Новый год дарит нам атмосферу добра и внимания, ощущение чуда и веру в добрые перемены.

Пусть 2026-й войдет в каждый дом с миром, надеждой, радостью и любовью, станет для вас временем счастливых перемен и новых достижений.

Желаю вам крепкого здоровья, счастья, благополучия и исполнения всего задуманного!

Глава Омутинского округа Олег КУЗНЕЦОВ

Уважаемые омутинцы!

От лица сотрудников военного комиссариата и от себя лично сердечно поздравляю защитников Отечества с наступающим Новым годом! Вы - гордость и надежная опора нашей страны, пример истинного служения Родине. Ваша преданность долгу, мужество и профессиональные навыки вызывают уважение.

Отдельную благодарность хочется выразить участникам специальной военной операции, которые, рискуя жизнью, доблестно сражаются, с честью отстаивают интересы Российского государства. Желаю всем крепкого здоровья, энергии, успешного выполнения поставленных задач. Пусть рядом с вами будут верные друзья, любящие семьи и надежные сослуживцы.

Военный комиссар Омутинского, Армизонского и Юргинского районов Александр ФИЛИПЕНКО



◆ В ОКРУГЕ

Волшебные традиции в Омутинской школе № 2

Накануне самого волшебного праздника - Нового года - в Омутинской школе № 2 по доброй традиции прошли мероприятия, которые наполнили учебные будни сказочной атмосферой и подарили незабываемые эмоции как детям, так и взрослым. Школьники и педагоги вновь доказали: Новый год - это время, когда возможно любое чудо, особенно если оно создано дружным, талантливым коллективом учеников и наставников.

Директор школы Алла Комарова подчеркивает, что создание новогодней атмосферы - труд коллективный:

- Подготовка к Новому году начинается задолго до его начала, вместе мы украшаем классные кабинеты, рекреации школы, окна. Школьный двор зажигается огоньками и новогодними картинками. Учителя физкультуры с ребятами заливают и украшают каток. Эти общие усилия и создают неповторимое ощущение приближающегося чуда.

Много лет старшеклассники школы и воспитанники театральной студии «Ай, да Детки» готовят для учащихся, родителей и педагогов особенный подарок - новогоднюю театрализованную постановку. Это не просто спектакль, а целая волшебная сказка, которая переносит зрителей в мир чудес и приключений.

- Подготовка к такому событию - долгие недели репетиций, пошив костюмов, создание декораций, напряженная работа над сценарием, - рассказывает руководитель театральной студии, педагог-организатор школы Анна Оганисян. - Процессом увлечены многие. Учителя и родители шьют костюмы и реквизит, дети ставят танцы и учат тексты, подбирают музыкальное и видеосопровождение, работники школы помогают устанавливать декорации и наряжать зал. И результат всегда превосходит ожидания. Юные актеры с невероятным мастерством воплощают на сцене любимых героев, заставляя зал смеяться и сопереживать, верить в добро и справедливость.

В течение трех дней на школьной сцене разворачивается яркое театрализованное представление «Новогодняя



Вальсируют школьные пары



Новогодняя сказка с известными персонажами

сказка про огненную лошадку Элладу и волшебный колокольчик». Спектакль объединяет зрителей всех возрастов: от первоклассников до будущих выпускников. По сложившейся традиции почетными гостями стали ветераны педагогического труда.

После сказки праздничная эстафета переходит к самому элегантному событию - Новогоднему балу, который проводится с 2015 года. Холл первого этажа превращается в танцевальную площадку, где собираются дамы и кавалеры старших классов. Со словами приветствия и поздравления с наступающим праздником к гостям обращается хозяйка бала - директор школы Алла Комарова.

В этом году впервые в истории школы бал открыли кадеты МЧС. В их исполнении вальс получился особенно нежным и трогательным, сочетая строгую выправку и юношескую грацию. Продолжили вечер

выпускники 11-х классов, исполнив торжественный полонез. Десятиклассники покорили зал классическим вальсом, а девятые классы - зажигательной мазуркой. Для учеников - это не просто танцы, а возможность проявить себя с новой стороны: красивые платья и карнавальные маски, строгие костюмы и бабочки, торжественная атмосфера - все это создает ощущение настоящего праздника.

- Школьные новогодние традиции - важная часть воспитательного процесса, - уверена Алла Борисовна. - Она способствует развитию талантов, формирует коллективный дух, эстетический вкус и умение ценить общие моменты. Такие события создают неповторимую атмосферу и теплоту, которые остаются в памяти на долгие годы, связывая учеников и педагогов крепкими нитями общей истории.

Юлия ТУРОК
Фото автора

◆ ВНИМАНИЕ!

Для болеющих - специальный график

В дни новогодних каникул традиционно повышается нагрузка на учреждения здравоохранения из-за травм, обострений хронических заболеваний и сезонных инфекций. Это требует повышенной готовности медицинских служб Объединенного филиала № 1 «Омутинская центральная районная больница».

Работа поликлиники будет организована 2, 3, 5, 6, 8, 9, 10

января 2026 года с 9 до 14 часов, где пациентов примут дежурные врачи-терапевты, врачи-педиатры, врачи-стоматологи (только 5 и 9 января). Фильтр-боксы откроют для пациентов инфекционного профиля - как для взрослых, так и для детей. Также в эти дни будут функционировать процедурный и перевязочный кабинеты.

Традиционно приемное отделение работает в круглосуточном режиме.

При необходимости можно будет сделать рентгенологические исследования, посетить врача УЗИ-диагностики пациентам, которым сразу после новогодних праздников потребуется поехать в областные медицинские учреждения на консультации, операции.

Дорогие земляки!

Поздравляю вас с Новым годом и Рождеством!

Новый год - это время, когда мы оглядываемся на прошедший год с надеждой и ожиданием новых свершений.

Новый год - это не просто начало нового календаря. Это новые надежды, успехи, победы. В новогодние дни сильнее верится в то, что мир должен стать лучше, добрее, что счастье и успех непременно придут в каждый дом.

Новый год - традиционно семейный праздник. Возможно, поэтому он особенно дорог каж-

дому из нас. Ведь семья - главный источник любви, доброты, душевного комфорта. Мы ежедневно нуждаемся в поддержке наших близких, а они всегда верят в нас. И эта вера дает нам главное - оптимизм и желание наполнить свою жизнь добрыми делами.

Хочу каждой семье пожелать трудовых успехов, творческих достижений, мира и покоя, уверенности в будущем.

Желаю мира, здоровья, семейного благополучия!

Депутат Тюменской областной Думы Виктор РЕЙН

◆ КОРОТКО

Губернаторская ёлка

Во Дворце культуры «Нефтяник» прошла традиционная губернаторская елка, которую посетили 900 детей из всех муниципальных образований Тюменской области. В состав делегации вошли ребята, отличившиеся в учебе, творчестве и спорте, активисты детских общественных объединений, дети участников СВО. Из Омутинского округа на елке губернатора побывали семь школьников.

◆ ПАМЯТЬ

Высокая награда героям

В среду в администрации Омутинского округа глава муниципального образования Олег Кузнецов и военный комиссар Омутинского, Армизонского и Юргинского районов Александр Филипенко встретились с родственниками наших земляков, героически погибших при выполнении боевых задач в ходе специальной военной операции. Указом Президента РФ за героизм и самоотверженность, проявленные в зоне СВО, они награждены орденом Мужества посмертно. Государствен-

ные награды были переданы Ларисе Семеновне Могилевцевой - маме Семена Николаевича Могилевцева, погибшего в ДНР на Артемовском направлении - в поселке Курдюмовка; супруге Юлии Николаевне и сыну Руслану - родным Рашида Рахимовича Каримова, погибшего под городом Суджа.

Каждая из врученных наград - символ признания подвига, который невозможно забыть, и выполнения воинского долга ценой своей жизни.

Марина НИКОНОВА

◆ СВОИХ НЕ БРОСАЕМ

Общая цель - единый дух

Вы заметили, что в сегодняшние тяжелые времена в людях просыпается какая-то особая сердечность, единство и то самое чувство локтя, которое, оказывается, не исчезло бесследно с советских лет, а просто ждало своего часа. Подтверждение тому - история, рассказанная омутинскими добровольцами.

Недавно волонтеры СВО из Штаба «За наших» побывали на свадьбе участника специальной военной операции Дмитрия и его избранница Елены. В воскресенье, накануне торжества, пара обвенчалась в одном из храмов города Тюмени. Затем супруги пришли к активистам, с которыми у них сложились дружеские отношения, и огоршили: «У нас для вас есть сюрприз!»

- Мы думали, что они пиццу принесли или торт, - говорит лидер группы Наталья Корвина. - Боец с позывным «Гриша» раз в полгода приезжает в отпуск и обязательно нас навещает, мы ему не раз посылки отправляли. А тут заходят парой, такие загадочные. Говорят: «Хотим вас пригласить в кафе

«Премьер». Мы вчера обвенчались». Неожиданно, конечно, было. Попросили дать нам хотя бы час - закончить дела. Быстренько сбросились, купили подарки: кухонный комбайн, утюг, комплект постельного белья. Пришли, поздравили, как положено, кричали: «Горько!», танцевали. Наверно, мы заслужили доверие людей, коли нас пригласили на семейное событие! Дмитрий и Елена признались, что мы для них самые близкие люди.

По словам Натальи Александровны, участник СВО в этом году подбил «Бабу-ягу», за что ему дали дополнительно пять дней к отпуску, которые он счастливо провел с супругой. Сейчас воин снова находится на боевом посту. Елена постоянно участвует в сборе гуманитарной помощи, предоставляет призы для лотереи - яйца, тушки курицы и прочее. У семьи свое подсобное хозяйство. Женщина часто ездит к мужу. Волонтеры никогда не отпускают ее в поездку с пустыми руками - отправляют с ней гостинцы для бойца и его подразделения.

Анжелика ПАЙВИНА



◆ НАКАНУНЕ ПРАЗДНИКА

**Отметим****Новый год вкусно**

Праздничное угощение улучшит настроение

Как же приятно собраться теплой компанией родных и друзей за новогодним столом! Встречать главное торжество года вкусно - это наша любимая традиция, которая делает всех дружнее и счастливее. Чтобы праздник удался, делимся с вами подборкой несложных рецептов для предстоящего застолья. Пусть ваше праздничное угощение будет щедрым, аппетитным и порадует гостей!

Салат «Лошадь»**Продукты:**

лосось слабосоленый - 300 г; картофель отварной (в мундире) - 500 - 600 г; морковь отварная (в мундире) - 150 г; яйца, сваренные вкрутую - 6 шт.; майонез - 200 мл; огурец свежий - 150 г; лук - 55 г; для украшения: оливки черные - 2 - 3 шт.; огурец - 60 г; помидоры черри - 4 шт.

Приготовление

Нарезать лосося маленькими кусочками. Лук измельчить. Огурец очистить от кожуры и порезать мелким кубиком. На блюдо выложить лосося, сформировать голову лошади, затем лук, сделать сеточку из майонеза. Следующий слой - огурец. На мелкой терке натереть морковь и распределить равномерным слоем, сверху - сеточку из майонеза. На крупной терке натереть картофель, сформировать голову лошади, сделать ушки, дырочку для ноздри и углубление для рта. Смазать картофель майонезом так, чтобы не стекал. Белок натереть на мелкой терке и выложить им голову и уши. Желток натереть на мелкой терке, сформировать гриву, немного затушевать серединку ушка и ноздрю. Глаз сделать из половинки оливки. Контур глаза и рта сформировать из тонко нарезанных оливок. По краям блюда выложить кружочки огурца и половинки помидорок черри. Для пропитки убрать в холодильник на 2 часа.

Праздничный салат «Шарлотка»**Продукты (на 8 порций):**

картофель отварной - 300 г; горошек зеленый консервированный - 200 г; мясо копченое - 150 г; майонез - 150 г; яйца - 4 шт.; лук репчатый - 50 - 60 г; мука - 1 ст. л.; масло растительное - 1 ст. л.; петрушка - 5 веточек; сода - 1 щепотка; соль - по вкусу.

Приготовление

Яйца соединить с чайной ложкой майонеза, добавить щепотку соли, соды, муку, тщательно перемешать. Из приготовленного теста на растительном масле испечь два блинчика, остудить, смазать майонезом, свернуть рулетиком, нарезать кружочками толщиной 5 - 8 мм. Лук измельчить, залить кипятком на

5 минут. Затем слить воду и отжать лук. Картофель нарезать мелкими кубиками. Мясо соединить с горошком, 2 - 3 ст. л. майонеза, перемешать. Глубокий круглый салатник застелить пищевой пленкой, равномерно разместить по всей поверхности рулетки из блинчиков. Сверху выложить половину картофельной массы, затем распределить мясную массу. Закрыть оставшимся картофелем. Края пленки соединить и поместить салат в холодильник на 2 - 3 часа. Перед подачей на стол салат перевернуть на сервировочное блюдо блинчиками вверх, снять пленку, украсить майонезом, зеленым горошком и зеленью.

Салат «Королевский»**Продукты (на 4 порции):**

говядина (или телятина) - 600 г; лук репчатый - 1 шт.; картофель - 4 - 5 шт.; огурцы соленые, свекла - 1 - 2 шт.; майонез, соль - по вкусу.

Приготовление

Говядину варить на небольшом огне до готовности (60 - 90 минут), вынуть, охладить. Свеклу, картофель отварить, остудить. Репчатый лук мелко нарезать, замочить в смеси уксуса и воды на 10 - 15 минут, воду слить.

Отварную говядину соленые огурцы нарезать кубиками. Картофель, свеклу натереть на крупной терке.

В блюдо первым слоем выложить маринованный лук, сверху мясо + сетка майонеза, слой картофеля + сетка майонеза, затем огурцы, немного майонеза. Последний слой - свекла. Салат сверху и по бокам смазать майонезом, украсить по своему вкусу.

Салат из грибов в тарталетках**Продукты:**

корейская морковь - 50 г; яйцо - 2 шт.; шампиньоны - 200 г; лук репчатый - 0,5 шт.; маринованный огурец - 1 шт.; сыр плавленый - 1 шт.; майонез - 1 - 2 ст. л.; масло растительное - 1 - 2 ст. л.; тарталетки песочные - 12 - 15 шт.; соль, перец - по вкусу.

Приготовление

Яйца отварить. Обжарить нарезанный мелко репчатый лук, добавить грибы. Плавленный сырок и яйца натереть на

терке, морковь по-корейски мелко нарезать, маринованный огурчик нарезать мелким кубиком, сложить в глубокую миску. Добавить в салат грибы, майонез, соль и перец по вкусу. Тщательно перемешать, оставить на время, затем разложить по тарталеткам.

Запечённая скумбрия с апельсином**Продукты:**

скумбрия - 2 шт.; апельсин - 1 шт.; чеснок - 4 - 5 зубчиков; йогурт - 6 ст. л.; кресс-салат несколько веточек; черный перец, соль - по вкусу.

Приготовление

На рыбе сделать надрезы с двух сторон. Натереть цедру с половины апельсина, выдавить сок. Смешать цитрусовую заготовку с йогуртом, добавить давленый чеснок, поперчить, посолить, тщательно перемешать. Маринадом смазать скумбрию, вставить в надрезы тонкие дольки апельсина. Из двойной фольги сделать конверт с подогнутыми краями, положить рыбу и запекать в духовке 30 минут при 200°C. Подавать с кресс-салатом.

Картофельные гнезда с курицей**Продукты:**

картофель - 0,5 кг; лук репчатый - 1 шт.; чеснок - 1 зуб.; яйцо - 1 шт.; сыр твердый - 70 г; куриное филе - 300 г; масло растительное - 3 ст. л.; укроп - несколько веточек; перец черный, соль - по вкусу.

Приготовление

Картофель размять в пюре, немного остудить. Репчатый лук нарезать на кубики, куриное филе на маленькие кусочки. На сковороде на растительном масле обжарить до мягкости лук, добавить куриное филе, обжарить до готовности. Всыпать измельченный чеснок, соль и перец черный молотый по вкусу, перемешать, обжарить еще около минуты.

Пюре переложить в кондитерский шприц. Противень застелить пергаментом, смазать оставшимся растительным маслом. С помощью шприца сделать картофельные «гнезда», наполнить их куриной начинкой. Твердый сыр натереть на средней терке и посыпать сверху.

Запекать блюдо в разогретой до 200 градусов духовке около 25 минут. Перед подачей посыпать нарезанным укропом.

Рыбная запеканка**Продукты:**

рыбное филе - 1 кг; картофель - 1 кг; лук-порей - 2 шт.; сливки (жирность 20 %) - 500 мл; мука пшеничная - 250 кг; масло растительное - 80 г; чеснок - 6 зуб.; корень имбиря - 2 - 3 см; желток - 1 шт.; соль, черный перец - по вкусу.

Приготовление

Для теста смешать в миске муку, соль, масло и 80 мл теплой воды. Хорошо вымесить, убрать в полиэтиленовый пакет на 15 - 20 минут.

Нарезать на тонкие ломтики картофель, порей и очищенную от костей рыбу. Добавить в сливки толченый чеснок, корень имбиря, немного соли и перца. В смазанную маслом форму для запекания выложить слоями картофель, рыбу, лук-порей. Каждый слой полить сливками со специями.

Раскатать подготовленное тесто в пласт, им накрыть рыбу с овощами, закрепить на бортиках и смазать его яичным желтком. Выпекать в духовке 40 минут при 180 градусах до золотистой корочки.

Эскалоп из свинины в духовке**Продукты:**

свинина - 500 г; сыр - 70 г; сухари панировочные - 30 г; масло растительное - 2 ст. л. (в начинку); яйцо - 1 шт.; чеснок - 1 зуб.; масло растительное для жарки; перец черный, соль - по вкусу.

Приготовление

Мясо нарезать медальонами, толщиной до 1,5 см, отбить с двух сторон, посолить, сбрызнуть с одной стороны хмели-сунели, с другой - поперчить. Оставить на 10 минут. Сыр натереть на терке, соединить с сухарями, выдавить зубчик чеснока. Яйцо взбить, слегка подсолив, добавить к сыру с сухарями, полить растительным маслом и перемешать. Отбитые кусочки свинины быстро обжарить в горячем масле, по 1 минуте с каждой стороны, выложить на противень, сверху разложить начинку. Поставить запекать в разогретую до 200 градусов духовку на 15 минут. Подавать эскалопы с овощным салатом или любым гарниром.

Сервировка и украшение стола в Год Лошади

Выберите скатерть и текстиль из натуральных материалов - хлопка или льна. Огненная Лошадь ценит естественность.

Добавьте живые растения, хвою и красные ягоды для декора.

Зажгите свечи - Красная Лошадь оценит уют в вашем доме.

Не перегружайте стол украшениями, лучше сделайте упор на блюда и красивую посуду.

По материалам интернет-ресурсов

◆ БЕЗОПАСНОСТЬ

Зима требует бдительности



Флешмоб от участников онлайн-собрания

В Омутинском округе состоялось Единое родительское собрание в онлайн-формате, посвященное организации безопасного досуга детей в зимний период.

В мероприятии приняли участие начальник межмуниципальной Госавтоинспекции Василий Берац, начальник

отдела образования Наталья Риффель, начальник отделения надзорной деятельности и профилактической работы по Омутинскому округу Валентина Тихонова, заместитель председателя комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав Омутинского муниципального округа Людмила Иванова

и заведующий Объединенным филиалом № 1 «Омутинская центральная районная больница» Александр Помешкин.

Участники собрания обратили внимание родителей на повышенные риски, которые несет зимний период для всех участников дорожного движения - пешеходов, пассажиров и водителей. Родителям настоятельно рекомендовали провести с детьми беседы о безопасных местах для зимних развлечений, исключив организацию детских горок вблизи проезжих частей.

В ходе встречи организаторы довели до сведения взрослых: основные правила пожарной безопасности; требования по использованию пиротехники и электрических гирлянд. Напомнили о необходимости постоянного контроля за местонахождением детей; запрете на посещение водных объектов без сопровождения взрослых, а также номера телефонов экстренных служб.

Специалисты подчеркнули, что соблюдение элементарных мер предосторожности и повышенное внимание к этим вопросам позволят сделать зимний период безопасным для детей и подростков.

◆ КУЛЬТУРА

Новогоднее приключение: звёзды спасены!



Новогодний утренник подарил детям с ограниченными возможностями здоровья праздничное настроение и веру в волшебство

В районном Доме культуры заканчиваются новогодние утренники. Первое представление «Космический Новый год» посетили обучающиеся Омутинской специальной школы.

Работники культуры подготовили для ребят увлекательное межгалактическое приключение. По сюжету, волшебство

Нового года оказалось под угрозой. В самый канун праздника коварные обитатели космоса Галактун и Каметун украли сверкающие звезды созвездия Лошади - ключ к наступлению нового цикла. Спасти торжество может только особая экспедиция: Снежный Космонавт со Звездочкой и группа

самых смелых детей отправились вглубь Галактики на опасное задание - вернуть похищенные звезды.

Космические приключения завершились спасением звезд и музыкальным финалом праздника.

Татьяна ЛЫСЕНКО
Фото автора



Использование материалов газеты «Сельский вестник» возможно только с письменного разрешения редакции. В противном случае любая перепечатка, частичное или полное воспроизведение текстов, коммерческое использование материалов является нарушением Закона «Об авторском праве и смежных правах».

Газета выпускается при финансовой поддержке Правительства Тюменской области и Министерства цифрового развития, связи и массовых коммуникаций РФ.

ИЗДАТЕЛЬ

Автономная некоммерческая организация «Информационно-издательский центр «Сельский вестник».

Адрес: 627070, Тюменская область, Омутинский район, с. Омутинское, ул. Советская, 151.

12+

Главный редактор
М.Н. Никонорова

Номер сдан в печать:
по графику в 14.00;
фактически
подписан в 14.00.

Адрес редакции и издателя: 627070, с. Омутинское, ул. Советская, 151.

☎ **Телефоны:** главный редактор - 3-16-73; редактор - 3-13-71; отдел местного самоуправления и правовых отношений; отдел социальных проблем и работы с молодежью; отдел экономики и развития АПК - 3-21-73; бухгалтерия - 3-11-68; отдел рекламы - 3-15-58. Газета «Сельский вестник» 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. **E-mail: selvest151@yandex.ru.**
Регистрационный номер ПИ № ТУ72-01412 от 22 декабря 2016 г.

Номер набран и сверстан в автономной некоммерческой организации «Информационно-издательский центр «Сельский вестник». Газета отпечатана в ООО «Ишимская типография»: 627750, г. Ишим, ул. Чкалова, 17. Печать офсетная.

Уважаемые читатели!
Мнение редакции может не совпадать с позицией авторов публикаций. **Тираж 954 экз. Заказ № 105**

Редактор
А.В. Пайвина

Редакция знакомится с письмами читателей, оставляя за собой право не вступать в переписку. За содержание рекламы ответственность несут рекламодатели.



Поздравляю с Новым годом Елену Николаевну Лагунову, Нину Штриккер, Светлану Бодрикову, Татьяну Донченко, семью Никитиных, Оксану Файт, Елену Ивановну Малухову.

Еще чуть-чуть, еще немного и этот год закончит путь. Не повторить его нам снова и ни секунды не вернуть. Что мы несли? Кому светили? Что в этот год приобрели? Кого обидели, простили? Какие «огоньки» зажгли? Еще есть время, ты подумай, внимательно в себя взгляни. Ведь главное - не блеск костюма, а яркие души «огни». Огни добра, любви и веры. Себя внимательно проверив, зажги потухшие огни.

Ирина Файт

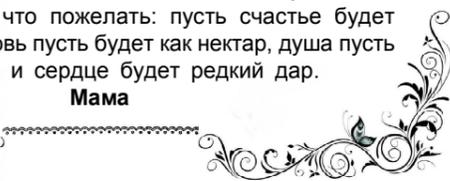


Поздравляю



Светлану Никитину с днем рождения! Всегда свежа, как день весенний, и горяча, как летний зной. И потому твой день рождения всегда отмечен теплотой. Ты по натуре оптимистка, с бедой справишься любой. Тебе всего досталось слишком, но ты не сломлена судьбой. Твоя душа всегда открыта, легко и весело с тобой. В тебе такая сила скрыта, что позабывает любую. Тебе, дочурка, с восхищением хочу я многое сказать. В день светлый твоего рождения позволь мне вот что пожелать: пусть счастье будет ежедневным, любовь пусть будет как нектар, душа пусть будет неизменной и сердце будет редкий дар.

Мама



РЕКЛАМА СПРАВКИ ОБЪЯВЛЕНИЯ

ООО «Ломбард Экспресс-К» предоставляет займы под залог изделий из золота. Оценивайте свои финансовые возможности и риски. Изучите все условия займа.
Тел. 8-922-006-18-05, ул. Шоссейная, 48, ТЦ «Петр 1». (12-7)

ИНН 7203532243. Реклама

ПРОДАЕТСЯ 3-комн. квартира 55,6 м², кирпичный дом, 2-й этаж, с. Вагай, ул. Сройгородок. Имеется гараж, проведена замена кровли в доме. В комнатах натяжные потолки, остаются вся мебель и бытовая техника: холодильник и электроплита в рабочем состоянии; в доме горячая вода от бойлера. Тел. 8-950-496-02-69

Объявление

◆ ВАЖНО!

Есть проблема - звоните в ЕДДС

На последнем в уходящем году аппаратном совещании руководители служб и ведомств подтвердили готовность к праздникам: созданы дежурные бригады, утвержден график работы, исправность техники проверена.

Уважаемые жители Омутинского округа! В случае возникновения любых непредвиденных ситуаций, будь то: отключение воды, электричества, газа; обнаружение проблем с дорожным покрытием; снежные заносы, пожалуйста, не теряйте времени и обращайтесь по единому номеру 112 (при звонке с мобильного телефона) или по стационарному номеру 2-76-10.

Ваш звонок будет оперативно принят, зафиксирован и передан дежурному сотруднику Единой дежурно-диспетчерской службы (ЕДДС) Омутинского округа. Далее информация будет направлена в соответствующую службу, ответственную за решение вашей проблемы.

Читайте новости онлайн



Сканируйте QR-код сотовым телефоном