Сегодня в номере

Читайте 4-5 стр. *Салат для Кролика - женсовет делится рецептами*

7 стр. *Если грипп прилип... Что делать?*

Черногорский РАБОЧИЙ

Издается с 1931г.

20 декабря 2022
ВТОРНИК
N 97 (12346)

16+

Электронную версию газеты читайте на http://www.черногорскийрабочий.рф

Нацпроект

СУПЕРБИБЛИОТЕКА В ЧЕРНОГОРСКЕ

В недалёком будущем в Черногорске появится новая, суперсовременная модельная библиотека, об этом заявила министр культуры Хакасии Светлана Окольникова. По нацпроекту «Культура» следующий 2023-й год станет рекордсменом по числу ремонтов учреждений художественного образования.

Капитальный ремонт ожидает Черногорскую детскую школу искусств. Музей истории Черногорска получит федеральную субсидию на техническое оснащение, его профинансируют на 4 млн 500 тыс. рублей

В следующем году в Хакасии появится три новых модельных библиотеки, среди победителей конкурса на реконструкцию – Черногорская центральная библиотека имени А.С. Пушкина.

- В этом году мы подавали заявку на участие в федеральном конкурсе и стали победителями федерального проекта «Культурная среда» национального проекта «Культура» по созданию модельных муниципальных библиотек, - говорит директор центральной городской библиотеки имени А.С.Пушкина Людмила Табачных. – Средства на создание модельной библиотеки начнут поступать уже в январе 2023 года. Сейчас мы усиленно делаем ремонт, деньги на это выделены из городского бюджета, также помогают меценаты. Почти завершили ремонт отопительной системы.

Национальный проект «Культура» по созданию модельных муниципальных библиотек был запущен в России в 2019 году, тогда же утвердили создание 110 модельных библиотек в стране. Это совершенно новый подход к организации библиотечного пространства.

(Окончание на 5-й стр.)

Колонка ворчуна

ПРОСТОЙ ВОПРОС

Очень рада, что наконец-то обратили внимание на ужасный смог, который мучает нас каждую зиму. Хорошо, что стали проводить исследования на тему, откуда же берутся выбросы в городе, кто виноват, что дышать нечем. А то одни говорят, что во всём виноваты печки, другие, что автомобили, третьи винят разрезы. Хотелось бы знать конкретнее.

Я живу в частном секторе и уверена, что основная причина загрязнения воздуха всё же в печах, которые топят углём. Но куда нам деваться? Зимой без отопления не выжить.

Но проблему всё же надо решать. Внимательно слежу за новостями по программе «Чистый воздух». Очень радовалась, когда наш город попал в программу, надежда на улучшение появилась. Однако есть вопросы, на которые мы так и не получаем ответов.

Почему эксперимент с бездымным топливом проводят в Абакане, а не в нашем городе? Неужели у нас воздух лучше, чем там? Думаю, для нас это было бы важнее.

Ещё меня озадачили варианты замены угольных печей. Газ, наверное, был бы хорош, но, видимо, мы его не дождёмся никогда. Если даже в Красноярске нет газового отопления, что уж говорить про Черногорск.

Мне кажется, что централизованное отопление стало бы отличной заменой печей, но только если цена подключения, тарифы будут подъёмными для населения. Иначе толку не будет, к примеру, сделают подключение к теплоцентрали в сотни тысяч рублей, и кто такое осилит? Так что нужно принимать разумное решение.

Третий вариант, по мнению многих, и моему тоже, самый лучший – это перевести всё на электроотопление, но при условии, что тариф для частного сектора станет гораздо меньше. Но это дело не сегодняшнего дня.

Зато качество электроснабжения очень даже актуально. Ведь посмотрите, что ни день, так у нас плановые отключения. И уже не первый год такое происходит. Летом портятся продукты без холодильника, а зимой, если перейти на электрокотлы мы просто замёрзнем. Вот о чём надо думать. Прежде чем переходить на электрокотлы, нужно привести в порядок сети, чтобы мы не оставались без света в морозы. И ведь даже не понятно, почему нам постоянно отрубают свет. Просто сидите и ждите. Тоже интересная позиция – как платить, так мы обязаны вовремя, иначе пеня пойдёт, а как дело касается ответственности РЭС, то тут же молчок.

Екатерина ВЕРШИНИНА

Дорожная комиссия

ДВЕ ФОТОКАМЕРЫ И ОГРАНИЧЕНИЕ СКОРОСТИ

На минувшей неделе в Черногорске состоялось выездное заседание комиссии по безопасности дорожного движения под председательством заместителя главы Республики Хакасия Сергея Комарова.

Главной задачей заседания комиссии было рассмотреть нарушения вопросов безопасности дорожного движения, выявленных в ходе проверки Полномочного представителя Президента Российской Федерации при обследовании ремонтных участков улично-дорожной сети в Черногорске, нарушений законодательства, указанных в анализе прокуратуры Республики Хакасия, а также организации работы по устранению указанных нарушений, сообщает пресс-служба Минтранса РХ.

По результатам заседания комиссией разработан план мероприятий, направленный на снижение аварийности в Черногорске.

Члены комиссии внесли предложения об установке средств фотовидеофиксации нарушений правил дорожного движения, ограничения скорости на дорогах, проходящих рядом с местами большого скопления людей, а также запланированы работы по обустройству пешеходных переходов, расположенных вблизи городского парка.

В частности, как отметил старший государственный инспектор безопасности дорожного движения группы дорожной инспекции отдела надзора УГИБДД МВД по Республике Хакасия Александр Щеглов, члены комиссии предложили установить два средства фотовидеофиксации. В районе парка предложено ограничить скоростной режим до 40 км/ч, на перекрёстке улиц Советская и 40 лет Октября установить светофоры и искусственные неровности.

Тарифы

ТВЁРДЫЕ ЦЕНЫ НА УГОЛЬ

Пресс-служба Госкомтарифэнерго Хакасии сообщила, что в республике тарифы на твердое топливо для населения остаются на прежнем уровне, повышения в этом году не предвидится. Решение об утверждении предельных цен на прежнем уровне принято на основании анализа, с учетом информации от Федеральной службы государственной статистики. Проведен мониторинг стоимости угля, отпускаемого потребителям с действующих разрезов Хакасии, которые реализуют топливо населению. Также за основу брались внебиржевые индексы внутреннего рынка, которые рассчитываются ежемесячно.

Таким образом, с 1 декабря 2022 года по 31 декабря 2023-го уголь и дрова для населения будут отпускаться по следующим ценам:

- каменный уголь ДПК (длиннопламенный плита, камень) - 2 442,2 руб за тонну;
- каменный уголь ДР (длиннопламенный рядовой) - 1 405,4 руб. за тонну;
- каменный уголь ДСШ (длиннопламенный семечка, штыб) - 1 188,8 руб. за тонну;
- уголь бурый (ЗБР-третий бурый) - 2 342,3 руб.;
- дрова в муниципальном округе - 1 041 руб.;
- дрова в городском округе - 1 249,2 руб.

Однако, как подчёркивают в ведомстве, это стоимость угля на складе (базе), в нее не входит доставка со склада до потребителя, услуги на погрузку, разгрузку и просеивание. На эти услуги цены не регулируются, они подчиняются лишь рыночным процессам.

Для приобретения угля по установленному тарифу, который однозначно меньше рыночной цены, покупателю необходимо предъявить справку из БТИ - продавец должен убедиться, что топливо приобретается именно для собственных нужд, а не для перепродажи.

Если покупателю продали уголь по завышенной цене, он имеет право обратиться в Госкомтарифэнерго Хакасии. К обращению обязательно должен быть приложен платежный документ, где указан продавец угля. Если возникают вопросы к качеству угля, у покупателя есть право обратиться в Роспотребнадзор.

Напомним, что тарифы на уголь и дрова для населения не меняются в Хакасии уже на протяжении нескольких лет.

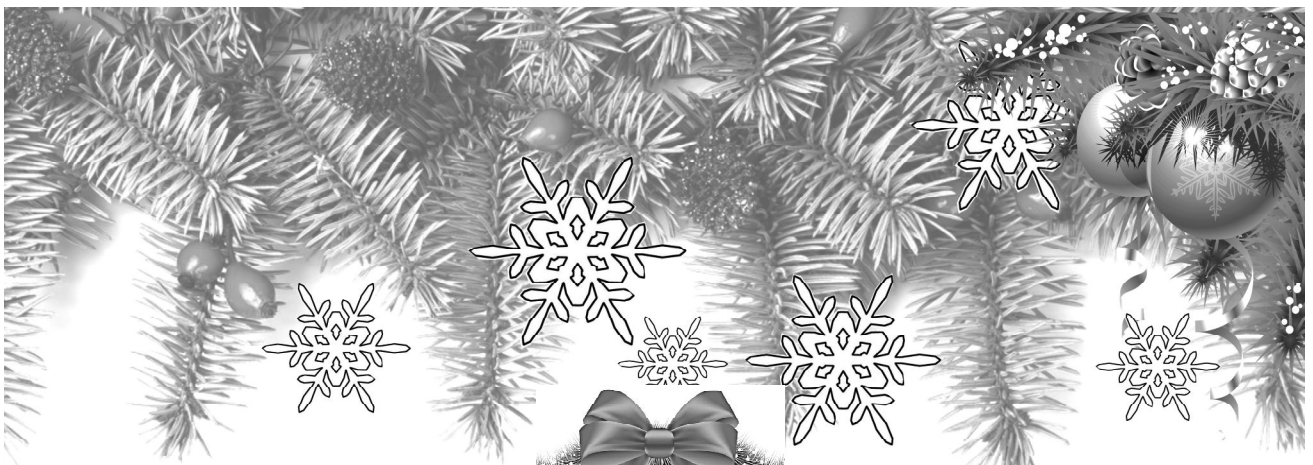
Подготовила Валентина КОРЗУНОВА

ПРОГНОЗ ПОГОДЫ

Вт. 20 декабря		Ср. 21 декабря		Чт. 22 декабря	
День	- 7	День	- 5	День	- 15
Ночь	- 14	Ночь	- 13	Ночь	- 24
Давл., мм.	740	Давл., мм.	742	Давл., мм.	756
Ветер, м/с	1	Ветер, м/с	3	Ветер, м/с	1
Обл		Возможны осадки		Пасмурно	

В прогнозе возможны изменения

Новый год к нам мчится!



Алина КОРЗУНОВА:

«НАПОЛЕОН» ОБОЖАЮТ ВСЕ

Вот уже много лет неизменным угощением на моем новогоднем столе является торт «Наполеон». Его обожают все – и дети, и взрослые.

Это раньше на его приготовление уходили часы – ведь нужно было очень тщательно делать слоеное тесто. Каждый слой сырого теста промазывался сливочным маслом, пласт сворачивался, раскатывался раза четыре, затем ставился в холодильник минут на 20 – и так до тех пор, пока пласт теста не достигал 32-х слоёв.

Теперь печь торт намного легче. В магазине покупаю слоеное пресное тесто, разрезаю его на 6 одинаковых кусков, раскатываю тонкие коржи, размером с противень, на котором буду печь, ставлю в духовку минут на 20 при температуре 180 градусов, вынимаю готовый корж и тут же кладу следующий. Коржи должны быть пропеченными, хрустящими, красивого золотистого цвета.

Когда коржи остынут, формирую торт. Для этого делаю крем. Для него потребуется 600 г сливочного масла и банка сгущенки. Сбиваю все блендером, можно добавить пачку ванилина. Крем должен быть маслянистым, гладким, без крупинок. Пять коржей смазываю кремом и укладываю друг на друга, крепко прижимая один к другому. Ничего, что слышен хруст, торт застынет, и все будет нормально.

Шестой корж разминаю в крошку и посыпаю торт сверху, затем обсыпаю его сахарной пудрой. Угощение готово! Наслаждайтесь!

Светлана АКИШИНА

ПУСТЬ ЖИЗНЬ ИГРАЕТ ЯРКИМИ КРАСКАМИ

Уважаемые черногорцы! В Новый год хочу пожелать вам всего самого трогательного и искреннего. Пусть каждое поздравление попадет прямо в сердце и будет звучать хрустальной мелодией любви. Желаю, чтобы близкие и друзья любили вас по-настоящему, бескорыстно. Просто за то, что вы есть.

Нередко за предпраздничной суетой мы забываем о простых человеческих радостях – поблагодарить близких, обнять, признаться в любви. А ведь жизнь состоит именно из таких бесценных моментов.

Пусть старый год, уходя, заберет с собой все проблемы и нерешенные задачи. Пусть жизнь заиграет новыми, яркими красками. Мира вам и душевной гармонии в новом году!

Курица «Удиви гостей»

Грудка куриная филе – 500 г, морковь средняя – 2 шт, лук репка средний – 1 шт, картофель не очень крупный - 2-3 шт, масло раст., яйцо – 1 шт, кунжут, соль, перец молотый - по вкусу, зелень.

Приготовление: куриное филе острым ножом нарезаем на пластины, как можно тоньше, перчим, солим. Морковь, лук и картофель очищаем и нарезаем: лук - мелкими кубиками, а морковь и картофель - тонкими кружочками. Лук с морковью обжариваем до золотистого цвета на растительном масле. Картофель подсушиваем до золотистости на сухой сковороде. Зелень шинкуем мелко. Яйцо хорошо взбиваем.

Сковороду смазать растительным маслом, выложить на дно слой филе и смазать его яйцом. Сверху выложить слой картофеля, лука с морковью и зелени. Важно - края филейного слоя должны оставаться свободными, чтобы при запекании они создали эффект "запечатывания" соков внутри запеканки. Слои чередовать, каждый слой из филе обязательно хорошо смазывать взбитым яйцом. Верхний слой смазать яйцом и посыпать кунжутом. Запекать в духовке, предварительно разогретой до 180 гр, в течение 30-40 мин, затем увеличить температуру до 220 гр и запекать ещё 10 минут.

Светлана ШАБАНОВА, Ольга СЕНАТОРОВА

Очень уместен на праздничном столе будет

МЯСНОЙ САЛАТ

Для его приготовления понадобятся: телятина отварная – 375 г, лук-шалот – 2 дольки, перец сладкий – 1 стручок, чеснок – 1 зубчик, помидоры твердые – 3 шт., огурцы маринованные – 1 шт., фасоль консервированная белая – 1 банка (200 г), зелень петрушки – 1 пучок, базилик – 6 стеблей, уксус – 4 ст. ложки, масло оливковое – 6 ст. ложек, соль.

Телятину нарежьте ломтиками. Лук очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Стручок сладкого перца разрежьте пополам, удалите семена и мелко порубите. Чеснок истолките, помидоры мелко нарежьте. С фасоли смойте маринад. Огурец нарежьте кубиками. Петрушку и базилик порубите.

Для соуса тщательно перемешайте уксус, масло, соль и маринад от фасоли.

Ингредиенты салата соедините, заправьте соусом, хорошо перемешайте и выдержите до подачи в течение 30 минут.

Приятного аппетита в новогоднюю ночь!

Нацпроект

СУПЕРБИБЛИОТЕКА В ЧЕРНОГОРСКЕ

(Окончание. Начало на 1-й стр.)

Как отмечают инициаторы проекта, среди главных задач нацпроекта — повышение качества жизни и доступности культурных услуг как в крупных городах, так и в небольших населенных пунктах.

Равный доступ к информации и знаниям в непосредственной близости от места жительства, новые услуги, высокоскоростной интернет и различные интеллектуальные способы проведения досуга в комфортном модном пространстве — все это стало реальным благодаря библиотекам нового поколения.

В модельных библиотеках предусмотрены автоматизированные системы, все они подключены к ресурсам НЭБ (национальной электронной библиотеки), внедряются станции самостоятельной книговыдачи и электронные читательские билеты. Кроме того, в учреждениях создаются все условия для обслуживания людей с ограниченными возможностями здоровья.

Отметим, что буквально на днях Президент России Владимир Путин предложил выделить дополнительное финансирование на развитие библиотек. 15 декабря Президент в режиме видеоконференции провел заседание Совета при Президенте по стратегическому развитию и национальным проектам. Глава государства отметил проект по созданию модельных библиотек, назвав их «настоящими культурными центрами» и предложил выделять каждый год дополнительное финансирование на развитие библиотек.

- Что касается нацпроекта «Культура», то в его рамках реализуется замечательный проект по созданию модельных библиотек. Они уже стали настоящими культурными центрами. Недавно в режиме видеоконференции имел возможность в этом убедиться. Они стали хорошими моделями в малых городах и сельской местности. Учитывая востребованность этой инициативы, предлагаю выделить дополнительное ежегодное финансирование на развитие библиотечной сети, - сказал Президент России.

На сегодняшний день в Хакасии действует пять модельных библиотек, в Черногорске читатели смогут увидеть новую библиотеку уже в сентябре. На создание модельной библиотеки выделено порядка 28 млн рублей.

Валентина КОРЗУНОВА, фото автора

Витрины городской библиотеки всегда радовали горожан прекрасными новогодними картинами