

Подпишитесь на «Ялutorовскую жизнь»!

Уважаемые читатели! Оформите подписку на нашу газету, чтобы быть в курсе событий, происходящих в городе и в Ялutorовском муниципальном округе



Выписать «ЯЖ» можно в любом отделении «Почты России». Выгоднее оформить подписку онлайн на сайте podpiska.pochta.ru (подписной индекс ПП773) или наведя камеру смартфона на QR-код



Общественно-политическая газета.
Основана в 1907 году

№ 1 (16144)
3 января 2026 года

СУББОТА
день выпуска

www.yalutorovsk.online



ЯЛУТОРОВСКАЯ ЖИЗНЬ

07.01 Рождество Христово

Уважаемые земляки! Поздравляю всех православных христиан с Рождеством Христовым!

Этот праздник на протяжении веков символизирует добро, надежду и милосердие. Русская православная церковь, являясь духовным оплотом и нравственным ориентиром, всегда поддерживает верующих в стремлении к духовному росту и единству, формирует прочную основу для стабильности в обществе и гармоничного развития региона.

Пусть и в Рождество, и в течение всего года в ваших домах и в Тюменской области будут царить добро, мир и согласие! Желаю всем здоровья и благополучия!

Александр МООР,
губернатор Тюменской области

АНОНС

Готовимся к Рождеству

Олег ВЛАДИМИРОВ

На первой новогодней неделе православные отметят один из главных христианских праздников - Рождество.

В Рождественский сочельник, 6 января, в церквях пройдут праздничные богослужения. В Сре́тенском соборе с 16-00 - великое повечерие, утренняя, исповедь и в полночь на 7 января - Божественная литургия. В Успенско-Никольском храме всеобщее бдение начнётся в 21-00 накануне и точно так же продолжится праздничной службой.

7 января в 13-00 в Успенско-Никольском храме откроют выставку творческих работ «С Рождеством Христовым!». В это же время начнётся традиционный детский рождественский утренник-концерт в православной гимназии.

В полдень 8 января состоится утренник в воскресной школе Успенско-Никольского храма. Это будет музыкальная гостиная Деда Мороза, где выступят в том числе коллективы Детской школы искусств им. С. И. Мамонтова.

9 января в 12-00 в Доме милосердия при церкви во имя иконы Божией Матери «Целительница» на территории больницы пройдут святочные посиделки «Рождество в семейном кругу».

А 11 января в 13-00 на территории Успенско-Никольского храма начнутся Рождественские встречи, на которых выступит хор русской песни «Моя биография».

Телефоны аварийно-диспетчерских служб:

Водоканал	8-800-600-85-50
Газовая служба	2-04-04
СУЭНКО	8-800-700-86-72
УК «Домоуправление+»	3-30-89
УК «Интеграл»	2-62-26
МП «Строй-Проект»	93-306
Автотранс	2-30-31

Следующий номер газеты
выйдет в субботу, 10 января

Ой, мороз-мороз!

В Ялutorовске открыты три новогодних городка

ТРАДИЦИИ

Олег ВЛАДИМИРОВ

ФОТО АВТОРА
И АЛЕКСАНДРА СМЕРНОВА

Главной площадкой для ялutorовчан по-прежнему остаётся ледовый городок на Сре́тенской площади. Его открыли сразу после шествия Дедов Морозов 26 декабря.

В центре. С погодой повезло: морозы отступили, но тут же наступили вновь в виде многочисленных костюмированных персонажей. Парад шествия Дедов Морозов в Ялutorовске проводят с 2012 года, перерыв был только во время пандемии. Неизменным остаётся лейтмотив пар Дедов Морозов и Снегурочек, но каждый раз меняется их сопровождение. Организаторы из городского комитета по культуре и МАУК «Арт-Вояж» постоянно придумывают что-то новенькое в дополнение.

На этот раз в номинации карнавального костюма просили использовать образы картин Третьяковской галереи. Просьбу с энтузиазмом выполнили сотрудники шестой школы-интерната. Они представили сразу три полотна: «Чёрный квадрат» Казимира Малевича, «Бабу-ягу» Виктора Васнецова и «Царевну-лебедь» Михаила Врубеля. Причём Бабу-яги было две: для стильного и немного пугающего личика они натянули раскрашенные чулки на голову. А у величавой Царевны в спутниках были бесшабашные и припрыгивающие в танце лебедята с перьями. В общем, проявили фантазию!

- Это же Новый год в Третьяковской галерее! - с радостью поделилась учитель школы-интерната Ольга Кишкова. - Мы каждый год участвуем в шествии и всегда хотим чем-то отличиться от обычных Дедов Морозов и Снегурочек. Поэтому нам и пришла в голову такая идея.



Больше фото:



Лучшими карнавальными костюмами вновь отличились сотрудники школы-интерната № 6



Символ года присутствовал в виде светящегося огненного коня в праздничном городке на стадионе «Старт», а также в чёрной и белой тройках коней на шествии Дедов Морозов

Новогодние городки работают с 10-00 до 22-00

Все участники шествия получили подарки и дипломы, а среди лучших, наряду с шестой школой-интернатом, назвали самого маленького и чудесного Морозика - пятилетнего Павла Балуева. Самый снежный костюм оказался у сотрудников молодежного центра, а самый настоящий Дед Мороз - у семьи Кубасовых.

За линией. За день до шествия Дедов Морозов в седьмой раз открыли

ледовый городок в залинейной части. Новогодняя площадка на территории стадиона «Старт» в своё время появилась в ответ на пожелания местных жителей. В этом году совместными усилиями здесь установили восьмиметровую искусственную ёлку, деревянную горку, ледовый барельеф - потрудились сотрудники и подрядчики «Арт-Вояжа». А 24 маленьких ёлочки с гирляндами и 12 металлических световых фигур со светящимся туннелем появились благодаря местному предпринимателю и депутату городской думы Анатолию Синцову. Новыми объектами в этом году стали светящаяся по контуру старинная пуш-

ка и, конечно же, огненно-красный конь.

- Это любимое место нашей детворы и взрослых! Когда в прошлом году новинкой нашего городка были мишки, тут столько собралось людей! Все благодарили и были очень рады. Сейчас здесь так сказочно! - поделилась эмоциями общественница Татьяна Чечуга. - Мы, взрослые, такие же дети, каждый вспоминает свой Новый год, который был в детстве. Хочу поблагодарить за поддержку идеи главу города Вячеслава Смелика и нашего бессменного мецената Анатолия Синцова, который непосредственно организует эту яркую сказку и создаёт праздничное настроение!



ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

✓ Искусственные ёлки лучше пылесосить, а не мыть. Но если очень надо, то моют, поставив в ванну или под душ, проливая тёплой водой с несильным напором. Очень важно хорошенько просушить ёлку, а ускорить этот процесс можно с помощью фена. Белые ели и с напылением «снега» или блёстками не моют!

✓ Тональный крем или пудра не будут пачкать верхнюю одежду, если нанести на внутреннюю сторону чистого воротника пуховика спрей-фиксатор для макияжа. Важно сначала проверить средство на кусочке ткани.

✓ Перед использованием градусника часто сбивают ртутный столбик. Лучше делать это, не вынимая термометр из пластикового футляра, чтобы не уронить и не разбить его.

✓ Посуду из хрусталя нельзя мыть горячей водой, иначе она потускнеет.

✓ После приготовления мясного фарша пропустите через мясорубку сырой картофель. Так вы облегчите её мытьё.

✓ Оптимальная температура воды при стирке жидким гелем - до 40 градусов. В горячей воде его состав работает хуже. А сухие порошки эффективнее при высоких температурах - от 60 градусов.

✓ Чтобы брюки и длинные юбки не пачкались от брызг, используют водоотталкивающую пропитку для текстиля. После каждой стирки её нужно обновлять.

✓ Если в стиральную машину вместе с одеждой положить чистую губку для мытья посуды, то в процессе стирки она соберёт с вещей весь ворс, шерсть от животных и волосы.

✓ Автомобильная прорезиненная салфетка (из тубы) отлично отполирует и в доме стеклянные поверхности, глянцевые фасады мебели и плитку. Важно хорошенько её отжимать.

✓ Новые салфетки для уборки перед использованием нужно стирать, иначе они будут оставлять разводы.

✓ Любую посуду с антипригарным покрытием моют только вручную неабразивными средствами.

По шагам

Стоит ли открывать вклад на короткий срок?

БУДЬ В КУРСЕ

Эксперты Роскачества детально разобрали преимущества и недостатки краткосрочных вкладов от нескольких месяцев до года.

Преимущества краткосрочных вкладов

1. Если срок депозита небольшой, вы сможете быстро вернуть свои средства, не дожидаясь окончания длительного договора. Например, по краткосрочным депозитам часто предусмотрено возможность снять деньги досрочно либо автоматически продлевать договор.

2. Благодаря короткому сроку вложения вы можете регулярно отслеживать ситуацию на рынке и переходить на более выгодные условия. Если ставки по депозитам начнут расти, у вас будет шанс оперативно перевести средства на новый продукт с повышенной процентной ставкой.

3. Хотя долгосрочные инвестиции обычно обеспечивают лучшую защиту от инфляции, короткие вклады тоже помогают сохранить покупательную способность денег в краткосрочной перспективе. Это особенно актуально в периоды

Решение о сроках размещения депозита - ключевой вопрос при выборе банковского вклада

резких колебаний курса валют или цен.

4. Открыть краткосрочный вклад часто проще и быстрее, чем оформить кредит или инвестировать в ценные бумаги. Банки предлагают удобные онлайн-сервисы, позволяющие разместить средства в несколько кликов. Комиссии за открытие и обслуживание обычно минимальны или отсутствуют.

5. Одна из распространённых стратегий привлечения клиентов - предложение повышенных ставок по краткосрочным вкладам. Однако часто такие высокие ставки сопровождаются рядом условий: необходимостью подключения подписки, ограничением по максимальной сумме вклада и др.

Недостатки краткосрочных вкладов

1. Поскольку срок вклада ограничен, придётся



периодически решать, продлевать договор или забирать деньги, анализировать ситуацию на рынке, сравнивать предложения банков и следить за изменением условий.

2. Некоторые банки вводят штрафные санкции за досрочное закрытие краткосрочного вклада. Это означает, что при снятии денег раньше срока вы можете потерять часть процентов или вам придётся уплатить комиссию.

3. Многие выгодные программы банков ориентированы на долгосрочные депозиты. Специальные акции и бонусы нередко связаны именно с большими суммами и длительными сроками. Выбирая краткосрочный вклад, вы можете упустить такие возможности.

4. Большинство накопительных продуктов рассчитаны на длительный срок для таких целей, как формирование пенсии или накопле-

ние на крупную покупку. Краткосрочные вклады больше подходят для временного хранения средств и менее эффективны для планомерного увеличения капитала.

Главный аргумент в пользу долгосрочных вкладов - возможность зафиксировать процентную ставку на весь срок, что даёт несколько преимуществ: **☞** гарантированную доходность по оговорённой в договоре ставке, **☞** зная точный будущий доход, легче планировать крупные расходы, **☞** нет необходимости постоянно мониторить рынок в поисках лучших условий.

ВАЖНО. Фиксация ставки - палка о двух концах. Если ставки на рынке вырастут, вы будете получать меньшую прибыль, чем могли бы. Именно поэтому многие предпочитают диверсифицировать вложения, комбинируя краткосрочные и долгосрочные инструменты.



Забутые советские салаты для праздничного стола



РЕЦЕПТЫ

«Машеровский»

Считается, что салат «Машеровский» получил своё название в честь первого секретаря ЦК Коммунистической партии Белоруссии Петра Машерова, который очень любил это блюдо.

Ингредиенты: куриное филе - около 300 г, куриные яйца - 3 шт., лук репчатый - 1 шт., морковь - 2 шт. (средние), любые маринованные грибы - 250 г, маринованные огурцы - 2-3 шт. (средние), майонез - по вкусу для заправки, растительное масло - для жарки, соль, перец молотый - по вкусу.

Способ приготовления. Отварите куриное филе и разберите его

на волокна. Отварите яйца и порежьте их небольшими кусочками. Грибы и огурцы тоже нарежьте небольшими кусочками.

Морковь натрите на крупной тёрке, лук нарежьте полукольцами. Обжарьте их в растительном масле до золотистого цвета.

Смешайте все ингредиенты в салатнике, посолите и поперчите по вкусу, заправьте майонезом и перемешайте.

«Прага»

В советское время этот салат с необычным вкусом часто встречался в меню ресторанов.

Ингредиенты: куриное филе отварное - 250-300 г, огурец маринованный - 1 шт. (средний или два небольших), чернослив -

100 г, варёные куриные яйца - 2 шт., морковь отварная - 1 шт. (средняя), горошек зелёный - половина банки, лук репчатый (лучше красный) - 1 шт., орехи грецкие - 80 г, майонез - для заправки.

Для маринада: уксус 6%-ный винный или яблочный - 2 ст. л., соль - 1 ч. л., сахар - 2 ч. л.

Способ приготовления. Луковицу нарезать полукольцами, добавить соль, сахар и уксус. Залить кипятком и оставить мариноваться на 30 минут. Перед добавлением в салат воду слить, лук слегка отжать.

Чернослив также залить горячей водой, чтобы он стал мягче. Перед добавлением в салат воду слить, чернослив слегка отжать.

Куриное филе разорвать на волокна. Мор-

ковь, огурец и яйца порезать мелкими кубиками. Грецкие орехи очистить и мелко порубить ножом.

Салат слоёный, поэтому его собирают в большом салатнике или с помощью формовочного кольца. 1-й слой - отварное куриное филе, затем слой лука, огурцы, варёные яйца, морковь, зелёный горошек, чернослив. Каждый слой обмазывают сеточкой из майонеза. В конце салат украшают грецкими орехами.

Готовый салат лучше убрать в холодильник минимум на пару часов, чтобы он хорошенько пропитался.

«Министерский»

Салат «Министерский», согласно легенде, придумали повара од-

ного из московских ресторанов, который часто посещали высокопоставленные чиновники.

Ингредиенты: мякоть говядины - 400 г, репчатый лук - 1 шт. (крупная или две средних), солёные или маринованные огурцы - 300 г, куриные яйца - 4 шт., майонез - для заправки, соль и перец - по вкусу, растительное масло - для жарки.

Способ приготовления. Говядину отварите и разберите на волокна.

Лук нарежьте полукольцами и обжарьте до золотистого цвета. Солёные или маринованные огурцы нарежьте соломкой.

Из яиц нужно приготовить блинчики. Для этого яйца разбейте в миску и взболтайте венчиком до однородности, слегка посолите и поперчите. На горячую сковороду налейте немного масла, распределите, затем влейте тонкий слой яичной массы, чтобы она равномерно покрыла дно. Обжарьте с обеих сторон до лёгкого подрумянивания. Таким же образом приготовьте остальные блинчики. Дайте им остыть и нарежьте соломкой.

Соедините все ингредиенты в салатнике, перемешайте, добавьте майонез и ещё раз тщательно перемешайте.

Страницу подготовила Анна МИСЛЕР. Используются материалы сайтов novochag.ru, rskrf.ru. Изображения созданы нейросетью