



МАГНИТОГОРСКИЙ РАБОЧИЙ



ПЯТНИЦА
21 АВГУСТА 2015
№ 119
(22121)

Издаётся с 1930 года

Интернет-версия: WWW.MR-INFO.RU

Ступенька за ступенькой

Город становится доступней для маломобильных людей

В Магнитогорской картинной галерее появилось оборудование, которое позволит инвалидам-колясочникам подниматься на второй этаж.

Приобретенный лестничный подъемник T09 ROBY – оборудование для нашего города новое. Оно позволит ограниченному в движении человеку в полной мере наслаждаться выставками, мастер-классами и встречами, которые проводятся в галерее.

Подъемник представляет собой устройство, оснащенное специальной колесно-гусеничной базой. Благодаря этому он легко поднимается и опускается по ступенькам, неся на себе кресло с сидящим в нем человеком. Поднять такой подъемник может до 130 килограммов.

Оборудование приобретено за счет средств, выделенных губернатором Челябинской области Борисом Дубровским, правительством региона, – сообщил заместитель главы города Вадим Чуприн на презентации подъемника журналистам.



• Картинная галерея станет доступней для инвалидов

– Надеемся, это устройство окажется востребовано, такие же аппараты будут использованы на других объектах культуры, сферы досуга, спортивных сооружений.

Что касается доступной среды, то администрация городской больницы №2, не отставая от картинной галереи, тоже взялась обустроить входную

группу бывшей курортной поликлиники, чтобы люди с ограниченными возможностями могли беспрепятственно посещать лечебное учреждение.

Сюда по адресу: улица Труда, 36, были переведены поликлиника профосмотров, центр планирования семьи. Вскоре здесь откроется и центр реабилитации для людей, перенесших ин-

фаркты, инсульты. Чтобы обеспечить им доступ в лечебное учреждение, кардинально меняется облик центрального входа в здание. К 10 сентября здесь появится пандус, сделанный по всем стандартам, по которому люди с ограниченными возможностями легко смогут преодолеть довольно высокий подъем к крыльцу поликлиники.

– Летом 2015 года это лечебное учреждение вошло в программу по благоустройству, и областным бюджетом больнице были выделены средства на установку пандусов и обновление ступеней входной группы, – объяснял главный врач городской больницы №2 Артем Черепанов. – Нам это принципиально важно, ведь речь идет о малоподвижных группах населения, которые будут иметь здесь возможность получать медицинскую и профилактическую помощь.

Помимо этого, в скором времени доступными для маломобильных слоев населения станут детская поликлиника №2, а в следующем году и травмпункт городской больницы №3.

Лидия ГРАНИШЕВСКАЯ
Фото Динары ВОРОНЦОВОЙ

КАЛЕНДАРЬ ДОБРЫХ ДЕЛ

Августовская косовица

Продолжаются работы по благоустройству Магнитогорска.

Напомним, что на решение этих проблем губернатор Челябинской области Борис Дубровский при поддержке депутатов фракции «Единая Россия» ЗСО направил дополнительно 70 миллионов рублей. Позавчера, 19 августа, в нашем городе осуществлялась валка деревьев по проспекту Карла Маркса возле домов №82/1, 82/2, косьба травы в Литературном сквере, полив и посадка крупномеров в сквере Музыкальном, ямочный ремонт и подготовка по адресам: улицы Грязнова, 12, Калмыкова, 7/2, проезд Сиреневый, 16/2, 14/2. Также производились подкраска остановок в поселке Новосавинском, урн и скамеек – в сквере Металлургов, отсыпка скалой по улице Златоустовской, ремонт и подкраска стел по направлению в сторону озера Соленое и на ККЦ. Об этом сообщает пресс-служба администрации Магнитогорска.

13 СЕНТЯБРЯ ✓
23 ДО ВЫБОРОВ
ОСТАЛОСЬ
ДНЯ

АКЦИЯ **ОХРАНА**
КВАРТИР • ДОМОВ DELTA
от **15** РУБ
сутки
(3519) 29-55-55
он-лайн www.DELTA.ru
АНТИ
КРАДНЫЕ
ЦЕНЫ!

КУРС ВАЛЮТ НА 21 АВГУСТА

	покупка (рублей)	продажа (рублей)	курс ЦБ (рублей)
USD	65.60	67.70	65.7222
EUR	72.70	75.00	72.7085

информация с сайта www.creditural.ru

ПОГОДА НА 22 АВГУСТА

Малооблачно, небольшой дождь
Ветер: северо-западный, 4-6 м/сек.
Температура: ночь +9° +11°
день +17° +19°

Магнитные бури 22, 26 августа

© Фото: Илья МОСКОВЕЦ

Реклама
В «МАГНИТОГОРСКОМ РАБОЧЕМ»
Обращаться: 26-33-52, 26-33-51 (факс).

РАСПРОДАЖА КВАРТИР В ЧЕЛЯБИНСКЕ
21-23 АВГУСТА
от **870 000 руб.**
тел. +7 (351) 245-60-60

ДОМАШНИЙ
КРЕДИТНЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВ
СБЕРЕГАТЕЛЬНЫЕ
ПРОГРАММЫ **до 27%**
г. Магнитогорск, ул. Гагарина, 18, тел.: (3519)39-64-65

Услугой могут воспользоваться исключительно пайщики кредитного потребительского кооператива «Домашний». Приглашаем вас стать пайщиком КПК «Домашний». Пайщиками кооператива могут стать лица от 16 лет. Для физ. лиц вступительный взнос - 100 руб., обязательный паевой взнос - 100 руб. Договор о передаче личных сбережений заключается сроком от 3 до 36 месяцев. Минимальная сумма внесения 5 000 руб. Максимальная - не ограничена. Выплата компенсаций производится согласно договору сбережений. Досрочное расторжение договора производится в предусмотренном кооперативом порядке. В соответствии с Налоговым кодексом РФ из суммы компенсации удерживается НДФЛ. Передаваемые личные сбережения граждан застрахованы ООО СК «Диамант». Кооператив состоит в членстве СРО «Спора Кооперация». Осуществление деятельности на основании Федерального закона № 190-ФЗ «О кредитной кооперации» от 18.07.2009.

КЛИКНИ «МР»!

ариант
МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ИЗ СОБСТВЕННОГО СЫРЬЯ

-10%
НА ВСЮ ПРОДУКЦИЮ
СОБСТВЕННОГО
ПРОИЗВОДСТВА

**ОПТОВЫЙ
МАГАЗИН**

МЯСО КОЛБАСЫ ДЕЛИКАТЕСЫ ПОЛУФАБРИКАТЫ

г. Магнитогорск, ул. Жукова, 1

БЮДЖЕТ

Деньги лишними не бывают

В первом полугодии доходы бюджета Челябинской области превысили расходы.

В казну поступило на восемь процентов доходов больше, чем планировалось, сообщает пресс-служба областной администрации. С начала 2015 года бюджет пополнился на 62,6 миллиарда рублей, при этом расходы составили 56,3 миллиарда рублей. Как отметил глава областного минфина Андрей Пшеницын, за шесть месяцев область выполнила годовой план по доходам на 58,2 процента. Три четверти бюджета традиционно пришлось на собственные налоговые и неналоговые доходы. По сравнению с аналогичным периодом прошлого года они выросли на 21,4 процента, составив почти 48 миллиардов рублей.

Основную часть собственных доходов обеспечили налоги на доходы физлиц, на прибыль и имущество организаций, а также акцизы. В частности, налог на прибыль составил 18,2 миллиарда рублей, показав почти двукратный рост по сравнению с первым полугодием прошлого года. При этом поступление акцизов сократилось на 30,5 процента в основном из-за закрытия пивного завода «Балтика». Также область получила 13,7 миллиарда рублей из федеральных источников.

Добавим, по итогам первого полугодия регион израсходовал 56,3 миллиарда рублей, большая часть которых пошла на финансирование социальных обязательств в сфере образования, здравоохранения и социальной политики. Также были обеспечены ремонт, содержание и строительство дорог на территории Челябинской области, информирует Uralpress.ru.

13 СЕНТЯБРЯ
ВЫБОРЫ

Во весь город!

Подписка-2015

Продолжается подписка на газету
«Магнитогорский рабочий»
на второе полугодие.

Стоимость полугодичного комплекта

для юридических лиц - 674 руб.

для физических лиц - 506 руб.

Подписная цена на один месяц - 87 руб.

Оформить подписку можно через
киоски «Роспечать»

(с получением газеты в киоске):

1 месяц - 148 руб.

6 месяцев - 888 руб.

Начните утро с добрых новостей!



День нашего будущего

Магнитогорская молодёжь готовится к своему празднику



• Юлия Хихлова уверена: игра-челлендж пройдёт как надо

Организаторы рассказали о предстоящих мероприятиях – их подготовкой занимаются служба внешних связей и молодежной политики администрации города, Магнитогорское отделение Российского Союза молодежи, ООО «Гагарин».

В субботу, 22 августа в парке отдыха «Лукоморье» в рамках празднования Дня магнитогорской молодежи пройдет традиционный ежегодный форум «Трасса Mgn». За четыре года его проведения количество команд-участниц возросло в четыре раза, и по признанию организатора игры-челленджа Юлии Хихловой, приходится сдерживать

порывы некоторых из желающих «принять вызов», поскольку даже уже заявившиеся 24 команды будут соревноваться в течение шести часов – с 11.00 до 17.00.

Программа увлекательного проекта усложняется с каждым годом. Как обычно, на «Трассе Mgn» будут испытываться спортивные и интеллектуальные навыки. Участников ждут водная переправа, бег по пересеченной местности, перенос тяжестей на дистанцию, логические задачи, тест на айкью и другие задания – всего десять этапов. По традиции каждая команда будет состоять из пяти женщин и пяти мужчин в возрасте от 18 до 30 лет. Команды на соревнования выставили ОАО «ММК», муниципальные предприятия «Водоканал», «Теплофикация», «МЭК», МГТУ имени Носова, союз молодых металлургов, туристические компании города и другие организации.

На празднике будут работать площадки партнеров форума, представители благотворительных организаций, пройдут выступления творческих коллективов, взрослых и детских – словом, весело будет и участникам, и болельщикам.

Мероприятия, приуроченные ко Дню магнитогорской молодежи, продолжатся 28 и 29 августа. В следующую пятницу в 311 кабинете администрации Магнитогорска в 12.45 состоится награждение активной молодежи города – тридцати студентам ссузов, вузов и членам общественных организаций вручат дипломы и ценные подарки за реализацию социально значимых проектов, проявление талантов, участие в волонтерском движении.

В тот же день в 14.00 в малом актовом зале горадминистрации начнется Всероссийская акция «Мы – граждане России!» – юношам и девушкам, достигшим 14 лет, первыми лицами города будут вручены паспорта. Одновременно с 14.30 в фойе первого этажа будет проходить выставка молодежных общественных организаций.

На следующий день с 8.30 до 12.00 на площади Народных гуляний ожидается акция «Суббота донора», к которой подключились ГБУЗ «Областная станция переливания крови» и Челябинская региональная общественная организация «Центр волонтерских объединений Челябинской области». Донорами смогут стать жители города, работники муниципальных предприятий, члены общественных организаций.

Яркое праздничное действо «Лидер города М» будет проходить с 14.00 до 22.00 на территории у ТРК Jazz Mall. Танцевальная битва «Голос улиц», музыкальный фестиваль под открытым небом, тематические площадки – игра «Твистер», конкурс «Фотобитва», турнир по настольным играм, флаговое шоу, захватывающий квест не дадут заскучать никому. Для самых маленьких гостей будут работать игровые площадки. Праздник пройдет в сопровождении выступлений творческих коллективов города.

Елена КУКЛИНА

Фото Динары ВОРОНЦОВОЙ

Преобразив Бразилию

Студенты политехнического колледжа вошли в число победителей Worldskills Competition-2015

В бразильском Сан-Паулу состоялась церемония награждения победителей и призеров 43 мирового чемпионата по профессиональному мастерству Worldskills Competition-2015.

В этом году в соревновании приняли участие сборные 70 стран, включая Россию.

Студенты Магнитогорского политехнического колледжа Александр Карнаухов и Константин Кременцов стали призерами престижного чемпионата. В 2014 году ребята входили в команду колледжа, ставшую победителем II Национального чемпионата WorldSkills Russia в компетенции «Мехатроника», затем заняли шестое место среди 15 европейских команд в чемпионате Европы по рабочим профессиям EuroSkills2014 во французском городе Лилль. В мировом чемпионате в нынешнем году сборная России завоевала шесть медалей «За высшее мастерство», доказав профессионализм и готовность к высочайшему уровню конкуренции.

Мехатроника как новейшая специализация в профессиональном образовании появилась в нашем городе вследствие масштабной модернизации производства, проходящей на Магнитогорском металлургическом комбинате. Современное оборудование требует совершенно особого уровня квалификации. И мехатроника позволяет молодежи, пришедшей в цех, сразу же активно включиться в рабочий процесс. Такие кадры на ММК сразу ставят на особый учет, здесь пристально следят за их судьбой, помогают в карьере.

Политехнический колледж, являющийся базовым учебным заведением по подготовке рабочих кадров для Магнитогорского металлургического комбината, начал подготовку по компетенции «Мехатроника» в декабре 2012 года. Это направление является одним из приоритетных в подготовке квалифицированных рабочих кадров. Большой вклад в подготовку студентов внесли специалисты НПО «Автоматика» (входит в Группу ОАО «ММК»). За период с 2012 года колледж расширил свою учебную базу, создав лабораторию мехатронных систем, что ста-



• фото: worldskills.by

ло возможным благодаря областному финансированию и софинансированию ОАО «ММК», сообщает управление информации и общественных связей градообразующего предприятия.

Пёс невелик, да скучать не велит

Малый пудель: интеллект и обаяние



• Великолепная пятёрка дрессировщицы Натальи Жукаевой

Иметь много питомца – мечта каждого собаковода.

Согласно мировым рейтингам по сообразительности пудель занимает второе место среди собратьев.

Почему-то сегодня эта порода непопулярна. К пуделям не относятся серьезно, считая их комнатно-декоративными и цирковыми собаками. Но именно благодаря умению понимать и слушаться хозяев эту породу используют в цирке.

У Натальи Жукаевой шесть собак. Шустрые, активные, игривые, они встретили нас у порога вагончика передвижного цирка. Наталья – дрессировщица, и перед ней никогда не стоял выбор породы: с самого начала своей карьеры она сделала ставку на пуделей – и не проиграла. Эти собаки всегда умеют доставить радость публике, а как домашние питомцы просто незаменимы.

– Все мои шесть сорванцов – просто прелесть, – смеется хозяйка. – В них столько энергии, веселости и желания работать, что репетиции и разучивание новых номеров с

этим собаками – одно удовольствие. Пудель – очень смысленная и покладистая порода. Дрессировать его легко, а дружить с ним еще легче. Пудели очень любят играть, в идеале им нужна большая семья. Друг с другом мои собаки ладят, хотя, конечно, бывают конфликты, ревность. Но в целом они вполне миролюбивы.

У каждого питомца Натальи свой нрав. Кто-то настырнее, кто-то поласковей. Самое нежное и трогательное создание – Белочка с черными, как бусинки, глазками и мягкой шелковистой шерстью. Беленький пуделек сразу привлекает внимание детишек. Те, кто приходят на представление, всегда с удовольствием общаются с Белочкой.

К слову, о шерсти: у пуделей она особенная, ее скорее можно назвать волосами. Шерсть приятна на ощупь, а изделия, связанные из пуха пуделя, не просто теплые, но и обладают лечебными свойствами. Пудели практически не линяют и считаются гипоаллергенными собаками.

– Ухаживать за этими питомцами несложно, несмотря на то, что у меня их шесть, – говорит Наталья. – Каждый день я их расчесываю, на лето мы коротко стрижем шерсть, чтобы им было не жарко. Иногда купаем животных. Но по большей части уход за пуделем сводится к необходимости физических и умственных нагрузок, а в цирке подобного хватает. Пудель – из породы очень смысленных собак. Я иногда удивляюсь, насколько они умны, схватывают все на лету. Поэтому рекомендовала бы иметь такую собачку в доме.

Но послушные милашки могут проявлять

качества, которых от них мало кто ожидает. Изначально пудели были охотничьими собаками, которые приносили водоплавающую дичь. Небольшой вес и густая шерсть позволяли животному легко держаться на воде. В средние века эта порода была популярна во Франции и Бельгии. Пудель, пожалуй, одна из древнейших пород – первые изображения пуделеподобных собак встречаются на барельефах римских гробниц и на греческих и римских монетах 30-х годов до н. э.

Охотничьи «замашки» представители породы сохранили до сих пор, хотя селекционеры изрядно поработали над развитием «домашних» качеств. Пудели обожают водоемы и плавание. А уж к летающей или плавающей птице имеют особый интерес, норвегия ухватить добычу.

– Пудель – настолько универсальное животное, – говорит дрессировщица, – что его можно использовать в любом качестве. Охотники и няньки из этих собак тоже отменные.

Действительно, прежде чем познакомиться, резвые собачки очень грозно лаяли, не подпуская непрошенных гостей к вагончику. Голос у малого пуделя громкий и низкий, звучит солидно и угрожающе, не по размеру собаки. И если не видеть, кто лает, можно подумать – крупный пес.

– Мне иногда кажется, что они при лае нарочно «занижают» голос для устрашения, – смеется хозяйка веселой шестерки. – Не удивлюсь, что это на самом деле так. Пудели настолько умны, что способны и на такое.

Фото Ильи МОСКОВЦА

Движение к свободе

Магнитогорские зоозащитники – против дельфинария

Центр защиты прав животных «Вита» направил письма с требованием проверки деятельности приезжего дельфинария главному ветеринарному врачу Магнитогорска, в природоохранную прокуратуру и городское отделение Роспотребнадзора.

– Проверка деятельности дельфинариев в Москве, Санкт-Петербурге, Хабаровске, Белгороде профильными ведомствами выявила множественные нарушения. По их факту были наложены штрафы и направлены иски, – прокомментировала ситуацию руководитель центра «Вита» Альфия Каримова. – К содержанию дельфинариев предъявляются повышенные требования, их как минимум 28, и соблюсти все просто невозможно. Кроме того, для пред-

ставлений привлекаются животные, занесенные в Красную Книгу, их можно использовать только в культурных и научных целях, но никак не в коммерческих.

Волонтеры «Виты» считают, что дельфинирии – жестокий вид развлечений, ведь морские животные лишены естественной среды обитания и помещены в жуткие условия. Из всех животных, задействованных в индустрии развлечений, морские млекопитающие мучительнее всего переносят неволю. Дельфины перемещаются в природе за счет эхолокации, замкнутое пространство бассейнов их буквально сводит с ума, становясь, по мнению Жана-Мишеля Кусто, «путаницей из-за бессмысленных отражений». Как заявляют зоозащитники, для дезинфекции бассейнов чаще всего используется гипохлорит натрия, который при соприкосновении с водой образует хлорноватистую кислоту, а она, в свою очередь взаимодействуя с продуктами жизнедеятельности дельфинов, превращается в хлорорганические

соединения, которые раздражают кожу дельфинов, токсичны и мутагенны, приводят к дисбактериозу и другим заболеваниям.

– Нередко животные не выдерживают подобной «тюрьмы», – говорил лидер центра защиты прав животных, – она их убивает. Кроме того, по статистике, при поимке одного дельфина погибает девять, такая же картина – при поимке касаток. Во всем мире запрещено уже 60 дельфинариев, причем 14 из них – на стадии строительства.

Зоозащитники обращаются к тем, кому небезразлична судьба морских животных, с призывом не оставаться в стороне, проявить свою активность. Правда, активность проявляют только жители Магнитки, вступающие с обращениями в «Виту», от контролирующих органов пока никаких ответов не получено.

К слову, передвижной дельфинарий в Челябинске был закрыт. Прокуратура Тракторозаводского района областного центра

слишком неповоротлив и не приспособлен противодействовать шустрому маневрам Гоши. Кот бежит за птицей, скользит по полу, а Гоша, вдоволь нарезвившись, торжествующе взлетает на ветку гибискуса и громко кричит. Говорить он не умеет, но уверена, что в переводе с попугайского на человеческий это звучит: «Не поймал, не поймал!»

И все-таки они дружат. Не раз, придя после рабочего дня домой, заставала своих красавцев рядом. Гоша в клеточке, Буся лежит рядом, на столе, – ждут любимую хозяйку.

Дарья ДОЛИНИНА



• Какой дельфин не рвется на волю?

Фото: Илья МОСКОВЦА

провела там проверку и обнаружила ряд нарушений закона. По информации сайта www.vesti.ru, среди нарушений было использование поваренной соли для создания «морской воды», а в самом дельфинарии отсутствовал специальный изолятор для больных животных. В качестве него использовался транспортировочный контейнер.

Активисты «Виты» написали петицию на имя Президента России Владимира Путина с просьбой запретить передвижные дельфинарии в нашей стране. Многие государства уже пошли по пути запретов. Использование дельфинов и других китообразных запрещено или ограничено в Великобритании, Индии, Австралии, Бельгии, Германии, Израиле и других странах.

Выпуск подготовила
Лидия ГРАНИШЕВСКАЯ

Пике на кота

Их, таких разных, объединила любовь к хозяйке.

Я давно хотела завести волнистого попугайчика, но не решалась, так как у меня уже был кот Буся. Взрослый, ревнивый «маменькин сынок», который на дух не переносит других животных. И уж тем более пернатых: Буся может часами наблюдать за голубями и воробьями за окном. Не было бы стекла, кажется, так бы и съел их всех!

Читала немало о том, могут ли подружиться птица и хищник. И все-таки реши-

лась. В день рождения друзья подарили мне волнистого красавчика, которого я назвала Гошей. Для кота это был шок! Первое время он пытался охотиться, постоянно дежурил возле клетки. Но со временем, когда птица привыкла и стала свободно летать по комнате, они «снохались» в прямом смысле слова: не раз наблюдала, как питомцы тянутся носами друг к другу, и кот даже не пытается схватить попугая.

Но все же Гоше иногда достается от кота. Попугайчик игривый и непосредственный, ему нравится доминировать своего мохнатого друга. Например, Гоша обожает пролетать низко, прямо перед носом кота. Тот, естественно, выпучив глаза от такой наглости, норовит прижать птицу лапой. Но Бу-

Кубок в руках победителей

Завершился спортивный турнир памяти тренера Александра Гурова



• «Пеле» отдыхает



• Президент ФК «Магнитогорск» Александр Морозов и вдова Гурова Татьяна Анатольевна с игроками «Юности» – победителями турнира



• Турнир памяти тренера Гурова на кубок МГСД прошёл уже в девятый раз

Две недели продолжались дуэли дворовых команд на футбольном поле ДЮСШ №4.

Ежегодный детский футбольный турнир на Кубок МГСД – уже девятый по счету.

В соревнованиях нынешнего года приняли участие 17 спортивных коллективов из всех трех районов Магнитогорска. В младшей возрастной подгруппе играли шесть команд юных футболистов от 13 до 15 лет. В старшей сражались 16-18-летние подростки. Играли по круговой системе.

18 августа буквально за час до торжественного построения в

формате финальных игр на двух площадках состоялись встречи между командами старшей подгруппы «Звезда» – «Гортеатр» и «Гайдаровец» – «Юность». Увидели болельщики и мастер-шоу по трем видам футбольных упражнений: удары на точность, набивание мяча головой и ногой. В торжественной церемонии награждения победителей приняли участие председатель горсобрания, президент футбольного клуба «Магнитогорск» Александр Морозов, бывший директор городского футбольного клуба Сергей Меерович, директор спортшколы №4 Сергей Колмыков, а также неизменный болельщик и душа турнира вдова

Александра Гурова Татьяна Анатольевна.

Как отметил главный судья соревнований Алексей Корсун, в этом году сложно было назвать явного лидера. Ребята играли азартно, хорошо подготовились к борьбе. В пылу соперничества не обошлось без нарушений правил. Говорят, правда, что это естественно, без этого настоящей игры не бывает. На то и судья в поле, чтобы миловать или казнить: назначать штрафные удары, удалять проштатившихся игроков с поля, а то и вовсе останавливать матч. Как сказал Александр Морозов, победы были ожидаемыми. А если поспорили на поле, это нормальное соперничество. Из любой ситуации нужно выходить с честью: пожалы руки и разошлись, без ругани и драки.

После подведения итогов турнира были объявлены результаты. В младшей подгруппе обладателями Кубка МГСД стали игроки 112а микрорайона. Второе место у команды 129-го, а третье – 139 микрорайона. В старшей подгруппе, где играло большее число команд и где многие подростки не первый год участвуют в турнире, после упорной борьбы Кубок достался команде «Юность». «Звезда» за-

няла второе место, на третьей ступени пьедестала игроки «Гайдаровца». Команды-победительницы получили грамоты, медали, мячи, выпелы турнира, сладкие призы и сертификаты в пиццерию. По традиции награды получили ярко проявившие себя игроки. Лучшими нападающими названы Данил Шорохов (139 микрорайон) и Данил Рожнов («Юность»), лучшими защитниками стали Дима Саидов (129 микрорайон) и Дилловар Ходжаibraгимов («Звезда»), лучшими вратарями – Алексей

Агеев (112а микрорайон) и Данил Самодедов («Гайдаровец»). Призы получили и ребята, показавшие мастер-класс во владении мячом: Игорь Быков, Рустам Батранов, Артем Кочурбаев и Матвей Фуртатов. Благодарственными письмами отмечены организаторы, тренеры, судьи. Среди них Татьяна Чебанюк, Роман Ильясов, Вера Павлова, Николай Кулашев, Сергей Гайдучок, Александр Барышников, Анна Савина, Тамара Волковская, Владимир Вахрушев.

Алексей ТЮПЛИН
Фото Ильи МОСКОВЦА

За «золотом» едут в горах

В окрестностях «Горного ущелья» прошёл веломарафон.

На старт вышли 160 участников из Магнитки, Челябинска, Екатеринбурга, Тюмени, Оренбурга, Орска, Миасса. Профессионалам предстояло без остановки преодолеть два сложных участка по 20 километров, новичкам – круг длиной 20 километров. Первым в категории «мастера» к финишу пришел велосипедист из Челябинска Евгений Мокрушин. Его земляк Александр Рублев одержал победу в категории «Ветераны». Лучшим среди «экспертов» стал Василий Яковлев из Миасса, а среди «леди» – спортсменка из Уфы Ирина Хасанова. Магнитогорские велосипедисты отлично проявили себя в категории «новички». Среди мужчин Виктор Подтербков и Эльдар Залялов завоевали «золото» и «серебро» соответственно, у женщин все призовые места заняли магнитогорские велосипедистки – Илора Сычева, Марина Митина и Альбина Алексеева, сообщило управление информации и общественных связей ОАО «ММК».



• В финале встретились команды «Юность» и «Гайдаровец»



• «Удар короткий – и мяч в воротах!»

«Автомобилист» укатил с Кубком

Завершился хоккейный турнир памяти Ивана Ромазана



• За бортиком эмоции тоже были ключом

mr-info.ru
Фоторепортаж
смотрите на сайте



• Шайбу! Шайбу!



• «Металлург» – «Автомобилист»: кто кого?

Среди некоторых болельщиков существует априорное заблуждение на тот счет, что в предсезонных соревнованиях хоккеисты «не особенно потеют», не выкладываются по полной программе, сберегая силы для чемпионатов...

Отнюдь не факт. По крайней мере этого не скажешь про хоккейные баталии в формате завершившегося Мемориала Ивана Ромазана. Накал страстей временами достигал апогея, и болельщики прекрасно видели, как рыцари льда выясняли отношения с вежливостью боксеров.

А общая картина получилась такой. Победителем стал «Автомобилист» из Екатеринбурга. Команда Андрея Разина досрочно заняла первое место, выиграв три игры подряд: сначала у новосибирской «Сибири» со счетом 2:0, затем у омского «Авангарда» – 3:1, а после этого у челябинского «Трактора» – 2:0.

Последний матч против хозяев турнира уже ничего не решал в турнирной таблице. «Металлург» выиграл в овертайме со счетом 4:3. Челябинский «Трактор» по итогам Мемориала Ромазана занял второе место: команда Андрея Николишина немного реабилитировалась после неудачного выступления дома на «Кубке губернатора» Челябинской области.

«Трактор» хорошо начал турнир, выиграв два стартовых матча. Челябинцы сначала одолели омский «Авангард», затем смогли победить магнитогорский «Металлург». В третьей игре для выявления победителя понадобилось дополнительное время и буллиты. Исход матча против «Сибири» решил воспитанник челябинского хоккея Максим Шалунов, который забил победный гол. В завершающей игре «Трактор» мог претендовать на победу в Мемориале Ромазана, но уступил «Автомобилисту» – 0:2. Наставник челябинской команды Андрей Николишин подверг резкой критике игру нападающих, которые за весь матч не смогли забросить ни одной шайбы.

Магнитогорский «Металлург» у себя дома выступил не совсем удачно, особенно если учесть, что до этого команда выигрывала домашний турнир двенадцать раз подряд, пресекая все попытки вывезти турнирный кубок из Магнитки, включая три последних сезона. А нынче команда Майка

Кинэна заняла лишь четвертое место: число «13» для нитогорцев на сей раз стало роковой чертовой дюжиной. Омский «Авангард» после победы на Кубке губернатора Челябинской области сыграл немного хуже – две победы и два поражения. Итог – третье место. Неудачным можно назвать выступление новосибирской «Сибири», которая не смогла выиграть в основное время ни одного матча: одна победа по буллитам и три поражения.

Итоговая турнирная таблица выглядит следующим образом: «Сибирь», в активе которой два балла, расположилась на пятой строчке, «Металлург» с пятью очками – на четвертой, «Авангард», набравший шесть очков, занял третье место, «Трактор» с семью баллами – второй. «Автомобилист», в активе которого 10 очков, празднует победу в Мемориале Ромазана.

Подготовил
Алексей ТЮПЛИН
Фото Ильи МОСКОВЦА



• Миллион – победителю турнира!



• Тимоша: «Бьемся до конца!»

Посылочка от зайчика

Влада Красникова: «Когда я говорю «голубцы», дети хлопают в ладоши»



• И вкусно, и красиво, и делать быстро!

Согласитесь, гениальная идея – заворачивать начинку в капустные листья, поливая все соусом.

В меню многих народов есть такое блюдо, и сегодня мы будем его готовить.

– Мои дети голубцы обожают, – рассказывает Влада Красникова, приславшая нам свои замечательные рецепты, – пятилетний Паша называет их «посылочками от зайчика», а четырехлетняя Ариша ему вторит. Поэтому в нашей семье голубцы делаются часто и с разнообразными вариациями.

Нет ничего проще

Свой рецепт Влада считает классическим, хотя наверняка найдутся те, кто с этим поспорит, считая, что «классический» голубец – это фарш, завернутый в капустные листья. Но мы в дискуссии вступать не будем, а изучим рецепт нашей героини, чтобы тоже приготовить это вкусное и ароматное блюдо.

Для этого нам потребуются кочан капусты средних размеров, 300 граммов любого фарша, 0,5 стакана риса, одна головка репчатого лука, соль и черный молотый перец по вкусу.

Для приготовления соуса понадобятся один стакан воды, две столовые ложки томатной пасты, столовая ложка муки, столовая ложка растительного масла, 200 граммов сметаны, соль.

– Важна правильная подготовка капустных листьев, – рассказывает Влада. – Для этого нужно аккуратно «раздеть» кочан капусты. Необходимо надрезать каждый лист у основания, после чего он легко снимается с кочана. Утолщенные части стебля слегка отбиваем, чтобы они сравнялись по толщине с листом. Затем варим листья в соленой воде примерно пять минут, чтобы они стали мягкими и податливыми, охлаждаем.

Некоторые варят кочан целиком, но я считаю, что это затягивает процесс.

Рис хорошо промывают и варят до готовности. Лук рубят и слегка обжаривают на сковороде. Некоторые хозяйки предпочитают класть в фарш сырой лук, это, как говорится, дело вкуса. Можно для аромата добавить в фарш и чеснок.

Фарш, рис и обжаренный лук хорошенько перемешиваем, добавляем перец и соль. На каждый капустный лист выкладываем немного начинки и заворачиваем в виде продолговатой колбаски. Хотя существует несколько способов «пеленания» голубцов.

– Главное – хорошо завернуть фарш, чтобы при приготовлении конвертик «не растерял» начинку, – предупреждает Влада.

Голубцы обжаривают с двух сторон на сковороде, затем складывают в сотейник. В отдельной сковороде готовим соус из сметаны, томатной пасты, воды, муки и масла. Все ингредиенты тщательно перемешиваем и увариваем на сковороде до получения однородной массы. Готовым соусом заливаем голубцы в сотейнике и тушим около 40 минут.

– Некоторые хозяйки доводят голубцы до готовности в духовке, – поясняет Влада. – От этого их вкус не меняется. Главное – красиво подать блюдо. Моя подруга считает, что готовить голубцы – дело долгое и сложное. На самом деле это простое и быстрое в приготовлении блюдо, любимое всеми домочадцами. Когда я говорю «голубцы», дети радостно хлопают в ладоши.

Кто их придумал?

Происхождение голубцов неизвестно, что не удивительно. Это кушанье популярно у многих народов, и каждый приписывает его авторство себе. Такова судьба всех популярных блюд.

На Руси голубцы готовили с пшенной кашей с мясом и называли «галушей». Традиция заворачивать фарш в капустные листья пришла в нашу страну в XVIII веке. Во Франции в ту пору были популярны фаршированные голуби, и в России научились делать «фальшивых голубей», назвав блюдо «голубцы».

Но чтобы их готовить, не столько важно знать историю происхождения, сколько тонкости рецептов. А вариантов блюда такое множество, что готовить его можно всегда по-особенному: голубцы с картофелем, овощные, с грибами, из капусты и лука-порея с рисом, с топинамбуром, из капусты и репы, с грибами и капустой кольраби, из гусяного мяса, из квашеной капусты и копченой корейки, с мясом и сыром, с гречкой, нутто, свеклой, рыбой, по-французски, по-немецки, по-болгарски, в виноградных листьях... И прочее, и прочее.

Конвертики с творогом

Завернуть в капустный лист можно что угодно, к примеру, творог.

Понадобятся средний кочан капусты, 500 граммов творога, один желток, три зубчика чеснока, чайная ложка сахара, соль, две столовые ложки сливочного масла, укроп.

Кочан разбираем на листья и варим их три минуты, опустив в кипящую подсоленную воду, ополаскиваем холодной водой, даем подсохнуть. Чеснок измельчаем ножом или на терке, зелень укропа мелко рубим.

Творог соединяем со столовой ложкой сливочного масла, хорошо перемешиваем, добавляем сахар, чеснок, укроп и желток. Солим, тщательно перемешиваем.

На серединку каждого капустного листа выкладываем по две столовые ложки начинки. Листья аккуратно сворачиваем треуголь-

Аппетитная упаковка

Когда-то листья заменяли тарелки, затем превратились в кулинарную обертку.

Сегодня в этом качестве их знают на всех континентах, а отдельные «завертыши» попали в рейтинг самых популярных блюд.

Лотос

Листья лотоса очень похожи на виноградные, такого же буро-зеленого цвета. Японцы, китайцы и тайцы предпочитают готовить из свежих листьев. У только что сорванного на болоте лотоса сладковатый вкус с едва уловимой горчинкой. Возможно использование и сухих листьев, которые перед готовкой размачивают в воде.

На востоке Китая в листьях лотоса готовят «нищенскую курицу», блюдо, чья история известна каждому шанхайскому школьнику. Звучит она так: обезумевший от голода бедняк решил украсть у зажиточного вельможи курицу, а чтобы его не поймали с поличным, обмазал курицу грязью из болотца, завернул в листья оказавшегося под рукой лотоса и закопал в горячих углях. Уже через час сообразительный ворюшка уплетал вкусную сочную курицу, которая, вместо того чтобы пахнуть на всю деревню, сохранила все ароматы в себе.

В Таиланде в листья лотоса упаков-

ывают рис – и рассыпчатый жареный, и клейкий, приготовленный на пару. В южной китайской провинции Гуандун во время ямча – утреннего или послеобеденного чая – часто едят дим-самы с рисово-куриной начинкой в листьях лотоса.

Нори

Упаковывать еду можно не только в листья, что плавают по поверхности водоемов. Прекрасно держат кулинарную форму и морские водоросли, их японцы начали собирать еще в VII веке. А чуть позже любители риса стали рубить водоросли на куски, прессовать их между матами бамбука и высушивать на солнце. Теперь, правда, вместо солнца чаще используют специальные сушильные машины. Нори очень похожи на бумагу, по сути и водоросли, и бумагу делают по схожей технологии. Если ради эксперимента выложить зелено-красные нори на витрине канцелярского магазина, то вряд ли кто-то заподозрит подвох – настолько нори похожи на детскую цветную бумагу. В Японии в нори традиционно закручивают роллы, обматывают ими суши и онигири. А с модой на суши в США и Европе шеф-повара гастрономических ресторанов стали добавлять нори в свои авторские блюда. Одни используют водоросли как украшение в азиатском стиле, другие, на манер японцев, для фиксации блюда.

Оставшееся сливочное масло растапливаем в сотейнике, выкладываем туда треугольники и обжариваем в двух сторон – по пять минут с каждой стороны.

Из квашеной капусты

Кто сказал, что голубцы должны быть завернуты в листья свежей капусты? А как вам идея с квашеной?

Для приготовления блюда потребуются 500 граммов фарша (свинина-говядина), две моркови, две головки лука, 200 граммов риса, листья квашеной капусты, один помидор, две столовые ложки томатной пасты, соль и черный молотый перец по вкусу, вода, растительное масло.

Капустные листья промываем, если они большие, то разрезаем на две или три части. Одну головку лука нарезаем кубиками, морковь натираем на крупной терке. Пассируем морковь и лук на растительном масле.

Дальше – как в любом рецепте голубцов. Рис отвариваем и смешиваем с фаршем и поджаркой из лука и моркови, солим, перчим, и заворачиваем начинку в листья.

Голубцы укладываем в казан или другую глубокую емкость, сверху добавляем мелко порезанный помидор, нарезанную кубиками вторую головку лука. Томатную пасту разводим с водой ивливаем туда же так, чтоб покрыть голубцы. Все солим и перчим по вкусу, тушим 40 минут при закрытой крышке.

В листьях шпината

В шпинат можно завернуть любую начинку на ваш выбор. Принцип приготовления таких голубцов точно такой же, как из листьев капусты, с той лишь разницей, что шпинат варить не нужно. Достаточно нежные листочки просто опарить кипятком.

Если в такие голубцы кладется

рис, то обязательно сырой. Скрученные голубцы опускают в кастрюлю, посыпают мелко нарезанным луком и зеленью трав, заливают водой, чтобы она доходила до последнего «этажа» голубцов, и тушат до полуготовности риса на медленном огне. Когда рис почти готов, добавляют растопленное и смешанное с мукой сливочное масло, блюдо подкисляют лимонным соком и отправляют в духовку – до готовности.

Кулёчек для фарша

Как мы уже говорили, существует несколько способов заворачивания голубцов. Можно сделать их большими, можно – маленькими, в форме рулетиков, треугольниками. Главное, чтобы лист был целым, а голубец плотно завернутым.

Оригинальная форма голубцов – в форме кулёчка. Кладем на ладонь половинку капустного листа срезом вниз, по центру размещаем небольшое количество фарша. Заворачиваем лист, словно формируем кулёчек для семечек. Сверху прикрываем начинку торчащими краями листа, заворачивая их внутрь.

– При сворачивании голубца рулетом, чтобы верхний край при приготовлении не разворачивался, можно применить небольшую хитрость, – советует Влада Красникова. – Этот непослушный край просто заворачиваем внутрь голубца. И тогда при приготовлении содержимое рулетика не будет вываливаться.

Мы предложили вам несколько рецептов простого и вкусного блюда.

Присоединяйтесь к нам и делитесь своими любимыми рецептами. Пишите, звоните, предлагайте идеи, делитесь опытом и задавайте вопросы. А мы всегда рады пожелать вам приятного аппетита!

Лидия ГРАНИШЕВСКАЯ

Фото автора

Ну и БАДы же они!

Экстрасенс получил 15 лет за добавки и обещания заработать

В Мосгорсуде оглашен приговор по делу организованного преступного сообщества (ОПС), участники которого обещали гражданам излечение от самых тяжелых болезней с помощью биологически активных добавок – БАДов, корректировали им судьбу, а заодно сулили легкие заработки на интернет-рынке, сообщает «Коммерсантъ».

Лидер преступного сообщества Максим Н., сколотивший на аферах целое состояние, которое позволяло ему содержать парк домов и установить в загородной усадьбе позолоченные унитазы, получил 15 лет строгого режима. Двадцать его подельников также отправятся в колонии.

Оглашение приговора, состоявшего из тысячи страниц, заняло четыре дня, а судебное следствие по резонансному делу затянулось почти на десять месяцев.

Из приговора следовало, что возглавил ОПС москвич Максим Н. Вместе с ближайшими соратниками Олегом Ж., Андреем Б.,

Сергеем Г. и Романом Д. он зарегистрировал ряд фирм, продававших наложенным платежом медицинские приборы и БАДы, а также «центр парапсихологии и коррекции судьбы», где экстрасенсы обещали отрегулировать карму либо приворожить, скорректировать отношения с другими людьми. Другая компания предлагала потенциальным клиентам за еще большие деньги те же услуги, но с участниками популярного телешоу «Битва экстрасенсов». А уже пролечившимся пациентам мошенники предлагали заработать на рынке, перечисляя деньги на счета компании, арендовавшей офисное помещение в одной из башен «Москва-Сити».

Как было установлено в суде, вся эта деятельность приносила ее организаторам немалые доходы. Например, сеанс общения с экстрасенсом стоил до 70 тысяч рублей, а курс чудодейственных БАДов – до 20 тысяч. Но основную прибыль – по некоторым данным, до 100 миллионов рублей в месяц – участникам аферы приносили средства, инвестируемые клиентами в финансовые операции.

По словам участников расследования, члены ОПС жили на широкую ногу. Максим Н., например, обзавелся целым парком пре-

стижных иномарок, в который среди прочего входили Maybach и Bentley, построил загородное имение, в котором установил позолоченную сантехнику.

К концу 2011 года обманутые граждане стали массово обращаться в полицию и прокуратуру с заявлениями, требуя наказания аферистов. В результате ГСУ ГУ МВД по Москве было возбуждено уголовное дело, а оперативники МУРа установили за участниками ОПС негласное наблюдение.

В июле 2012 года сыщики нагрянули с обысками в офисы подельников, где изъяли договоры и бухгалтерскую документацию, которые стали затем доказательствами по делу. Первоначально были задержаны 19 человек – организаторам аферы Максиму Н. и Олегу Ж. удалось скрыться на Украине, но в феврале 2013 года по запросу Генпрокуратуры оба были выданы России.

Максима Н., Олега Ж., Андрея Б., Сергея Г. и Романа Д. помимо особо крупного мошенничества (ч. 4 ст. 159 УК РФ) обвинили в организации преступного сообщества (ч. 1 ст. 210 УК РФ). Остальным 16 обвиняемым инкриминировали участие в ОПС и махинациях. В деле фигурировал 171 потерпевший. Сами «эк-



• Удастся ли адвокатам обжаловать приговор?!

ФОТО: КОММЕРСАНТЪ

страсенсы» и «брокеры» вины не признали. Мошенники заявляли, что занимались лечением людей, которым продавали высокоэффективные лечебные препараты. Высокие расценки на услуги «экстрасенсов» объясняли нетрадиционным подходом к лечению. В свою очередь рыночная конъюнктура, по их словам, не позволяла им быстро заработать средства на финансовом рынке, чтобы расплатиться с клиентами.

Прокурор просил назначить организатору сообщества Максиму Н. 14 лет строгого режима, но суд дал ему на год больше. Другие организаторы ОПС получили от 13 до 14 лет, а рядовые участники – от шести до семи лет. Кроме того, их оштрафовали на суммы от 400 тысяч до 1,5 миллиона рублей. Адвокаты собираются обжаловать приговор, отмечает «Коммерсантъ».

РЕКЛАМА

СБЕРБАНК
Всегда рядом

НАВСТРЕЧУ
ЗНАНИЯМ **ВМЕСТЕ**
С **ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМ**
КРЕДИТОМ*



**ПОДГОТОВЬТЕ РЕБЕНКА
К НОВОМУ УЧЕБНОМУ ГОДУ**



8 800 555 55 50
(звонки по России – бесплатно)



www.sberbank.ru

*Пониженные процентные ставки по программам кредитования «Потребительский кредит под поручительство физических лиц» и «Потребительский кредит без обеспечения» действуют во всех кредитующих подразделениях Сбербанка в рамках акции «Back to school» («Обратно в школу») (далее – Акция) при подаче кредитной заявки участником Акции в период с 03.08.2015 по 30.09.2015 включительно. Участником Акции может стать родитель (мать/отец) ребенка/детей в возрасте от 6 до 17 лет включительно, подавший кредитную заявку в рамках Акции и предоставивший в качестве документа, подтверждающего его статус родителя в отношении ребенка, паспорт РФ, содержащий сведения о ребенке, или свидетельство о рождении ребенка. Участниками Акции не могут являться опекуны, попечители, усыновители (за исключением случаев, когда в соответствии со ст. 136 Семейного кодекса РФ судом принято решение о записи усыновителей в книге записей рождений в качестве родителей или родителей по рождению). Акция не распространяется на кредитные заявки, поданные через интернет-банк «Сбербанк Онлайн». В рамках Акции при условии оформления кредита по программе «Потребительский кредит под поручительство физических лиц» устанавливаются процентные ставки по кредитам в рублях РФ: для физических лиц, получающих пенсию на счет карты/вклада, открытый в Сбербанке, а также физических лиц – работников предприятий – участников зарплатных проектов Сбербанка – от 14,5% до 20,5% годовых, для других категорий заемщиков – от 19,5% до 26,5% годовых. По данной программе необходимо поручительство физического лица. В рамках Акции при условии оформления кредита по программе «Потребительский кредит без обеспечения» устанавливаются процентные ставки по кредитам в рублях РФ: для физических лиц, получающих пенсию на счет карты/вклада, открытый в Сбербанке, а также физических лиц – работников предприятий – участников зарплатных проектов Сбербанка – от 15,5% до 21,5% годовых, для других категорий заемщиков – от 20,5% до 27,5% годовых. Общие условия кредитования: валюта кредита – рубли РФ. Максимальная сумма кредита – 1 500 000 рублей для «Потребительского кредита без обеспечения» и 3 000 000 рублей для «Потребительского кредита под поручительство физических лиц». Минимальная сумма кредита – от 15 000 до 45 000 рублей в зависимости от региона РФ, в котором предоставляется кредит. Итоговая сумма кредита и процентная ставка для конкретного заемщика определяются банком индивидуально, в зависимости от финансового состояния, категории и платежеспособности клиента. Срок кредита – от 3 до 60 месяцев включительно. Погашение кредита осуществляется аннуитетными платежами. Подробная информация об организаторе, сроках и условиях Акции – по телефону 8 800 555 55 50 или на сайте www.sberbank.ru. Изменение условий производится Банком в одностороннем порядке. ОАО «Сбербанк России». Генеральная лицензия Банка России № 1401 от 06.08.2012. Реклама.

реклама

ОАО АКБ «АВАНГАРД», Генеральная лицензия Банка России № 2879 от 10.05.2012 г.




ЛУЧШИЙ
ИНТЕРНЕТ-БАНК

по версии
**GLOBAL BANKING
& FINANCE REVIEW**

www.avangard.ru

Авангард интернет-банк – это полнофункциональная, удобная и безопасная система дистанционного банковского обслуживания для вашего бизнеса.

Открытие расчетного счета – **online**.
Подключение и обслуживание интернет-банка – **бесплатно**.

			
Банк основан в 1994 году	Более 100 тыс. корпоративных клиентов	Более 1 млн частных клиентов	300 офисов в 75 городах России

БАНК АВАНГАРД

Для здоровья – на хлеб и воду

Как не «слететь с катушек» от стресса



• Лучшее средство от стресса – спорт и отдых

Фото: Елена МОСКОВЕЦ

В небольших количествах такое «пришпоривание» защитных сил даже необходимо, но когда его слишком много, организм может просто не успеть восстановиться.

Устранить причины стресса, по мнению медиков, значительно проще, чем бороться с его последствиями. В малых дозах стресс вообще необходим, потому что заставляет думать, искать выход из ситуации, делает жизнь разнообразной. Но самое сложное – это сохранять баланс.

Потому что когда стрессов слишком много, организм зачастую не успевает восстановиться. Газета «Труд» рассказывает, как успокоить нервы без лекарств.

По мнению канадского физиолога Ганса Селье, родоначальника теории стресса, на наш организм постоянно воздействуют те или иные факторы. Причем незначительное мобилизирующее напряжение защитных сил безвредно, оно приучает человека адаптироваться к изменяющимся условиям окружающего мира. И не имеет принципиального значения, положительное это воздействие или отрицательное – важно само умение в максимально короткие сроки перестраивать организм с учетом возникших обстоятельств.

Селье выделял три этапа стресса: тревога – первая острая реакция, мобилизация сил организма; сопротивляемость или резистентность – повышение устойчивости организма к раз-

дражителю; истощение – резкое ухудшение состояния человека. Чтобы стресс прошел без последствий, важно не доводить организм до состояния истощения. Нужно чередовать напряжение с расслаблением, а также искать возможности для пополнения жизненных и физических сил. Как это сделать?

По словам психотерапевта Юрия Вяльбы, привычка успокаивать нервы с помощью лекарств может сослужить плохую службу. «Прием успокаивающих средств создает иллюзию благополучия и отвлекает от путей решения, – объясняет доктор. – Снять напряжение и обрести спокойствие можно, не прибегая к лекарствам, с помощью простых способов».

А именно: чтобы держать организм в хорошей психической и физической форме, необходимо высыпаться, полноценно питаться, поскольку расшатывает нервы нехватка витаминов груп-

пы В – они содержатся в бобовых, сое, черном хлебе, и йода, которым богаты морская и цветная капуста, заниматься спортом, закаливаться, кстати, контрастный душ – отличная тренировка для нервов, а также искать источники пополнения энергии. Самое простое – это слушать любимую музыку, читать или путешествовать. Скажете, это банально? Зато работает!

Откуда прилетит?

В зависимости от раздражителя, вызвавшего перенапряжение организма, различают несколько видов стресса. Физический провоцирует сильный холод или невыносимая жара, понижение или повышение атмосферного давления. Под химическим стрессом понимают воздействие токсичных веществ. Психологический вызывают сильные эмоции, причем как отрицательные, так и положительные. Травмы, вирусные заболевания, мышечные перегрузки провоцируют развитие биологического стресса.

АДРЕС РЕДАКЦИИ И ИЗДАТЕЛЯ: 455044, Челябинская область, г. Магнитогорск, пр. Ленина, 74; <http://www.mr-info.ru>; e-mail: mr@mr-info.ru

Распространяется по подписке и в розницу. Цена свободная. НАШ ИНДЕКС: 54599

Магнитогорский РАБОЧИЙ

№ 119 (22121). 21.08.2015

Регистрационное свидетельство ПИ № ТУ 74-00833 от 30.10.2012 г.

Учредитель и издатель: АНО «Редакция газеты «Магнитогорский рабочий». Газета зарегистрирована Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Челябинской области.

Главный редактор
Елена Олеговна МОСКОВЕЦ
Приемная 26-33-50

Служба новостей 26-33-56
Служба подписки и доставки 26-33-49
Рекламная служба 26-33-52, 26-33-51 (факс)

Тираж 9420. Заказ № 5921.
Отпечатано ЗАО «МДП»: г. Магнитогорск, пр. К. Маркса, 69.
Объем 3 печатных листа.
Подписано в печать по графику 20.08.2015 в 19.00.
Фактически 20.08.2015 в 19.00.

За содержание и достоверность рекламных материалов, программы ТВ и прогноза погоды редакция ответственности не несет. При воспроизведении в печатном, электронном или ином виде ссылка на «Магнитогорский рабочий» обязательна.



Номер набран и сверстан в редакции газеты.

ПОСТАНОВЛЯЮ:
1. Признать утратившим силу постановление администрации города от 15.06.2015 № 8139-П «О внесении изменения в постановление администрации города от 30.12.2013 № 18049-П».

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА МАГНИТОГОРСКА
ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
ПОСТАНОВЛЕНИЕ

19.08.2015
№11010-П
О внесении изменения в постановление администрации города от 30.12.2013 № 18049-П

В соответствии со статьей 38.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации, Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», руководствуясь Уставом города Магнитогорска

ПОСТАНОВЛЯЮ:
1. Внести в постановление администрации города от 30.12.2013 № 18049-П «Об утверждении перечня распорядителей средств бюджета города Магнитогорска, подведомственных главному распорядителю средств бюджета города Магнитогорска, перечня подведомственных получателей средств бюджета города Магнитогорска распорядителем средств бюджета города Магнитогорска» (далее - постановление) изменение, пункты 203-209 приложения №3 к постановлению изложить в следующей редакции:

Table with 4 columns: No, Name of institution, Address, and Contact info. Rows 203-209.

2. Настоящее постановление вступает в силу после его официального опубликования и распространяет свое действие на правоотношения, возникшие с 19.06.2015.
3. Службе внешних связей и молодежной политике администрации города (Рязанова О.М.) опубликовать настоящее постановление в средствах массовой информации.

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА МАГНИТОГОРСКА
ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
ПОСТАНОВЛЕНИЕ

19.08.2015
№11011-П
О внесении изменений в постановление администрации города от 18.10.2012 № 13527-П

В соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации, Положением о порядке разработки, утверждения и реализации ведомственных целевых программ, утвержденным постановлением администрации города от 20.06.2011 № 6867-П, руководствуясь Уставом города Магнитогорска,

ПОСТАНОВЛЯЮ:
1. Внести в ведомственную целевую программу «Социальная защита жителей города Магнитогорска на 2015 - 2017 годы», утвержденную постановлением администрации города от 18.10.2012 № 13527-П (далее - Программа), следующие изменения:

Table with 2 columns: Source of financing, Amount. Row 1: Federal and regional budget - 5 228 427,6 тыс. руб.

2) таблицу раздела 4 «Перечень основных мероприятий Программы» Программы изложить в следующей редакции:

Main table with 7 columns: No, Name of activity, 2015 budget, 2016 budget, 2017 budget, 2015 personnel, 2016 personnel, 2017 personnel. Rows 1-24.

Table with 7 columns: No, Name of activity, 2015 budget, 2016 budget, 2017 budget, 2015 personnel, 2016 personnel, 2017 personnel. Rows 25-28.

2. Настоящее постановление вступает в силу со дня его подписания.
3. Службе внешних связей и молодежной политике администрации города (Рязанова О.М.) опубликовать настоящее постановление в средствах массовой информации.

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА МАГНИТОГОРСКА
ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
ПОСТАНОВЛЕНИЕ

19.08.2015
№11013-П
О реорганизации Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – Детский сад № 154» города Магнитогорска в форме выделения из него Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 157» города Магнитогорска

С целью наиболее полного удовлетворения запросов населения в услугах дошкольного образования, в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации, Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», постановлением администрации города от 25.02.2011 № 1956-П «Об утверждении порядка создания, реорганизации, изменения типа и ликвидации муниципальных учреждений, а также утверждения уставов муниципальных учреждений и внесения в них изменений», руководствуясь Уставом города Магнитогорска,

ПОСТАНОВЛЯЮ:
1. Реорганизовать Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка - детский сад № 154» города Магнитогорска в форме выделения из него Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 157» города Магнитогорска.
2. После завершения процесса реорганизации установить, что наименование выделенного муниципального учреждения - Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 157» города Магнитогорска, а наименование Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка - детский сад № 154» города Магнитогорска оставить без изменения.

Приложение № 1
к постановлению администрации города
от 19.08.2015 №11013-П

Перечень мероприятий по реорганизации Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – Детский сад № 154» города Магнитогорска в форме выделения из него Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 157» города Магнитогорска»

Table with 4 columns: No, Name of activity, Term, Responsible. Rows 1-6.

Начальник управления образования А. В. ХОХЛОВ
Приложение № 2
к постановлению администрации города
от 19.08.2015 №11013-П

Table with 6 columns: No, Name of asset, Price, Quantity, Balance, Inventory No. Rows 1-24.

