



Охрана труда

Для руководителей, а также ИП

В администрации городского округа Навашинский состоялось заседание межведомственной комиссии по охране труда. Были рассмотрены вопросы о состоянии условий и охраны труда в организациях, расположенных на территории городского округа Навашинский, о несчастных случаях на производстве с тяжелым (смертельным) исходом, о проведенных в организациях мероприятиях в целях предупреждения несчастных случаев.

В ходе работы комиссии представителем территориального отдела управления Роспотребнадзора было отмечено отсутствие должного контроля со стороны работодателей, являющихся субъектами малого и среднего предпринимательства (индивидуальными предпринимателями), по вопросам охраны труда и создания безопасных условий работы. Особое внимание обращалось на сложившуюся неблагоприятную ситуацию на предприятиях малого и среднего бизнеса, в которых прием на работу осуществляется без прохождения работниками предварительных медицинских осмотров.

Межведомственной комиссией принято решение рекомендовать руководителям предприятий и организаций всех форм собственности, действующих на территории городского округа Навашинский, в том числе руководителям предприятий малого и среднего бизнеса, индивидуальным предпринимателям: обратить внимание на должный контроль по вопросам охраны труда и создания безопасных условий работы; обеспечить проведение специальной оценки условий труда, спецодеждой и средствами индивидуальной защиты, проведение периодических медицинских осмотров, особенно на предприятиях бытового обслуживания и предприятиях торговли.

Отдел экономики и развития предпринимательства администрации округа



Госуслуги без очереди

Зарегистрируйтесь на gosuslugi.ru и получайте госуслуги без очередей и сложностей

госуслуги
Проще, чем кажется

В ветеранских организациях



Фото Татьяны Мелентевой

К 110-летию АО «Окская судовой верфь»

Школьникам об истории завода

Лекторская группа Совета ветеранов округа в эти дни продолжила свою работу по патриотическому воспитанию подрастающего поколения. Организуя Уроки мужества, ветераны рассказывали о градообразующем предприятии, его становлении, развитии, о том, как оно жило в пору испытаний – Великой Отечественной войны и в восстановительный период после нее, о времени расцвета – 60, 70, 80-х годах, и о дне сегодняшнем. Были охвачены все городские школы, а также Б-Окуловская.

Довелось побывать на уроке Т. В. Зубовой в 6 классе гимназии. Используя книги местных авторов, а в частности: В. А. Ильина, В. Г. и Г. Д. Корчиных «Корабелы былинного края», под общей редакцией полковника в отставке И. В. Орлова «О ратном и трудовом подвиге навашинец в военные и послевоенные годы», Татьяна Владимировна рисовала словесные картины прошлых лет.

– Высокие, под самое небо, вековые сосны с бронзовыми стволами, пружиня-

щий под ногами ковер опавшей хвои, тишина, изредка нарушаемая звонкой дробью дятла да гудками маленького паровоза, волокущего в сторону Оки платформы с новой партией продукции горного завода или от Оки – вагоны с известняком и нефтяные цистерны... Через три недели бор трудно было узнать. В стене деревьев зияла прогалина в несколько десятин, где мужики корчевали последние пни и рыли ямы для столбов под строения. На рубке леса и плотничьих работах в судояме с утра до ночи работали крестьяне из ближайших сел – Липни, Б-Окулова, Ярцева, М-Окулова, Новошина, Туртапки... – зачитывала она цифр – знаменательные даты, показатели, свидетельствующие о высокой производительности и качестве выпускаемой продукции.

А дети слушали. Их внимание изначально было привлечено вопросом о том, работает ли сейчас кто из их родственников на предприятии. Таких оказалось несколько человек.

– У меня мама – кранбальщица. Она мне рассказывала о своей работе, – отозвалась Варя Овчинникова.

И тема урока оказалась близкой и понятной, легко воспринимаемой детским сердцем.

Незаметно пролетело время. Звонок позвал на перемену. И в знак благодарности на стол перед ведущей легли цветы. Они надолго останутся в ее памяти приятным воспоминанием и мыслью о важности такого мероприятия. Закрепится оно и в сознании юных слушателей чувством гордости за край, в котором они живут, за причастность к его истории.

– В рассказе Татьяны Владимировны меня впечатлил момент быстрой установки наплавного моста через Оку, – поделился после урока Даниэль Сичинава, признавшись, что и другие факты, озвученные здесь, ему интересны. Да и с удовольствием почитал бы книги, на которых был построен урок. И он непременно возьмет их почитать в библиотеке.

Татьяна МЕЛЕНТЬЕВА

Ваша право

По обеспечению сжиженным газом

Заявки на доставку газовых баллонов принимаются по единому **БЕСПЛАТНОМУ** номеру телефона горячей линии ООО «Газэнергосеть-Нижний Новгород» 8-800-707-04-04.

ООО «Газэнергосеть-Нижний Новгород» является уполномоченной организацией по обеспечению сжиженным углеводородным газом населения Нижегородской области для бытовых нужд, а также первоисточником сведений о купленном льготными категориями граждан. Право на получение льгот населению установлено федеральными и областными законами.

Приобретая сжиженный углеводородный газ, льготные категории граждан имеют право на получение единой денежной компенсации, которая рассчитывается расчетным центром и выплачивается управлением социальной защиты населения.

Администрация городского округа
Навашинский

В случае блокировки банковской карты...

В настоящее время участились факты блокировки банковских карт граждан, а также взыскание денежных средств граждан без их распоряжения с банковских счетов, на которые перечисляются зарплата либо пенсии, пособия и другие социальные выплаты. Такая ситуация возникает потому, что остается неизвестным назначение расчетного счета гражданина. В этом случае гражданину необходимо знать последовательность действий, чтобы правильно выйти из сложившейся ситуации.

В соответствии с действующим законодательством арест или взыскание могут быть произведены только на основании Постановления судебного пристава-исполнителя об аресте или взыскании; исполнительных листов, выдаваемых судами общей юрисдикции и арбитражными судами на основании принимаемых ими судебных актов; судебных приказов, судебных актов и актов других органов и должностных лиц по делам об административных правонарушениях.

Гражданину необходимо понять, почему наложен арест или произведено взыскание. Это может быть неуплата автомобильных штрафов, налогов, платежей за коммунальные услуги...

Как правило, в случае ареста или удержания гражданину приходит информационное смс-сообщение, с помощью которого можно выяснить необходимую информацию.

Чтобы избежать арестов и взысканий необходимо своевременно оплачивать счета по всем своим обязательствам, а также регулярно проверять данные на сайтах ведомств: Федеральная налоговая служба России, ГИБДД МВД России, ФССП России.

По информации министерства информационных технологий и связи Нижегородской области

Образование

Школа, доступная каждому

Посещать образовательное учреждение, жить обычной жизнью, той самой, которой живут миллионы мальчишек и девочек, сегодня мечтают многие дети-инвалиды. И скоро это станет возможным повсеместно благодаря государственной программе «Доступная среда», которая внедряется в жизнедеятельность даже маленьких городов и селений. Ее реализация в настоящий момент осуществляется на базе Новошинской коррекционной школы.

– На закупку специального оборудования и на проведение необходимых ремонтных работ выделено всего 2907990,40 рубля, из них из федерального бюджета – 1183966,67 рубля, из областного – 893169,33 рубля и местного бюджета – 830854,40 рубля, – уточнил начальник управления образования Николай Герасимов.



▲ Специальный программно-технический комплекс для детей с ОВЗ



▲ Для детей-инвалидов в школе установлены пандусы

– В рамках реализации программы в Новошинской школе ведется строительство пандусов и реконструкция крылец. Также смонтированы широкие входные двери, убраны пороги, оборудованы санитарно-гигиенические помещения, сенсорная комната, закуплено современное интерактивное оборудование и специальная мебель, которая поможет усовершенствовать образовательный процесс. Техника нового поколения позволяет детям с ограниченными возможностями здоровья активно включаться в школьную жизнь, – прокомментировала директор школы Валентина Ванина.

И это не единственная школа, участвующая в программе.

В 2015 году средняя школа № 4 благодаря этой программе приобрела архитектурную доступность для детей с ограниченными возможностями здоровья. В следующем году войти в эту программу планирует детский сад № 10 «Сказка».

Как прокомментировал начальник управления образования, до 2020 года все образовательные учреждения должны стать доступными всем детям, в том числе и с ограниченными возможностями здоровья.

Программа «Доступная среда» поможет реализовать свой потенциал детям с ОВЗ и детям-инвалидам.

Ксения ПИСКУНОВА
Фото автора

Профессиональные праздники

«Работа мне приносит удовольствие...»

22 ноября – профессиональный праздник тех, кто трудится в сфере психологии, как Надежда Дивеева – психолог Новошинской (коррекционной) школы. И сегодня мы расскажем о ней.

Надежда Николаевна несколько лет проработала в должности воспитателя в муромском железнодорожном детском саду, потом в детском саду № 3 «Березка».

– Окончила Московский психолого-педагогический институт. На работу пришла в школу № 3. В Новошинской школе с 2007 года. Занимаясь с детьми, взаимодействую с их родителями, педагогами, – рассказывает героиня моей публикации. – Диагностирую познавательные процессы: память, мышление, внимание и эмоциональную сферу ребенка; провожу психопрофилактику, консультации и коррекционно-развивающую работу.

Целью коррекционной работы является в конечном итоге – социальная адаптация детей, их трудоустройство и дальнейшее приспособление к жизни. Для этого нужно, используя все познавательные возможности детей, развивать у них жизненно необходимые навыки, чтобы, став взрослыми, они могли самостоятельно себя обслуживать, выполнять в быту и в специальных производственных цехах простую работу, жить по возможности в семье и в трудовом коллективе.

Но работа в коррекционной школе на-



▲ Надежда Николаевна со своим воспитанником Витей Богатовым

много труднее, чем в обычной. Здесь обучаются дети, которые требуют не просто помощи, к ним нужен определенный подход, порой, прежде чем начать работу, некоторое время уходит на то, чтобы приласкать ребенка, успокоить его, обнять.

– С такими детками работать непросто. И, тем не менее, эта деятельность мне приносит огромное удовольствие, – отмечает психолог.

Ксения ПИСКУНОВА
Фото автора

ЖКХ

Без колебаний

В регионе начали строить «умные котельные», которые подстраиваются под зимние перепады температуры

Тема ЖКХ – в центре внимания областного правительства. Чиновники отчитываются – аварий стало меньше. Сказываются вложения в оборудование и коммунальные сети. Так, например, в Семенове запустили «умную котельную», в меру самостоятельную и допускающую удаленное управление. Вместе с тем, глава региона Глеб Никитин потребовал от чиновников любые коммунальные сбои, возникающие в области, ликвидировать в максимально короткие сроки.

В Семенове в очередной отопительный сезон вошли с новенькой современной котельной. У нее два главных преимущества. Даже три. Первое: она может сама подстраиваться под колебания температуры воздуха, повышая градус теплоносителя в сильный мороз или снижая – во время оттепели. Второе – диагностическое оборудование позволяет мгновенно выявлять любые отклонения и утечки в сетях, а, зна-

чит, сокращать время их ликвидации. И, наконец, третье – тепловой пункт управляется дистанционно, через удаленную диспетчерскую. Постоянного присутствия кочегаров, как в старых котельных, не требуется – а это экономия.

Местные жители к хорошему уже успели привыкнуть.

– Дома тепло, изумительно просто! – с жаром говорит Павел Заболуев.

– Котельная экономичнее, потому что автоматическая и сама меняет температуру в зависимости от погоды, – добавляет Марина Накипелова.

– Теперь мы можем быть уверены, что люди будут получать тепло заданного качества, – подводит черту Вадим Ларионов, директор по производству компании-инвестора АО «НОКК».

Жилищно-коммунальное хозяйство стало главной темой и на заседании регионального правительства. И.о. министра энергетики и ЖКХ Андрей Чертков отчитался: на объектах тепло- и водоснабжения произо-

шло на 63 аварии меньше, чем в прошлом году.

– В целом, мы видим снижение аварийности по теплу, электроэнергетике и горячему водоснабжению, в холодном водоснабжении ситуацию предстоит подтянуть – в эту сферу из-за ее долгой окупаемости сложнее привлечь инвестиции. Но мы совместно с муниципалитетами работаем в этом направлении, – заявил Андрей Чертков.

Андрей Чертков также отметил относительно спокойный старт отопительного сезона. В свою очередь, глава региона Глеб Никитин обратил внимание подчиненных на несколько проблемных объектов, в частности, на поселок Ждановский Кстовского района, где несколько домов из-за проблем с вентиляцией остались без газоснабжения. Будем надеяться, что эта проблема будет решена в самое ближайшее время, не дожидаясь холодов.

– На сегодняшний день газ подается в квартиры только на газовые плиты, решается во-

прос обеспечения жителей горячим водоснабжением. Мы предлагаем отказаться от газа как источника горячего водоснабжения и перевести эти дома на блочные котельные, – доложил и.о. заместителя губернатора Александр Байер.

Глеб Никитин также сообщил, что дал поручение решить вопрос с долгами жителей и предприятий за коммуналку, из-за которых энергетики грозят отключениями. По словам главы региона, «работа с задолженностью уже активно ведется с участием структур правительства, есть определенные планы по реструктуризации и постепенному ее погашению».

«Все равно возникают ситуации, как и аварийные, так и со сбоями в работе с энергетическими объектами. Думаю, что требования граждан они абсолютно обоснованы и постепенно растут с годами. Нужно соответствовать этому движению», – заявил Глеб Никитин.

Инна МИРОНОВА

«Личный кабинет»

Контролируйте свою недвижимость

На официальном сайте Росреестра доступен сервис «Личный кабинет правообладателя»

Он позволяет просматривать и контролировать сведения о своих объектах недвижимости, минимизируя угрозу мошенничества. Здесь правообладатель сможет сразу увидеть информацию о принадлежащих ему объектах, находящихся в разных регионах страны.

Раздел «Мои объекты» сервиса содержит информацию о недвижимом имуществе пользователя, независимо от места проживания собственника, такую, как кадастровый номер, адрес, площадь, кадастровую стоимость, сведения о правах, ограничениях, обременениях права.

В «Личном кабинете» правообла-

датель может получить государственные услуги Росреестра – подать документы на государственную кадастровый учет и (или) государственную регистрацию прав, запросить выписку из Единого государственного реестра недвижимости, а также сформировать заявку на предварительную запись, отслеживать статус исполнения государственных услуг.

Здесь же, настроив необходимые уведомления, через сервис можно получать sms-сообщения или письма на электронную почту об изменениях характеристик объекта недвижимости, об ограничении (обременении) права, о факте наложения или прекращения ареста на

имущество и других происходящих изменениях.

Работа с «Личным кабинетом правообладателя» доступна после регистрации на портале госуслуг <https://www.gosuslugi.ru> и подтверждения личности в центрах обслуживания заявителей.

С подробной информацией о порядке регистрации и подтверждения личности на Портале государственных услуг Российской Федерации можно ознакомиться в разделе «Помощь и поддержка» <https://www.gosuslugi.ru/help/faq/popular/1>.

По информации Росреестра

Безопасность

О жертвах ДТП

Во Всемирный день памяти жертв ДТП, который отмечается 19 ноября и направлен на предупреждение и напоминание гражданам о масштабах бедствия, сотрудники отделения ГИБДД МО МВД России «Навашинский» почтили память погибших на месте самой резонансной аварии в нашем округе, произошедшей 3 года назад, когда столкнулись лесовоз и рейсовый автобус. Напомним, что это ДТП унесло жизни 7 человек.

Инспекторы ГИБДД Сергей Шишов и Виталий Сузаев также возложили цветы.

По данным отделения ГИБДД МО МВД России «Навашинский» за 10 месяцев 2017 года на дорогах нашего округа произошло 49 ДТП, в которых погибли 5 человек.

– День памяти жертв ДТП призывает автолюбителей не забывать не только о своей безопасности, но и других участников дорожного движения. Не допускайте халатности и беспечности на дороге, ведь это может привести к необратимым последствиям, – говорит старший госинспектор ГИБДД Сергей Тарасов.

Дарья ВИЛКОВА
Фото автора



▲ На месте аварии, унесшей жизни 7 человек

Семинары

По федеральному лизингу

АО «Росагролизинг» для сельхозтоваропроизводителей проведет семинары, в рамках которых участники получат консультации об условиях приобретения сельхозтехники, животноводческого и перерабатывающего оборудования, а также племенного скота по федеральному лизингу.

На сегодня АО «Росагролизинг» поставляет свыше 5500 наименований востребованной сельхозтехники, оборудования и племенного скота, сотрудничая более чем с 500 аккредитованными отечественными заводами и поставщиками.

Ставку вознаграждения Общества аграрии называют беспрецедентно льготной. По сельхозтехнике и оборудованию она составляет 3,5% в год, по племенным животным – 1,5%. Договор лизинга предусматривает доставку сельхозтехники «до хозяйства» лизингополучателя, льготное страхование, постановку на учет и сервисное обслуживание.

Эксперты Росагролизинга расскажут об основных направлениях деятельности компании, условиях федерального лизинга, о льготных программах Общества, проведут индивидуальные консультации. Сельхозтоваропроизводители будут проинформированы о распродажах б/у техники, а также о процедуре подачи заявки, которая максимально упрощена благодаря работе личного кабинета на сайте Росагролизинга. Дополнительную информацию можно получить по тел. 8–926–113–10–73 (Петрунин Максим Николаевич) либо обратившись в контакт-центр АО «Росагролизинг» по тел. 8–800–200–53–95.

Для сельхозтоваропроизводителей, проживающих в городском округе Навашинский, семинар будет организован 23 ноября в 10.00 по адресу: поселок городского типа Ардатов, ул. Ленина, д.28 (здание районной администрации).

По материалам пресс-службы АО «Росагролизинг»

Конкурсы

На лучшее праздничное оформление

Администрация городского округа Навашинский в рамках мероприятий муниципальной программы «Развитие и поддержка малого и среднего предпринимательства в городском округе Навашинский на 2016–2020 годы» объявляет конкурс «На лучшее праздничное оформление витрин, фасадов зданий и прилегающих территорий предприятий и организаций к Новому 2018 году и Рождеству Христову». К участию приглашаются предприятия потребительского рынка, субъекты малого и среднего предпринимательства.

Заявки на участие принимаются с 25 ноября по 22 декабря в отделе экономики и развития предпринимательства администрации округа по адресу: 607100, Нижегородская область, г. Навашино, пл. Ленина, д.7, каб.5, тел. (83175) 5–56–70, e-mail: ekonom1@adm.nav.nnov.ru

Конкурсная комиссия, предварительно осмотрев оформление, подведет итоги 27 декабря.

Положение, форма заявки – на официальном сайте органов местного самоуправления городского округа Навашинский <http://navashino.omsu-ppov.ru/> в разделе «Отдел экономики и развития предпринимательства»/«Объявления».

Воспитание

Комсомол – не просто возраст, КОМСОМОЛ – МОЯ СУДЬБА

В честь приближающегося юбилея Всесоюзного Ленинского Коммунистического Союза Молодежи

В историко-краеведческом музее прошло мероприятие, приуроченное к 100-летию ВЛКСМ. Эта круглая дата приходится на следующий год. Но, безусловно, существенная роль комсомола в жизнедеятельности страны в советский период, предполагает к продолжительному разговору-воспоминанию о грандиозных делах этой молодежной организации.

По страницам ее свершений и провела мероприятие заведующий музеем Анна Терешкина. Участниками стали юные навашиноцы, лидеры детских общественных объединений. Гостем был Сергей Глебов – в прошлом комсомольский вожак, чьи начинания вошли в летопись истории района.

– Такой комсомольский значок носили все комсомольцы. Активная жизненная позиция, стремление делать что-то полезное свойственно молодым любого исторического отрезка времени... – рассказывала Анна Григорьевна, а на экране мелькали слайды с орденами, атрибутикой комсомола, лицами главных героев...

Говорили о заводской комсомольской организации, молодежных трудовых бригадах, о том, какие задачи они выполняли, какими интересами жили.

Юноши и девушки внимали каждому слову, с любопытством рассматривали значки, комсомольский билет, номера газет «Ленинская смена» и «Приокская

правда» того времени и прочие предметы, имеющие прямое отношение к комсомолу. Сюда, на это мероприятие, их специально принес бывший первый секретарь Навашинского райкома ВЛКСМ Сергей Глебов, призывая собравшихся включиться в работу по сбору информации об истории комсомольской ор-

ганизации района, обращаясь за ней к своим родственникам и знакомым.

Кстати, предоставлять ее можно в «Приокскую правду» по адресу: г. Навашино, ул. 1 Мая, д. 6, а также по электронной почте prpravda@mail.ru

Татьяна МЕЛЕНТЬЕВА
Фото автора



▲ О комсомольской организации Навашинского района и ее лидерах рассказывает А.Г. Терешкина



▲ Внимали каждому слову



▲ Слово бывшему первому секретарю Навашинского райкома ВЛКСМ С.Н. Глебову

К 100-летию ВЛКСМ

Воспоминания о днях прошедших нашей молодости

Наша молодость проходила после окончания Великой Отечественной войны. Это были трудные годы и в то же время годы бурного экономического развития. С раннего возраста пришлось познать жизнь крестьянскую. Учась еще в школах д. Кутарино и села Поздняково, в период летних каникул нас привлекали к сельскому труду. Мы, 12–14-летние подростки, работали на колхозном поле: пахали, бороили, а в летнюю страду косили траву и убирали ее в стога. В послевоенный период пришлось поработать и на лошадаках, а так как их было недостаточно, то в телегу впрягали и бычков.

Вечерами, при свете керосиновой лампы, нам приходилось учить уроки. И только после завершения строительства в 1950 году на реке Теша Малышевской ГЭС, мы увидели электрическую лампочку. Сколько было радости и восторга! Строительство электрической станции осуществляли труженики Навашинского района. Основными механизмами при строительстве была лопата, топор и лошадака.

После ввода в эксплуатацию ГЭС в населенных пунктах Навашинского района впервые появилась электрическая лампочка. От свечки и керосиновой лампы до освоения космоса человечеством и компьютеризации – таковы итоги технического прогресса, свидетелем и участником которого стало наше поколение.

После завершения службы в Советской Армии с 1957 года в течение четырех лет трудился на Навашинском судостроительном заводе. Начало трудовой деятельности проходило в кузнечном цехе (цех № 4), кузнецом не стал, но штамповщиком на холодно-высадочных прессах работал. Работу на заводе совмещал с учебой на вечернем отделении судомеханического техникума. Начальником цеха был молодой специалист А. И. Смирнов, который приехал по распределению после окончания учебного заведения. Вместе с ним выезжал в командировку в г. Горький на завод «Красная Этна» для изучения нового оборудования – холодно-высадочных прессов, которые появились несколько месяцев спустя после командировки.

Молодой начальник цеха был инициативным специалистом, оказывал помощь комсомольской организации. В кузнечном цеху он многое познал и прошел большой путь, был начальником цеха № 5 (механический), первым секретарем Навашинского райкома КПСС. Будучи директором судомеханического техникума, много сделал для повышения его материально-технической базы.

В те далекие годы жизнь заводской молодежи была теснейшим образом связана с комсомолом. В первый же год работы меня избирают секретарем комсомольской организации кузнечного цеха. Было

ли тяжело? Нет, было интересно находиться среди молодежи и в гуще всех тех событий, которыми жил наш цех и в целом завод.

Молодежь пятидесятых (1958–1960 годы) была охвачена массовым движением за коммунистический труд. На заводе периодически подводились итоги социалистического соревнования за звание бригад и ударников коммунистического труда. В нашем цехе высокое звание было присуждено штамповщице Петровой, станочнице Фаине Белянцевой и другим. Коллектив нашего цеха принимал активное участие в данном движении. Нам было доверено получать заработную плату без кассира. Коллектив этим доверием дорожил и пользовался, и не было ни одного случая недостачи денежных средств при выдаче заработной платы без кассира.

В нашей цеховой комсомольской организации ежемесячно проходили собрания. На собраниях присутствовали, в качестве приглашенных, начальник цеха А. И. Смирнов и секретарь партийной организации В. И. Сабодаш. На повестке собрания были разные вопросы, касающиеся нашей производственной деятельности, отдыха, проведения субботников, вечеров отдыха и др.

В летний период коллектив нашего цеха выезжал на природу. В подготовке массовых выездов активное участие при-



▲ Евгений Шубин

нимали молодые работники цеха. Довольные и отдохнувшие, в понедельник все выходили на работу. Воспоминания о поездках на природу еще долго оставались темой разговоров и обсуждений. В подобных выездах мы лучше узнавали друг друга, связывали дружбу – все это способствовало созданию сплоченного коллектива.

Евгений ШУБИН, выпускник 1955 г.
«Красной» школы
Продолжение следует

Знай наших!

Впечатления на год!

Группа «Жемчужина» образцового ансамбля эстрадно-спортивного танца «Сerpантин» (руководитель Марина Плешакова, репетитор Алена Яшина), стала лауреатом II степени в номинации «Современный танец» и III – в номинации «Стилизация народного танца» во Всероссийском фестивале детского творчества «Барсик – 2017», который проходил в Казани.

Наш коллектив выступал в возрастной категории 10–13 лет с номерами «В мире фантазий» и «Древенская сюита».

– Это новые номера. Я впервые вывезла их на конкурс. Мне очень важно было мнение жюри, в состав которого входили заслуженные артисты, деятели искусства, – рассказывает Марина Геннадьевна. – Жюри отметило культуру исполнения и интересные танцевальные сюжеты, красочные, авторские костюмы. Их разрабатывает нам дизайнер Н. Новгорода Марина Гога. Все дни шла плодотворная работа: репетиции, конкурсные программы, мастер-класс с участием жюри. Завершился фестиваль гала-концертом с участием лучших творческих коллективов и награждением победителей. Девочки выступали на гала-концерте с номером «В мире фантазий».

– Вы не представляете, как мучительны минуты ожидания, – поделилась Алина Токарева. –



▲ Гордость нашего округа

Для нас попасть в гала-концерт – это уже победа!

– И выступать наряду с такими сильными и танцующими городами, – добавила Виктория Яшина.

А география городов-участников оказалась широкой: Казань, Москва, Котлас, Самара, Краснотурьинск, Каменск-Уральский, Чебоксары, Чистополь, Саранск, Нижнекамск,

Пермь, Карпинск, Н. Новгород и Навашино.

Церемония открытия фестиваля проходила в игровом развлекательном комплексе Фан-24. Боулинг, бильярд, настольный

теннис, зеркальный лабиринт, 5D-фильмы, аэрохоккей, настольный хоккей, баскетбол и множество других игровых автоматов были предоставлены детям совершенно бесплатно на 3 часа. Они посоревновались в силе с Вибро-Кинконгом, погоняли шары, попробовали свои силы на аттракционе Бык-Родео. Накатавшись на электромашинках, остановились на роллердроме, где вволю накатались на роликах, самокатах и сеговее, наигрались в баскетбол.

– Оторвались по полной! Круто! – поделилась впечатлениями Анастасия Аникина.

Впрочем, впечатлений, полученных и от самого фестиваля, хватит им на целый творческий год.

Алена ТЕРКУНОВА

Фото предоставлено Мариной Плешаковой

Справка «ПП»:

Данный Всероссийский конкурс проводится в столице Татарстана с 2010 года и традиционно собирает мальчишек и девчонок из десятков городов. Учредителями фестиваля являются министерство образования и науки Республики Татарстан, администрация Кировского и Московского районов города Казани и Центр искусств «Шарм».

ПРОДОЛЖАЕТСЯ ПОДПИСКА на I полугодие 2018 года на газету «Приокская правда»

Цена в редакции:
1 месяц - 65,00 руб.
6 месяцев - 390,00 руб.

Стоимость электронной подписки:
1 месяц - 65 руб.
6 месяцев - 390 руб.

Подписаться можно во всех отделениях почтовой связи:

До почтового ящика:
1 месяц - 109,66 руб.
6 месяцев - 657,96 руб.

До востребования:
1 месяц - 103,68 руб.
6 месяцев - 622,08 руб.

Для участников ВОВ, инвалидов I, II групп:
1 месяц - 97,73 руб.
6 месяцев - 586,38 руб.

До востребования для участников ВОВ, инвалидов I, II групп:
1 месяц - 92,94 руб.
6 месяцев - 557,64 руб.



А также - подписка на «ОФИЦИАЛЬНЫЙ ВЕСТНИК» (публикация официальных материалов) - приложение к газете. Стоимость подписки на 1 месяц - 58 руб. Подписка осуществляется только в редакции газеты.

Клюква – ягода с кислинкой



«Простудишься зимой – выпей клюквенный настой» – вот так в народе говорят о ягоде клюкве. Но она знаменита не только своими целебными свойствами, но и как очень вкусная ягода, из которой можно приготовить много блюд.

Клюква в сахаре

Ингредиенты:

- Клюква – 400 г
- Сахар – 3 чашки
- Вода – 2 чашки

Приготовление:

Сначала – кропотливая работа. Нужно перебрать клюкву, выбросить всю подпорченную. Затем при помощи зубочистки проколоть каждую ягоду.

В небольшой кастрюльке смешиваем воду и 2 чашки сахара. Доводим до кипения и варим на среднем огне, пока сахар не растворится. Полученным сиропом заливаем ягоду.

Остужаем ягоды с сиропом до комнатной температуры, после чего накрываем пищевой пленкой и отправляем в холодильник на ночь.

На следующий день сироп сливаем (кстати, это получается вкуснейший и полезнейший клюквенный сироп – его ни в коем случае не выбрасывайте, его надо использовать), а ягоды обсыпая оставшимся сахаром.

Хорошенько обваливаем ягоды в сахаре, они должны полностью им покрыться.

Вот и все – клюква в сахаре готова. Хранить ее можно в сухом месте не более нескольких дней.

Клюквенно-тыквенное пюре на зиму

Ингредиенты:

- Тыква – 1 шт.
- Коричневый сахар – 300 г
- Чистая вода – 1 л
- Клюква – 300 г
- Гвоздика – по вкусу

Приготовление:

На зиму каждая хозяйка сможет заготовить вкусное и полезное пюре из тыквы. Приготовить это очень просто. Для этого берем средних размеров тыкву, разрезаем ее на половинки, очищаем от семечек, вынимаем все волокна.

Тыкву нужно порезать на небольшие кусочки, а тем временем поставить на огонь кастрюлю с водой, добавить стакан сахара и туда же отправить кусочки тыквы. На медленном огне тыкву нужно тушить до размягчения. Когда тыква закипела, она должна повариться еще минут 20–30, бросаем туда несколько зернышек гвоздики.

Пока тыква доходит на огне, мы должны выдавить из клюквы весь сок, который после этого добавим в кастрюлю к тыкве.

После того, как тыква дошла, сливаем лишнюю воду из кастрюли и отправляем тыкву в блендер, где и размалываем ее, превращая в пюре.

Разливаем пюре в простерилизованные банки и закатываем.

Мусс клюквенный с манной крупой

Ингредиенты:

- клюква 1 стакан
- сахар 0,5–1 стакан
- крупа манная 0,5 стакана

Приготовление:

Промытую и перебранную клюкву хорошо размять (деревянным пестиком), добавить примерно 1/3 стакана кипяченой воды и отжать сок через марлю. Полученный сок поставить в холодное место.

Выжимки ягод залить 3-мя стаканами воды и кипятить в течение 5 минут. После этого процедить, поставить на огонь, довести до кипения. В кипящий клюквенный отвар по-

степенно всыпать манную крупу, помешивая. Варить на очень малом огне 20 минут.

Затем всыпать сахарный песок, дать массе вскипеть и снять с огня.

В сваренную манку влить отжатый ранее клюквенный сок и взбить до состояния густой пены. После увеличения массы в объеме в два раза разлить ее в креманки и поставить в холодное место.

К клюквенному муссу можно подать холодное молоко.

Варенье из клюквы с апельсином

Ингредиенты:

- Апельсин – 1 шт. (крупный)
- Клюква – 200 г
- Сахар – 1 стак.

Приготовление:

Ягоды вымойте, обсушите и выложите в кастрюлю или мисочку. Апельсин очистите от кожуры и нарежьте небольшими дольками. Всыпьте сахар и поставьте все на огонь.

Проварите минут 15, а после протрите по желанию через сито, чтобы не было комочков и получился однородный джем. Потом снова поставьте на огонь и доведите до кипения.

Перелейте готовое варенье в стерилизованную баночку и храните в холодильнике. Или же закатайте и уберите в темное прохладное место.

Отличное дополнение к домашней выпечке и сладостям.

Тролль-крем

Ингредиенты:

- Клюква – 500 г
- Пудра сахарная – 150 г
- Белок яичный – 2 шт.

Приготовление:

Клюкву промыть и пюрировать блендером. Перетереть массу через сито, чтобы избавиться от косточек и кожицы.

Получившееся пюре взбить с сахарной пудрой и белками до увеличения массы в объеме и образования густой, устойчивой текстуры. Тролль-крем готов.

Варенье из клюквы с яблоками и имбирем

Ингредиенты:

- Клюква – 500 г
- Яблоки – 150 г
- Имбирь свежий – кусочек 4 см
- Сахар – 500 г
- Вода – 120 мл

Приготовление:

Сначала приготовить сироп. Для этого смешать воду и сахар и поставить на огонь.

Когда сироп закипит, убавить огонь и довести до полного растворения сахара.

В кастрюлю с клюквой влить сироп и поставить на огонь. Варить на среднем огне, периодически помешивая, 30 минут. Пенку снимать. Пока варится клюква, с яблок счистить шкурку, вырезать сердцевину, нарезать на тонкие дольки. Имбирь мелко нарубить.

В кастрюлю отправить нарезанные яблоки и измельченный имбирь. Варить еще 15 минут.

Варенье из клюквы с яблоками и имбирем готово. Невероятно ароматное и очень полезное.

Для длительного хранения клюквенное варенье с яблоками и имбирем необходимо горячим разложить в стерилизованные банки и сразу же закрыть крышкой.

Клюква с яблоками, запеченная под хрустящей корочкой

Ингредиенты:

- Клюква свежая – 700 г
- Яблоки (чищенные и резанные кубиками) – 2 стакана (3 шт.)
- Масло сливочное (резаное кусочками) – 2 ст. л.
- Сахар – 1,25 стакана + 1 стакан
- Грецкие орехи – 3/4 стакана
- Яйца крупные – 2 шт.
- Мука – 3/4 стакана
- Масло сливочное (растопленное) – 3/4 стакана
- Ванильное мороженое (по желанию)
- Масло для смазывания формы

Приготовление:

Включить духовку для предварительного разогрева до 170 градусов. Большую жаропрочную форму смазать маслом. Выложить в форму клюкву и яблоки, перемешать. Посыпать смесь 2 ст. л. резаного масла, 1,25 стакана сахара и орехами.

В миске смешать яйца, 1 стакан сахара, муку и растопленное сливочное масло. Выложить эту массу сверху фруктов.

Поставить форму в разогретую духовку и выпекать десерт с клюквой и яблоками около 1–1,25 часа, до золотистого цвета верха.

Подать десерт с клюквой и яблоками теплым или охлажденным с ванильным мороженым (по желанию).

Тертый пирог с клюквой

Ингредиенты:

- Масло сливочное – 200 г (150 г для теста + 50 г для карамели)
- Клюква – 250 г
- Сахар – 150 г (50 г для теста + 100 г для карамели)
- Мука пшеничная – 1,5 стакана
- Вода – 50 мл
- Сок лимонный – 0,5 ч. л.
- Соль – 2 щепотки

Приготовление:

Подготовьте необходимые ингредиенты для клюквенного пирога из песочного теста. Сливочное масло заморозьте в течение 30–40 минут, чтобы его можно было без усилий натереть на терке. Ягоды промойте и оставьте при комнатной температуре – они должны быть теплыми.

150 г сливочного масла натрите в глубокую миску на крупной терке. Всыпьте туда же 50 г сахара, соль и просеянную пшеничную муку. Быстро замесите песочное тесто.

Поместите тесто в морозилку на 30 минут, чтобы оно подмерзло и лучше натиралось.

Через 25 минут растопите в сотейнике или на сковороде 50 г сливочного масла, всыпьте 150 г сахара. Добавьте 0,5 ч. л. лимонного сока.

Как только карамель станет слегка золотистой, выложите в нее клюкву. Томите около 1–2 минут и выключите нагрев.

Извлеките тесто из морозильной камеры, половину его натрите на терке с крупными ячейками в форму для запекания. Выложи-

те ягоды в карамели ровным слоем. Натрите оставшееся тесто сверху ягодного слоя. Действуйте быстро, чтобы тесто не прогрелось.

Форму с тертым пирогом с клюквой поместите в духовку, разогретую до 180 градусов, и выпекайте пирог из песочного теста около 25–30 минут. Следите за поверхностью пирога.

Лопаткой выложите тертый пирог с клюквой на порционные тарелки и подайте к столу теплым, слегка остудив его, с чаем или кофе.

Клюквенный соус

Ингредиенты:

- Клюква свежая – 330 г
- Сахар коричневый – 0,5 стакана
- Сок апельсиновый – 0,5 стакана
- Вода – 1 стакан
- Мед – 1,5 ч. л.
- Перец душистый молотый – 0,5 ч. л.
- Корица – 1 палочка

Приготовление:

В небольшой кастрюле с толстым дном смешать все ингредиенты, поставить на сильный огонь, довести до кипения.

Уменьшить огонь и варить клюквенный соус, помешивая, около 12 минут, до загустения. Удалить из соуса палочку корицы.

Охладить клюквенный соус и подавать к мясу и птице.

Курица под клюквенным соусом

Ингредиенты:

- Масло сливочное – 2 ст. л.
- Тимьян сушеный – 1,5 ч. л.
- Соль, перец
- Куриные грудки с косточкой – 4 шт.
- Лук репчатый, мелко нарезанный – 1 шт.
- Розмарин сушеный – 0,5 ч. л.
- Бульон куриный – 2 стакана
- Клюква – 1 стакан
- Сахар – 0,25 стакана
- Кукурузный крахмал – 1 ч. л.

Приготовление:

Разогрейте духовку до 230 градусов. Смешайте 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. тимьяна, 0,5 ч. л. соли, 0,25 ч. л. перца. Хорошо вотрите смесь под кожу каждого куска курицы. Выложите грудки на противень кожей вверх. Жарьте мясо до золотистого цвета, около 25 минут.

Растопите на среднем огне одну ложку сливочного масла. Обжарьте лук, периодически помешивая (около 8 минут). Добавьте шалфей и тимьян, готовьте 1 минуту. Добавьте бульон. Готовьте на малом огне 10–15 минут, пока жидкость не выпарится до объема примерно 1,5 стакана. Процедите и перелейте обратно в ту же посуду.

Добавьте клюкву и сахар, готовьте 5–8 минут. Смешайте кукурузный крахмал с 1 ст. л. воды и добавьте в соус. Доведите до кипения. Готовьте 1–2 минуты, чтобы соус чуть загустел. Снимите с огня. Посолите и поперчите. Подайте курицу, полив клюквенным соусом.

Источник: <http://www.russianfood.com/>