

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 Россельхоз-
надзора», начальник отдела по се-
меноводству 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/AAV9S70WrlqkrbbqkxwLre3ea?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 Или 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, нарубленный 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.