Общественно-политическая газета

Уватские ИЗВЕСТИЯ

№ 84
(10701)
Среда
21 октября
2026 года

Газета основана в январе 1932 года. Дни выхода - среда и пятница. Цена - 10 руб. 00 коп., в розницу - свободная. «12+»

Туризм

Уватские легенды: ожившая история

Уватский край - земля с особенным характером. Здесь, среди тайги, болотных урманов и большой воды, кажется, что у каждой реки есть свой голос, а леса хранят память на века.

17 октября, в Международный день нематериального культурного наследия, в Увате представили новый туристический маршрут «Тропой уватских легенд».

Идея проекта выросла из фестиваля парковой скульптуры «Чудотворцы». Талантливые мастера создали деревянные арт-объекты, которые органично вписались в живописную территорию Биатлонного центра имени Александра Ивановича Тихонова. Так появилась тропа протяженностью 2,2 километра, ставшая настоящим музеем под открытым небом.

Прогуливаясь по маршруту, гости встречаются с героями местных сказаний и легенд. Их сопровождают Старик Уват, Лебедушка Аркалым, Три богатыря, Филин, Щука, Бабка Докия, загадочная Золотая баба, Священное дерево, Чугас, Кукушка, хозяин тайги - Медведь и колоритный Уватский ямщик.

Скульптуры не просто стоят - они оживают. Возле каждой установлены информационные таблички с QR-кодами, с помощью которых можно послушать аудиоверсии сказаний или прочитать их текст. Для удобства экскурсий также предусмотрены радиогиды, позволяющие большой группе хорошо слышать рассказ экскурсовода.

Воплотить задумку в жизнь помогла победа МАУ ДО «Спортивная школа» Уватского муниципального округа в грантовом конкурсе программы «Родные города» компании «Газпром нефть» (при поддержке «Газпромнефть-Хантоса»). Автор идеи и разработчик проекта - Елена Соскина.

Торжественное открытие маршрута прошло в теплой атмосфере на базе ФОК «Иртыш». Для гостей подготовили творческие мастер-классы «Солнечный конь», «Тайга приключений» и «Тропой уватских легенд».

Участников поприветствовал глава Уватского муниципального округа Вячеслав Елизаров. Он отметил, что в последние годы в округе многое делается для развития туризма, а местные легенды и природное наследие становятся важной частью этой работы. «Именно такие проекты помогают не только привлекать гостей, но и бережно сохранять память об Уватской земле. Символично, что день открытия маршрута совпал с Международным днем нематериального культурного наследия, который в очередной раз напоминает нам о том, насколько важны традиции и знания предков - живая душа нашего народа».

На открытии заслуженные награды получили те, кто воплощал проект в жизнь. Благодарственные письма вручили генеральному директору «Газпромнефть-Хантоса» Дмитрию Колупаеву и членам команды: Елене Соскиной, Ирине Никитенко, Лауре Катаргуловой, Марии Кузнецовой, Анне Нечаевой, Диане Сурмановой и Ольге Бронниковой.

Отдельные слова благодарности прозвучали в адрес собирателей фольклора и авторов легенд, легших в основу маршрута, - Минсалима Тимергазеева, Анатолия Мальцева и Зои Новиковой.

Почетный гражданин Тюменской области, известный хранитель традиций и мастер Минсалим Тимергазеев признался, что открытие тропы стало для него давней и заветной мечтой. И тут же озвучил новую: украсить въезд в Уватский район семиметровой фигурой Золотой богини, к которой туристы могли бы подниматься и наслаждаться красотой уватских земель с высоты.

Ирина Никитенко, директор Детской школы искусств, отметила, что для педагогов и учеников работа над «Тропой» стала настоящим погружением в историю:

- Сокровище края - это не только памятники, но и смыслы, передающиеся из поколения в поколение. Еще летом 2025 года, во время подготовки к фестивалю «Чудотворцы», мы начали этот путь. Наши ребята создавали цветовые эскизы, работали с материалом и учились у лучших мастеров страны. В каждой скульптуре, в каждой линии есть частичка души наших детей и педагогов.

Атмосферу праздника дополнили артисты ансамбля песни и танца народов Севера «Северный ветер» из Тюмени. После торжественной части гости отправились в Биатлонный центр на экскурсию по новому маршруту. Анатолий Мальцев и Нина Слинкина помогли посетителям по-новому взглянуть на привычные ландшафты и услышать настоящие голоса тайги.

«Тропа уватских легенд» открыта для всех желающих. Это не просто прогулка по лесу, а возможность прикоснуться к живой душе народа: каждый шаг - это встреча с историей, а каждый поворот тропы - новая глава в книге уватских преданий.

Экскурсия по «Тропе уватских легенд».

Анастасия ДЕНИСОВА
Фото автора

Культурный проект

Поэма, рассказанная тканью

В конце июля в Центральной библиотеке Уватского округа стартовал новый культурный проект «Захаровские глухари», обещавший стать одной из главных культурных вех года.

Участницы студии «Клюква» под руководством Анастасии Павловны Злодеевой задумали изготовить арт-объект по мотивам картины Михаила Захарова «Глухари на ягоднике» в технике лоскутного шитья. Проект получил название «Захаровские глухари».

Ранее, в 2023 году, участницы «Клюквы» уже создали масштабный проект - лоскутную карту Уватского района в честь его 100-летнего юбилея.

Масштабная инициатива стала возможной благодаря победе библиотекарей в грантовом конкурсе «Газпромнефть-Хантос».

На торжественном открытии А.П. Злодеева отметила, что главная задача проекта - зажечь в сердцах уватцев живой, неподдельный интерес к богатейшему культурному наследию выдающегося земляка, художника и прозаика Михаила Ивановича Захарова, через создание лоскутной картины по мотивам его работы «Глухари на ягоднике».

Почему именно глухари? Для Михаила Ивановича эта птица - не просто обитатель тайги, а настоящий символ сибирской природы.

- На мой взгляд, глухарь с его восхитительным, переливающимся на солнце оперением - воплощение всей красоты сибирской природы, - говорил в одном из интервью Михаил Иванович.

Эти образы - частые «герои» полотен мастера.

За время реализации проекта прошли выставки, творческие встречи, мастер-классы по росписи экосумок и созданию брелоков с образами глухаря. Участники знакомились не только с живописью Михаила Захарова, но и с его литературным творчеством.

Эта работа приобрела особое значение. Ведь 18 августа 2026 года Михаила Ивановича не стало. Почетный гражданин Уватского округа оставил большое творческое наследие, посвященное родной земле, природе и жизни Уватского края.

И вот наступил торжественный момент! 16 октября в Центральной библиотеке собрались создатели проекта, жители села, представители «Газпромнефть-Хантос», чтобы увидеть, каковы же они, «Глухари на ягоднике» из лоскутков?!

Представьте себе картину, от которой захватывает дух! Это же настоящая магия, сотворенная из сотен крошечных лоскутов ткани!

В самом центре текстильного чуда - великолепные глухари. Их оперение передано с поразительной, почти ювелирной точностью: мастерицы подобрали кусочки ткани самых разных оттенков: от угольно-черного и глубокого синего до переливчатого изумрудного и темно-бордового.

Каждое перышко словно дышит. Птицы выглядят невероятно живыми.

А вокруг них - бескрайнее, таинственное болото! Лоскутки мшисто-зеленого, золотисто-коричневого и серебристого цветов создают ощущение топкой, но такой притягательной трясины.

Вся картина - это гимн природе и рукотворному искусству одновременно. Она словно светится изнутри, даря тепло и ощущение чуда. Смотришь и думаешь, сколько же тепла человеческих рук в нее вложено! Сколько времени потрачено! Ведь каждый фрагмент необходимо вырезать, примерить, подружить с соседним лоскутком, вдохнуть в него жизнь.

Живопись Михаила Захарова обрела новую жизнь в лоскутном шитье. Действительно, краски превратились в ткань, а кисть - в иглу.

На память о великолепном мероприятии, о «Захаровских глухарях» участники изготовили фетровую брошь с вышивкой бисером в форме, конечно же, глухаря.

Огромная благодарность ведущей Юлии Александровны Лысовой за создание трогательной атмосферы, юным артистам: Трофиму Шуляку, Агате Павлик, Еве Шульман - за яркие выступления и Елене Крапивиной - за мастер-класс по изготовлению броши. И браво мастеру, идейному вдохновителю, скромной и талантливой Анастасии Павловне.

Лариса ФИЛАТОВА
Фото автора

Своих не бросаем

Тихая сила большой страны

В маленьком селе Красный Яр, от которого до райцентра без малого сорок километров, а дороги в межсезонье плохие, живут люди, которых смело можно назвать настоящим тылом. Три раза в неделю утром они идут в сельский Дом культуры как на работу. Хотя большинство давно на пенсии. Говорят, иначе не могут: душа болит за детей, которые сейчас в зоне СВО. И помогают в силу своих возможностей. Плетут маскировочные сети, делают спички и окопные свечи, собирают посылки. И ждут их домой. Для них все бойцы - свои, родные.

Пенсионеры села Красный Яр в 2022 году, почти сразу после начала СВО, решили, что нельзя просто сидеть дома, когда их односельчане там, за ленточкой. Отправили уже более 211 маскировочных сетей, которые в зоне СВО используют для укрытия боевой техники и блиндажей. Наши бойцы нуждаются в таких средствах маскировки. А еще женщины освоили нехитрую технологию изготовления окопных свечей, делают спички, шьют белье для госпиталей и собирают гуманитарную помощь. И пока одни отмеряют на раскройном столе ленту, нарезая ее полосками определенных размеров, другие готовят основу будущих маскировочных сетей, третьи вплетают в ячейки ленточки, четвертые отливают окопные свечи.

На самом деле плести маскировочные сети непросто: это физически тяжелая работа. Женщины стоят на ногах несколько часов, присаживаясь лишь тогда, когда плетут нижние ряды. Но за разговорами, обсуждением сельских новостей и шутками время летит быстро. Они давно стали родными, поддерживают друг друга, как говорят, и в беде, и в радости.

Они все - наши сыновья, такие же родные, как свои. И когда ребята уходят за ленточку, провожаем как своих детей и молимся за них, говорят женщины.

- Девочки, идите помогать, - зовет Нина Анатольевна Мальцева. И все дружно перетягивают на пол готовый фрагмент сети, чтобы вновь встать к станку и продолжить работу.

Пока Нина Анатольевна помогала женщинам перетягивать сеть, мы разговорились с Анастасией Алексеевной Кошкаровой. Она специальным резаком нарезает ткань на полоски. Говорит, что недавно привезли машинку: ее для них изготовил мастер из города Тобольска. Теперь нарезать ткань получается легко и быстро. До этого приходилось пользоваться ножницами - получалось медленнее, да и без мозолей не обходилось.

- Не сидится дома. Считаю, надо идти к людям. Тем более такая беда на страну обрушилась. Наши ребята тоже служат в зоне СВО. С несколькими уже попрощались. Хорошие были парни. Хоронили всем селом. Это одна боль на всех, когда наши мальчики погибают, - говорит пенсионерка.

Объединившись четыре года назад, эти женщины сами собирают деньги, закупают материал, плетут сети и возят их в поселок Туртас в волонтерский штаб.

- Богатых у нас здесь нет: такие же пенсионеры, собирают кто сто, кто тысячу рублей. В среднем каждый месяц удается собрать порядка 34 тысяч рублей. Немного, конечно: сейчас так подорожали расходные материалы, что не разбежишься. Один рулон ткани, из которой вяжется маскировочная сеть, стоит от 5 до 6 тысяч рублей. Помимо сетей, женщины вяжут дома носки и варежки. Так что пряжу тоже закупают на собственные средства. Бывает, Елена Дмитриевна Усова, сельский предприниматель, подкинет нам то денег, то пряжи. Жаль, что в нашем маленьком селе есть и такие, которые будто живут в другом измерении. У нас даже спрашивают, сколько нам платят.

Кроме сетей, формируем посылки, собираем одежду, носки и конфеты.

Вот ребята отправили фото, на котором натягивают маскировочные сети на технику. На другом - демонстрируют костюм «Лешего» для снайпера, который получили от волонтеров.

Татьяна Михайловна Гвоздева много лет преподавала в школе математику. Сейчас на пенсии. Говорит, сюда пришла по зову сердца:

- Гражданская позиция - оставаться в стороне в такое время нельзя. Уже как на работу ходим. Сплотились все. Общаемся и поддерживаем друг друга. Переживаем за наших ребят.

Очень тяжело, когда приходит печальная весть. В груди всё сжимается. А матерям как тяжело!

Мы считаем, что они все герои. Поэтому и ходим сюда, не можем бросить. Хотя молим, чтобы всё скорее закончилось.

Надежда Петровна Мусихина не один десяток лет заботилась о здоровье селян. Она - бывший сельский фельдшер:

- Нас с детства воспитывали любить свою Родину, помогать ближнему. Мы не можем по-другому. Мы же патриоты. Сейчас это модное слово, а для нас патриотизм - это не мода, а зов сердца. К тому же с медицинской точки зрения вязание носков и плетение сетей - это развитие мелкой моторики. Полезно для головного мозга, чтобы сохранить ясность ума и в пожилом возрасте.

Вера Анатольевна Кузнецова - работающий пенсионер, но всё равно выкраивает время, чтобы хотя бы на часик прийти и помочь:

- Так хочется, чтобы скорее всё закончилось. С каждой сплетенной сеткой мы верим в скорейшее окончание СВО. А еще верим, что каждая сетка - это помощь нашим ребятам. Они же все для нас - наши дети.

Нина Анатольевна Мальцева - председатель совета ветеранов села. На ней большая часть организационной работы: сбор средств, отчет о проделанной работе.

- Перед кем вам отчитываться?

- Так вот, перед теми, кто живет в другом измерении, и отчитываемся. Чтобы не было ненужных пересудов и разговоров. С первых дней завела общую тетрадь и вписываю, что и сколько сделали. Вот, например, носков связали и отправили 372 пары, купленные мы даже в общее количество не считаем, залили 1 434 окопные свечи, сделали 894 спички длительного горения, отправили 250 посылок.

По словам Нины Анатольевны, школьники с удовольствием откликаются на призыв о помощи. Ребятам особенно нравится заливать окопные свечи. В обязанности детей входит написание писем и изготовление поздравительных открыток.

Сельские пенсионеры - тихие герои нашего времени. Они не ждут наград и не просят признания. Они просто делают то, что велит сердце.

15 октября специалисты КЦСОН Елена Терехова и Анастасия Шехирева вручили серебряным волонтерам села благодарности директора департамента социального развития Тюменской области Д.В. Грамотина. В них такие слова: «Ваша поддержка согревает сердца бойцов и помогает им чувствовать: они не одни, за их спинами - крепкий тыл. В каждой Вашей инициативе живут тепло, забота и огромная любовь к Родине. Желаем Вам крепкого здоровья, благополучия и долгих лет жизни».

Лариса ФИЛАТОВА
Фото автора

Нарезкой ленты для маскировочной сети занимается А.А. Кошкарова.

Из маленьких добрых дел - большая помощь

Из Уватского округа отправили уже 49-й гуманитарный груз для бойцов. В его подготовке участвовали все волонтёрские объединения территории - каждый внёс свой вклад в общее дело.

Первая машина с посылками ушла с автоволонтером Нурулой Бахметовым. Он доставил в областной пункт сбора газовые баллоны, бочки и плиты. Во второй рейс выехал Сергей Микрюков. По заявкам военнослужащих в ближайшее время им передадут колеса на УАЗ, генераторы, противодроновые одеяла, автономный отопитель, электроды, инструменты, маскировочные сети и костюмы «Лешего». В третий рейс отправился Баходур Зиёев.

- Это была работа одной большой команды, - рассказывает руководитель штаба «Своих не бросаем» Рита Рахматуллина. - Огромное спасибо жителям округа, а также нашим помощникам из деревни Уки - группе «Отзывчивые сердца». Два дня мы вместе сортировали и упаковывали посылки. В каждой из них - частичка тепла и заботы нашего края.

Кроме вещей, собранных по заявкам, бойцы получат домашние гостинцы: соленья и варенья с выставки «Свои СВОим», а также сухие супы, приготовленные земляками с любовью.

В каждую посылку вложили и особый талисман - «Звезду патриота». Эти обереги сделали дошколята старшей группы «Улыбка» вместе с волонтерами из штаба «Своих не бросаем».

Недавно они навещали ребят, чтобы поздравить их со вступлением в ряды «Орлят-дошколят». Встреча получилась по-настоящему душевной: бойцы прислали детям видеопривет прямо с передовой, поблагодарив их за поддержку. Воспитанники группы вместе с родителями и воспитателями собрали две коробки гуманитарной помощи и передали их волонтерам.

Затем для детей и взрослых провели мастер-класс «Звезда патриота». Эти талисманы уже отправились вместе с гуманитарным грузом на передовую.

Сбор помощи для бойцов продолжается. От наших защитников поступила новая просьба: им нужны рыболовные сети из лески, чтобы дополнительно обезопасить позиции от дронов. Каждый желающий может присоединиться к доброму делу и внести посильный вклад. Ведь именно из маленьких добрых дел складывается большая помощь, которая приближает нашу победу.

Анастасия ДЕНИСОВА
Фото автора

Тепло родного дома

В воскресной школе при храме Казанской иконы Божией Матери в посёлке Туртас прошла добрая и патриотическая акция в поддержку участников СВО. Ребята вместе со взрослыми подготовили для военнослужащих душистый чай.

Помогали детям воспитатели детского сада «Солнышко» Светлана Анатольевна Сажина и Ирина Николаевна Московчук. Под их руководством мальчики и девочки с трепетом и старанием фасовали ароматные сборы по пакетикам. Каждый понимал: это их личный вклад в поддержку наших защитников.

Мы верим, что чай, приготовленный с такой любовью, поддержит боевой дух и укрепит здоровье ребят. Это частичка нашего тепла, которая согреет их сердца там, далеко от дома, делятся воспитатели.

Чай получился по-настоящему особенным. В его составе - только натуральные дары природы: ароматный чабрец из Воронежа, а также собранные на Уватской земле листья и ягоды малины, смородины, земляники, сушеные яблоки и мята. Такой чай пахнет детством и летом.

Для детей участие в акции стало не просто интересным занятием, но и важным уроком милосердия и любви к Родине. Через такие простые, но значимые поступки приходит понимание того, как много может значить человеческое участие.

Стоит отметить, что эта инициатива - часть большого движения Всероссийского сообщества «Живые письма дошкольников», которым руководит Жанара Саткеева. С этим объединением активно сотрудничают воспитатели из разных регионов страны.

Помощь фронту - общее дело всего прихода. Прихожане храма каждый месяц плетут маскировочные сети. Настоятель, иерей Кирилл Давыденко, обязательно освящает готовую работу, после чего сети передают волонтерам штаба «Своих не бросаем» для отправки на передовую.

Маленькие и большие дела здесь сливаются в одно общее стремление поддержать тех, кто сейчас на передовой.

Анастасия СТРОЕВА
Фото автора

Тюменская осень

По следам кулинарного фестиваля «Лето в банке»

С 18 по 20 сентября в Уватском округе проходил большой праздник «Тюменская осень». В населённых пунктах округа самыми душевными и «вкусными» стали площадки «Лето в банке». Жители приносили свои домашние заготовки, угощали друг друга и рассказывали о любимых рецептах. Ведь ни один продукт из магазина не сравнится с тем, что приготовлено с любовью на собственной кухне.

Мы собрали для вас самые интересные рецепты, которыми поделились местные жительницы.

Ассорти «Готовим - только своё» от Нины Баевой

Нина Николаевна собирает в одну банку всё, что дарит сад и огород. Ингредиенты: луковица, душистый перец, цветная капуста, сладкий перец, морковь, патиссоны, огурцы, помидоры, яблоки, груши (всё в небольшом количестве), соль и сахар по вкусу.

Приготовление: овощи и фрукты нарежьте кусочками, уложите в банки и залейте кипятком на 10 минут. Слейте воду, добавьте в нее соль и сахар, вскипятите и залейте обратно. Стерилизуйте банки 10 минут, добавьте чайную ложку уксусной эссенции на 2 литра, прокипятите еще 2 минуты и закатывайте.

Томаты с морковной ботвой от Тамары Перепёлкиной

Ингредиенты: помидоры, на 1 литр воды: соль - 2 ст. ложки, сахар - 5 ст. ложек, уксус - две ст. ложки, чеснок, лавровый лист, перец горошек, две веточки ботвы. Приготовление: помидоры вместе с морковной ботвой, чесноком, лавровым листом, перцем горошком залейте кипятком, дайте постоять 20 минут, воду слейте, добавьте соль и сахар, вскипятите и залейте в банки, укутайте. Уксус добавляю в банки.

«Мамины огурчики» от Натальи Назаровой

Ингредиенты: смородина - 3 листа; вишня - 2 листа; чеснок - 3 зубчика; хрен - 3 листа на дно банки; чёрный перец - 3 горошка; кориандр - 3 гор.; лавровый лист - 3 шт.; душистый горошек - 3 шт.; сверху 4 розетки укропа; по желанию цветы бархатцев; огурцы; на 3-литров. банку: 3 ст. л. сахара; 2 ст. л. соли (без бугра), 1 ч. л. уксуса. Приготовление: в банку всё положите и засыпьте, залейте крутым кипятком и поставьте стерилизовать 3-лит. банку на 12-15 мин. Достаньте банку, вылейте уксус и переверните. Ждите остывания и храните в прохладном месте (подойдет подпол, погреб).

Компот с изюминкой

Стерилизуем 3-литровую банку в микроволновке 2-3 мин. Засыпаем чистыми ягодами (1 литр - смородина (белая, красная), кладем растения (можно: мяту или мелиссу или многолетнюю полынь (пучок)), можно добавить ломтики апельсина или мандарина. На ваше усмотрение. Потом делаем сироп. Ставим воду, на 2,5 литра - 1 кг сахара, доводим до кипения и заливаем. Если чуть не хватает, можно с чайника долить кипятком. Закручиваем и ставим под «шубу» до остывания.

«Кетчуп с базиликом» от Ольги Софоновой

Ингредиенты: помидоры - 3 кг, яблоки - 0,5 кг, лук - 0,25 кг, сладкий болгарский перец - 5-6 штук, 1,5 ст. л соли, 1,5 ст. сахара, 50 г. 9 % уксуса, свежий или сушеный базилик. Приготовление: с помидоров снимите кожицу. Всё нарежьте и варите, пока лук не станет мягким. Блендером взбейте и варите еще 50 минут. Добавьте соль, сахар, перемешивайте, чтобы не пригорело. Добавьте уксус. После закипания разложите по банкам, закройте и укутайте.

Заправка для борща от Алёны Слинкиной

На 1 кг свеклы возьмите 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 700 г томатов, 300 г сладкого болгарского перца, 100 мл растительного масла, по 1 ст. л соли и сахара, 50 мл 9 % уксуса.

Свеклу и морковь очистите и натрите на крупной терке. Лук нарежьте небольшими кубиками, перец - соломкой. Помидоры измельчите блендером или пропустите через мясорубку (шкурку можно не снимать).

В большой кастрюле разогрейте масло, добавьте лук и слегка обжарьте. Затем положите морковь, перец и свёклу. Перемешайте, добавьте томатную массу, соль и сахар. Тушите около 30-40 минут на небольшом огне. За 5 минут до готовности влейте уксус.

Горячую заправку разложите по стерилизованным банкам, герметично закройте крышками. Укутайте и дайте остыть.

Останется только сварить бульон, добавить картошку, капусту и баночку такой заготовки. Борщ готов за считанные минуты. Приятного аппетита!

Баклажанная икра от Светланы Слинкиной

На 1 кг баклажанов вам понадобится: 200 г моркови, 200 г репчатого лука, 200 г болгарского перца, 300 г томатов, 100 г томатной пасты, 3 зубчика чеснока, 500 мл растительного масла, по 15 г соли и сахара, 30 мл 9 % уксуса.

Вымойте баклажаны, удалите плодоножки и поврежденные участки. Нарежьте кубиками размером 2-3 см. Посыпьте их солью, оставьте на 20-30 минут, чтобы вышла горечь, затем промойте холодной водой и аккуратно обсушите бумажным полотенцем.

Очистите остальные овощи. Лук нарежьте кубиками, морковь натрите на крупной терке, перец очистите от семян и плодоножки.

В глубокой сковороде или кастрюле разогрейте часть масла. Сначала обжарьте лук до прозрачности и лёгкой золотистости (5-7 минут). Отдельно на другой сковороде обжарьте баклажаны до золотистой корочки (около 10 минут), не закрывая крышкой, чтобы они не стали водянистыми.

В сковороду к луку добавьте морковь и болгарский перец. Тушите на среднем огне 7-10 минут, помешивая, чтобы овощи не пригорели. Добавьте остальные ингредиенты. Переложите в кастрюлю обжаренные баклажаны и нарезанные помидоры. Влейте томатную пасту, добавьте соль, сахар и измельченный чеснок. Хорошо перемешайте и тушите на слабом огне 20-30 минут, периодически помешивая. Измельчите массу блендером или через мясорубку. Влейте уксус, перемешайте и тушите еще 5 минут.

Пока масса горячая, разложите ее по заранее стерилизованным банкам, оставляя 1-2 см до края. Закатайте крышками. Переверните банки вверх дном, укутайте полотенцем и оставьте до полного остывания.

Икра получается густой, с насыщенным ароматом овощей и чеснока, слегка сладко-кислого вкуса. Приятного аппетита!

Грушевое повидло от Валентины Маркиной

Нежный десерт, который готовится в духовке. Ингредиенты: 1 кг груш, 0,9 кг сахара, щепотка лимонной кислоты. Приготовление: груши очистите от сердцевины, пропустите через мясорубку. Смешайте с сахаром и оставьте на 4 часа. Затем переложите массу в казан и томите в духовке при 180-200 градусах полтора часа. В конце добавьте лимонную кислоту.

Варенье из сосновых шишек от Ирины Багиной

Необычное варенье, но очень вкусное и полезное. Ингредиенты: 1,0 кг молодых зеленых сосновых шишек, 1,5 кг сахара, 1 литр воды, 1 ч. л. лимонной кислоты. Приготовление: всё доводите до кипения, даете отдохнуть, и повторяете еще два раза. Варенье готово.

Огурчики с «огоньком» от Фаины Скриповой

Этот рецепт для тех, кто любит пикантные закуски. Ингредиенты: 3 кг огурцов, 250 мл растительного масла, 125 мл воды, 180 г сахара, 1,5 ст. л. соли, 100 мл 9 % уксуса, по 250 г простого кетчупа и кетчупа «Чили», 12 зубчиков чеснока. Приготовление: смешайте все ингредиенты (кроме чеснока) в кастрюле, доведите до кипения. Добавьте нарезанные огурцы. После повторного закипания варите 18 минут, затем всыпьте чеснок, выдавленный через чеснокодавилку, и проварите еще 5 минут. Разложите по банкам и укутайте до остывания.

Салат из кабачков от Нины Каюковой

Сытная закуска, которая отлично идет как гарнир или самостоятельное блюдо.

Ингредиенты: 3 кг кабачков, 1 кг лука, 1 кг моркови, 3 ст. л. томатной пасты, 3 головки чеснока, 1 стакан растительного масла, 4-5 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 0,5 стакана 9 % уксуса.

Приготовление: очищенные кабачки нарежьте небольшими кубиками, морковь натрите на крупной терке, лук - тонкими полукольцами, чеснок мелко порубите. Смешайте кабачки, морковь и лук, оставьте на два часа настояться. Переложите массу в кастрюлю, добавьте растительное масло, соль и сахар, варите на среднем огне 15-20 минут до мягкости. Затем добавьте томатную пасту, чеснок и уксус, тщательно перемешайте и варите еще 10 минут. Горячий салат разложите по банкам, закатайте и укутайте до полного остывания.

Ассорти «Вырви глаз» от Марины Зарубиной

Ингредиенты: патиссоны, огурцы, перец острый, укроп, листья вишни, смородины, чеснок 2-3 зубчика, маринад: на три литра воды 4,5 ст. л. соли и 4,5 ст. л. сахара.

Приготовление: кипятком залейте содержимое банки, дайте постоять 15-20 минут, воду слейте, добавьте соль и сахар. Когда закипит - 2 ст. л. уксуса 70 %. Затем залейте банки, закатайте, переверните и укутайте. Когда первый раз будет кипеть вода, добавьте листья чеснока и зонтик укропа.

Огурцы в томатной заливке от Нины Мальцевой

Рассол: вода - 1,5 л., соль - 2 ст. л., сахар - 200 г, том. паста - 2 ст. л. Когда закипит, добавьте 200 г 9 % уксуса. Залейте огурцы рассолом.

Приготовьте огурцы: обрежьте кончики, добавьте пряности: чеснок, укроп, перец горошком, по желанию - гвоздику. Залейте на первый раз кипятком на 20 мин. Слейте воду и залейте горячим рассолом и закройте.

Банки и крышки стерилизовать.

Каждый из этих рецептов по-своему уникален, ведь в них вложено не только мастерство, но и тепло души уватских хозяек. Попробуйте приготовить заготовки по их советам, и пусть ваша зима будет вкусной и уютной!

К печати подготовила Анастасия ДЕНИСОВА

Конкурс

«Пробуждая сердца» памяти Василия Ланового

Организатор: общероссийское общественное гражданско-патриотическое движение «Бессмертный полк России».

Партнёры: президентский фонд культурных инициатив, Международная медиагруппа «Россия сегодня», Национальный центр исторической памяти при Президенте Российской Федерации, Российский центр гражданского и патриотического воспитания детей и молодежи (Роспатриотцентр), радиостанция «Гордость», ООД «Поисковое движение России», Ассоциация ветеранов СВО, театр имени Евг. Вахтангова и другие.

Цель конкурса - укрепление гражданской идентичности и патриотического сознания населения Российской Федерации через вовлечение в творческую деятельность, направленную на сохранение и приумножение культурного достояния, героического наследия страны и преемственности поколений защитников Отечества.

На конкурс принимаются:
- *Видеоролики.*
- *Фотографии и сканы изображений.*
- *Тексты.*
- *Слова и музыка песни.*

Участвовать можно как индивидуально, так и коллективно, работы принимаются только на русском языке, заявки принимаются только через сайт конкурса. Возрастные ограничения различаются между номинациями.

Сроки проведения:

7 сентября 2026 года - 30 ноября 2026 года - прием заявок на сайте Конкурса;

1 декабря 2026 года - 17 января 2027 года - оценка работ Экспертным советом, объявление списка финалистов конкурса;

18 января 2027 года - 29 января 2027 года - оценка работ Почетным жюри, объявление лауреатов конкурса;

Февраль 2027 года - награждение лауреатов конкурса в Москве с праздничной программой.

Подробная информация о конкурсе на официальном сайте движения «Бессмертный полк России».

Информация для населения

Сообщение о возможном установлении публичного сервитута

1	Администрация Уватского муниципального округа (уполномоченный органа, которым рассматривается ходатайство об установлении публичного сервитута)	
2	«Строительство объектов электросетевого хозяйства, их неотъемлемых технологических частей, необходимых для подключения (технологического присоединения) к сетям инженерно-технического обеспечения «ВЛ-0,4 кВ от оп.№ 12 ВЛ0,4 кВ Быт-1 от ТП-10/0,4 кВ № 2493», расположенный по адресу: Тюменская область, Уватский район, с. Уват, строительный № 315» (цель установления публичного сервитута)	
3	**Кадастровый номер**	**Адрес или иное описание местоположения земельного участка (участков), в отношении которого испрашивается публичный сервитут**
	72:18:0601008	Тюменская область, Уватский муниципальный округ
	72:18:0601008:703	Российская Федерация, Тюменская область, Уватский муниципальный район, Уватское сельское поселение, село Уват, улица Сибирская
4	Администрация Уватского муниципального округа Тюменской области Адрес: 626170, Тюменская область, Уватский муниципальный округ, село Уват, улица Иртышская, дом 19, кабинет 208. Понедельник, среда, четверг. Время приема: 09:00-16:30, обеденный перерыв - 13:00-14:00. Контактный телефон: 8 (34561) 2-81-08 (доб. 1207), эл. почта: zemli2023@yandex.ru (адрес, по которому заинтересованные лица могут ознакомиться с поступившим ходатайством об установлении публичного сервитута и прилагаемым к нему описанием местоположения границ публичного сервитута, время приема заинтересованных лиц для ознакомления с поступившим ходатайством об установлении публичного сервитута)	
5	Администрация Уватского муниципального округа Тюменской области Адрес: 626170, Тюменская область, Уватский муниципальный округ, село Уват, улица Иртышская, дом 19, кабинет 208. Понедельник, среда, четверг. Время приема: 09:00-16:30, обеденный перерыв - 13:00-14:00. Контактный телефон: 8 (34561) 2-81-08 (доб. 1207), эл. почта: zemli2023@yandex.ru Срок подачи заявлений об учете прав на земельный участок – в течение пятнадцати дней со дня опубликования сообщения о поступившем ходатайстве об установлении публичного сервитута (адрес, по которому заинтересованные лица могут подать заявления об учете прав на земельные участки, а также срок подачи указанных заявлений)	
8	www.uvatregion.ru (официальные сайты в информационно-телекоммуникационной сети Интернет, на которых размещается сообщение о поступившем ходатайстве об установлении публичного сервитута)	
9	Акционерное общество «Россети Тюмень» телефон: 8 (3452) 65-28-41 (наименование лица, направившего ходатайство об установлении публичного сервитута)	
10	Графическое описание местоположения границ публичного сервитута, а также перечень координат характерных точек этих границ прилагается к сообщению на сайте www.uvatregion.ru (описание местоположения границ публичного сервитута)	

Навстречу юбилею

Внимание, конкурс!

Дорогие друзья!
В преддверии 95-летия газеты редакция объявляет второй в этом году фотоконкурс -
«Я и герой газеты»

Приглашаем каждого из вас стать его частью. Сфотографируйтесь вместе с героем одной из публикаций нашей газеты. Это может быть индивидуальный, семейный или коллективный снимок. Будет особенно здорово, если в кадр попадет и выпуск «Уватских известий», в котором была напечатана статья о вашем герое.

Все присланные работы будут опубликованы на страницах газеты и в наших социальных сетях: «ВКонтакте», «Телеграм», «Max» и «Одноклассники». Пусть о ваших героях узнают все жители округа.

Победитель конкурса получит главный приз - подписку на газету «Уватские известия» на первое полугодие 2027 года.

Присылайте яркие, искренние и оригинальные фотографии до 1 декабря включительно по адресу электронной почты: uvatskie@mail.ru.

Итоги конкурса будут подведены в период со 2 по 11 декабря 2026 года.

Не упустите возможность попасть на страницы любимой газеты. С нетерпением ждем ваших фотографий!

Положение о конкурсе, а также бланки заявки и согласия на обработку персональных данных вы найдете на сайте «Уватских известий» или по QR-коду.

Поздравляем!

Галину Михайловну КРИВОНОСОВУ с юбилеем!

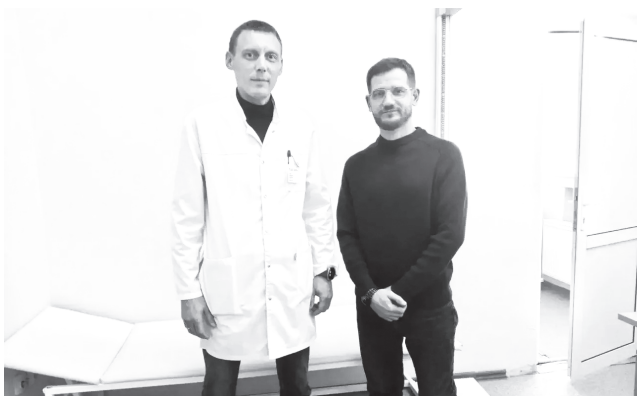
Дорогая наша мамочка, бабушка! Поздравляем тебя с юбилеем! Ты - наша опора. Спасибо за всё, что ты для нас делаешь, за твою любовь и заботу! Желаем тебе крепкого здоровья, счастья и радости. Ты - самая лучшая мама и бабушка на свете!

С любовью и благодарностью дети и внуки!

Ваше здоровье

Он снова управляет тепловозом

Раньше при серьёзных травмах жители Уватского округа обращались за помощью в Тобольск. Сегодня сложные операции, такие как восстановление сухожилий пальцев руки, успешно проводятся в Областной больнице № 20. Врач-травматолог-ортопед Олег Алымов благодаря своим навыкам, точности и опыту выполняет такие вмешательства.



Один из примеров - история мужчины 1990 года рождения. Около месяца назад он случайно порезал руку ножом. Обратившись в поликлинику, он пожаловался на то, что не может разогнуть четвертый палец левой кисти. Олег Алымов осмотрел пациента, определил показания и назначил плановую операцию.

В конце июля мужчину госпитализировали. Ему успешно восстановили сухожилие разгибателя. После операции он некоторое время оставался в стационаре под наблюдением врачей, а затем продолжил лечение амбулаторно. Функции пальца полностью восстановились, и сейчас он почти так же подвижен, как до травмы. Пациент проходит реабилитацию и благодарит своего врача.

- До операции моя рука была практически неподвижна, я почти не мог ей пользоваться. После операции почувствовал значительное облегчение, боль исчезла. Не выпил ни одной таблетки. Месяц носил гипс, а сейчас вернулся на работу. С уверенностью могу пользоваться рукой, работаю машинистом тепловоза. Очень благодарен врачам за то, что вернули меня к полноценной жизни, - говорит пациент.

Жанна СТРИЖАК,
пресс-служба ГБУЗ ТО «Областная больница № 20»
(с. Уват)

Мы в Max
Подписывайтесь на наши новости
Сканируйте и читайте

Вакуумная чистка печных дымоходов, печных колодцев. Без разбора печи, без пыли и грязи. Тел.: 8-952-344-14-54.

Место для вашей рекламы. Тел.: 8 (34561) 2-80-67.

Реклама

Газета выпускается при финансовой поддержке Правительства Тюменской области.

Главный редактор С.В. ТУБОЛ
УЧРЕДИТЕЛИ - Департамент общественных связей Тюменской области, Администрация Уватского муниципального округа.
Газета зарегистрирована управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Тюменской области, Ханты-Мансийскому округу - Югре и Ямало-Ненецкому автономному округу 16 января 2017 года.
Свидетельство о регистрации ПИ № ТУ72-01423.
Индекс газеты - 54354.
Телефоны: главный редактор - 2-80-32; бухгалтерия - 2-80-67; редакционно-издательская группа - 2-80-57.
E-mail: uvatskie@mail.ru.
«12+»

ИЗДАТЕЛЬ - Автономная некоммерческая организация «Информационно-издательский центр «Уватские известия».
Адрес редакции и издателя: 626170, Тюменская область, с. Уват, ул. Иртышская, 19.
Точка зрения авторов может не совпадать с позицией редакции.
Ответственность за содержание объявлений несут рекламодатели.
Номер набран и сверстан в издательском отделе Автономной некоммерческой организации «Информационно-издательский центр «Уватские известия».
Отпечатано в АНО «ИИЦ «Красное знамя». Адрес: 625031, г. Тюмень, ул. Шишкова, 6.
Заказ 2226. Тираж 566. Объем 1 печ. лист.
Номер подписан в 11:00 19.10.2026 г. (по графику - 11:00).