

Министерство по делам молодежи,  
физической культуры и спорта Омской области

ВОЛОНТЕРСКИЙ КОРПУС

70-ЛЕТИЯ ПОБЕДЫ

# СТАНЬ ВОЛОНТЕРОМ ПОБЕДЫ!

ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК: 53-33-16

Весне навстречу

## Саду цвести!

Близится время высадки саженцев плодовых культур

С наступлением весеннего дачного сезона практически в каждом российском городе открываются садовые выставки-ярмарки. Чего только на них не встретишь!

Хорошо, если на таких ярмарках покупателям предлагают свои услуги большие садовые центры и надежные питомники, реализующие качественный посадочный материал, например СПК «Плодопитомник Черлак-

ский». К сожалению, в нашем областном центре, а также на рынках районных центров Омской области часто можно увидеть в продаже саженцы сомнительного происхождения. Самое странное, что продают их без сертификатов и накладных, в то же время убеждают покупателя, что это продукция плодопитомника «Черлакский». Многие саженцы доставляют на рынки области из среднеазиатских стран – чаще из Кир-

гизии. Такие, перенесшие долгую дорогу, теплолюбивые растения, даже если и укоренятся, то не переживут и первых существенных осенних заморозков, не говоря уже о наших суровых морозах зимой.

Тем не менее, то ли по незнанию, то ли по излишней доверчивости наши садоводы продолжают покупать эти сомнительные саженцы.

### Комментарий

**Оксана СТРЕБКОВА,**  
представитель ФГБУ «Омский референтный центр Россельхознадзора», начальник отдела по семеноводству и защите растений:

– Покупатели должны требовать документы, подтверждающие сертификат соответствия сортов плодовых и лесодекоративных культур. Ни в коем случае не следует верить на слово продавцам саженцев непонятного происхождения. Надо также иметь в виду, что завозится очень много большого посадочного материала, пораженного вирусами, что в дальнейшем грозит заражением других растений.

**Александр ЖУЧКОВ,**  
председатель СПК «Плодопитомник Черлакский»:

– СПК «Плодопитомник Черлакский» заинтересован в увеличении продаж своей продукции на территории Омской области, лишив возможности продавцов-шарлатанов продавать контрафактный, сомнительного происхождения товар под маркой нашего питомника. Поэтому принято решение об официальном представителе нашего предприятия в городе Омске. Отныне Центр развития садоводства «Омский садовод» будет официально под нашим контролем реализовывать саженцы на территории города Омска и всей области. Весь ассортимент качественных, районированных для нашей области плодово-ягодных, декоративных и огородных культур, выращенных специалистами СПК «Плодопитомник Черлакский», будет представлен на выставочной площадке в г. Омске, а также на передвижных выставках-продажах центра развития садоводства «Омский садовод» во всех районах Омской области.

### Мир без границ

## Со-единение

Проходит первая всероссийская перепись слепо-глухих людей

**Необходимость оказания всесторонней помощи слепо-глухим людям была озвучена Президентом РФ**

**В.В. Путиным во время «прямой линии» в 2014 году.**

Весной этого года был создан Фонд поддержки слепо-глухих «Со-единение», который является практически единственной организацией, реализующей системный подход к качественному улучшению жизни слепо-глухих.

Проведение переписи слепо-глухих людей – необходимое условие для разработки программ помощи этой категории инвалидов, которое позволит понять не только общее число сле-

поглухих в стране, но также их потребности и возможности для социализации и развития.

Позвонив по телефону горячей линии: 8-800-333-5000 или зайдя на сайт слепоглухие.рф., необходимо оставить контактную информацию слепоглухого человека или его представителя. После этого с ними свяжутся представители ФОМ, которые проведут анкетирование. Данные опроса впоследствии будут использованы для разработки индивидуальных программ развития каждого слепоглухого.

Ссылка на видеоролики:  
<https://www.dropbox.com/sh/rjok84nbhs8zfpX/AAV9S70WrlqkrbbqxkWLre3ea?dl=0>

### Соборование больных

Это таинство, при котором призывается благодать Божия на больного и на елей (освященную смесь подсолнечного масла и виноградного вина, которой помазываются лицо, грудь и руки больного). При соборовании прощаются забытые грехи.

**24.03.2015 г. в 10.00 с. Рыжково ДК**

**25.03 в 10.00 с. Новокарасук ДК**

**25.03 в 14.00 с. Шипуново ДК**

**27.03 в 10.00 с. Оглухино ДК**

**30.03 в 9.00 р.п. Крутинка (храм Илии Пророка)**

(Просьба при себе иметь немного подсолнечного масла. Одежда желательна не новая – есть вероятность испачкаться.)

## Профессия, которая нужна России

**Вы патриот своей Родины? Вам от 18 до 35 лет? Ваше образование не ниже среднего полного? Вы здоровы и физически развиты? Значит, служба по контракту в Пограничных органах ФСБ России для вас! Сегодня военная служба по контракту гарантирует гражданину Российской Федерации и его семье стабильность и уверенность в завтрашнем дне.**

Гражданам, принятым на военную службу и заключившим контракт, предоставляется:

- денежное содержание от 36 000 рублей в месяц и ежегодная материальная помощь;
- участие в накопительно-ипотечной системе и получение

собственного жилья уже через 6 лет;

- основной отпуск от 35 до 60 суток, бесплатный проезд к месту его проведения и обратно для военнослужащего и одного члена его семьи;

- бесплатная медицинская помощь, обеспечение лекарствами, изделиями медицинского назначения по рецептам врачей;
- обеспечение полным комплектом обмундирования;

- ежемесячная денежная компенсация за наем (поднаем) жилых помещений в случае отсутствия служебного жилья;

- обязательное государственное страхование за счет Федерального бюджета;

- возможность бесплатно об-

учаться в гражданских учебных заведениях;

- зачет времени военной службы в непрерывный стаж работы, учитываемый при выплате пособий по социальному страхованию;

- пенсионное обеспечение и льготы.

Информацию о порядке приема на военную службу по контракту, требования к кандидатам вы можете уточнить у сотрудников отдела кадров Пограничного управления ФСБ России по Омской области по адресу: 644074, г. Омск, улица Волгоградская, дом 1, корп. 2 (ост. СТЦ Мета) или по телефонам: 8 (3812) 946-096, 946-068 по средам и четвергам.

**Лера Тараненко, 7 лет**  
**Кифосколиоз, 4 степени.**  
**Стоимость лечения 3 000 000 рублей.**  
ИНН 5503097573  
СМС 7715  
тел. 908-902  
www.raduga-omsk.ru

Жизнь хрупкой девочки в ваших руках!

Хозяйке на заметку

## Постный стол

Постные блюда могут быть не только полезными, но и очень вкусными, если приготовить их с выдумкой и любовью. Приятного аппетита!

### Тефтели из гречки и грибов

Гречневая крупа – 1 ст., шампиньоны – 700 гр., лук репчатый – 3 гол., зелень, соль, перец молотый, панировочные сухари, кетчуп домашний – 5-6 ст.л., растительное масло.

Грибы и лук порезать небольшими кусочками. Обжарить на растительном масле. Посолить и поперчить по вкусу. Сварить гречку, соединить ее с грибами, добавить зелень. Сформировать шарики, обвалить в сухарях и обжарить на растительном масле. Кетчуп немного развести водой и полить наши тефтели и оставить тушиться еще 10 минут.

Гречневые тефтели готовы, подавать со свежими овощами.

### Густой суп из фасоли

300 гр. фасоли, 50 гр. гречневой крупы, 600 мл. воды (или овощного бульона), 100 гр. кукурузных зёрен, 2 большие морковки, 1 большая луковица, 2 зубчика чеснока, 2-3 небольших красных перца, 1 ч. л. сухого порошка перца чили. 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сока лимона. соль, перец. зелень для украшения.

Фасоль замачиваем на ночь в большом количестве воды. Утром промываем её, заливаем свежей водой и ставим вариться на медленный огонь. Не давать сильно бурлить фасоли, потому

что она может развалиться. Через 40-50 минут фасоль готова, сливаем воду и промываем холодной проточной водой.

В кастрюле с толстым дном разогреваем масло, добавляем мелко нарезанный лук, нарезанный чеснок, немного протушиваем и добавляем ещё морковку, натёртую на мелкой тёрке. Через пару минут добавляем перец, нарезанный соломкой. Тушим около 10 мин. Вливаем бульон, добавляем сваренную фасоль, кукурузу и гречку. Солим, перчим, накрываем крышкой, доводим до кипения и варим ещё около 20 минут на среднем огне, пока не будет готова гречка. Доводим до вкуса соком лимона и подаём на стол. При желании можно украсить зеленью.

### Постные щи из свежей капусты

В кипящий бульон заложите по очереди, доводя до кипения и проваривая по 5-7 минут, нарезанные овощи в следующей последовательности: картофель, капуста, зажарка из лука и моркови. Для красивых оранжевых капелек масла на поверхности щей добавьте 1 ст.л. томатной пасты в зажарку. В постные щи из свежей капусты можно добавить растёртый чеснок, измельчённый острый красный или зелёный перчик, свежемолотый перец или сушёные травы по вкусу.