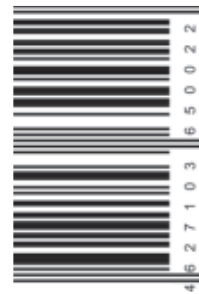


Сайт: www.miasskiy.ru
Ищите нас в соцсетях:
vk.com/miasskiy,
facebook.com/miasskiy,
ok.ru/miasskiy,
twitter.com/miasskiyru

Цена свободная.
Издается
с 30 марта 1918 г.

миасский ГОРОДСКАЯ ГАЗЕТА рабочий



№ 6 (17594)
29 января 2019 г.,
ВТОРНИК



Миассцев призывают
к осторожности:
в городе активизировались
«газовые» аферисты.

Читайте об этом
в следующем номере «МР».

Читайте наши новости в удобном для вас формате.
Заходите на сайт miasskiy.ru.
Подписывайтесь на наши страницы в социальных сетях:



vk.com/miasskiy



ok.ru/miasskiy



[facebook/miasskiy](https://facebook.com/miasskiy)

Горим!

«
Пожарные бьют тревогу —
на территории Миасского
округа участились пожары.
В возгорании, случившемся
в доме на ул. Зеленой
вчера, погибла девочка.
Основная причина —
халатность горожан и
несоблюдение ими мер
безопасности.»
»

Фото предоставлено 5 отрядом Федеральной противопожарной службы по Челябинской области.

2 СТР.

Подарок — к празднику

В юбилейном для машгородка году восстановят скверы за ДК «Прометей» и возле торгового центра «Восток»

В 2019 году машгородку исполняется 60 лет. Отличным подарком для района станет благоустройство большого сквера за ДК «Прометей» и мемориалом «Народу-победителю, народу-созидателю». Здесь уберут лишнюю растительность, заасфальтируют дорожки и проведут освещение. Работы по программе губернатора Челябинской области Бориса Дубровского «Реальные дела» пройдут уже нынешним летом.

➔ **Максим ТУМАНОВ**
фото автора

Во время очередного объезда территорию сквера осмотрел глава Миасского округа Григорий Тонких. Здесь же, на месте, были даны соответствующие поручения.

— Сквер изначально был грамотно спроектирован, и кардинально что-то менять нет никакого смысла, — отметил Григорий Тонких. — Достаточно привести территорию в порядок: подрезать деревья, убрать лишние кустарники, заасфальтировать дорожки, восстановить освещение. Это и будет сделано в 2019 году.

— Пространство находится в хорошей «физической форме», но требует небольшого обновления, — заметил руководитель проектной студии Пётр Стебельский. — Газоны и кусты подстригают, но поросли стало очень много, ее нужно проредить,

сохранив при этом высокие многолетние растения, и в целом немного благоустроить территорию, поставить современные скамейки, создать рекреационные зоны. А пешеходная должна стать центром притяжения, комфортной средой для горожан.

Стоит отметить, что в этом году городскими властями также запланировано благоустройство территории ниже проспекта Макеева — от «Папилона» до торгового центра «Восток». В результате будет приведено в порядок все пространство от жилых домов на проспекте Макеева до горбольницы № 4 и от улицы Молодежной до переулка Дворцового.

Причем сделать это предполагается с учетом единого стандарта, который сейчас разрабатывается в муниципалитете. Затем этот дизайн-код распространят и на другие районы округа.

В 2019 году администрация Миасского городского округа планирует провести серьезную работу по благоустройству северной части города.



В ходе очередного объезда глава округа Григорий Тонких осмотрел территорию, которую предстоит привести в порядок в наступившем году. Определен фронт работ.



Сквер за мемориалом и ДК после реконструкции обязательно станет одним из любимых мест отдыха горожан, — так считают проектировщики, которые уже предполагают, какой будет обновленная территория, чем порадует и удивит машгородовцев и гостей.



Горим!

В Миассе почти ежедневно горят дома в частном секторе, есть погибшие

⌂ 1 стр.

Так, с начала года в округе произошло уже 23 возгорания, в то время как за аналогичный период 2018-го их было 18. Не обошлось и без жертв: в пожаре, случившемся рано утром в минувший понедельник, погибла 9-летняя девочка.

➔ **Максим ТУМАНОВ**

Возгорание случилось в доме на улице Зеленой в три утра. Травмы различной степени тяжести получили мужчина 1958 года рождения, женщина 1957-го, а также девочка 2014-го. Еще одна девочка — 2010 года рождения — погибла. Огонь уничтожил дом. Причины пожара выясняются, на месте работают дознаватели, сообщают в городском управлении ГОЧС.

По информации специалистов, сновная причина пожаров в частном секторе — нарушение правил эксплуатации печей, в том числе в банях. С начала года из-за этого произошло уже 14 возгораний. Чтобы не допустить огненных трагедий, инструкторы ГОЧС и пожарные в ежедневном режиме обходят дома и квартиры жителей Миасса и напоминают о правилах электробезопасности, эксплуатации различных отопительных приборов и устройств в быту, а также вручают памятки с правилами пожарной безопасности, напоминают номера телефонов вызова экстренных служб. Как отмечают специалисты, такие обходы приносят результат, и жители начинают принимать меры для недопущения пожаров, если не делали этого раньше.

Управление ГОЧС Миасса напоминает, что пожарная безопасность квартиры или жилого дома во многом

По информации ГОЧС, на прошлой неделе в Миассе практически каждый день происходили возгорания в жилищах горожан. Основная часть — из-за несоблюдения техники безопасности.

зависит от строгого соблюдения установленных мер. Следует пользоваться услугами только профессиональных электриков, а также обращать внимание на исправность электропроводки.

Уходя из дома, даже ненадолго, рекомендуется обязательно выключать все электроприборы (кроме холодильника) из сети. Телевизоры и компьютеры, оставленные в режиме ожидания, из-за перепада напряжения могут загореться.

При использовании отопительными печами, нагревательными приборами нужно следить за печами и дымоходами. В них не допускаются трещины и щели. У печей должны быть исправные дверки, а на полу перед топкой прибит железный лист размером 50х70 см. Расстояние от печей до стораемых конструкций стен, перегородок должно быть не менее 70 см.

Что в рот попало...

Кулинарные записки — как отражение нашей жизни и судьбы



Продолжение. Начало в № 2 от 15 января.

➔ **Наталья КОРЧАГИНА**

фото kleinburd.ru

Не крем, а «курочка Ряба»

Небольшое лирическое отступление, связанное с кулинарией. Мы — четыре подруги — будучи старшеклассницами, завели традицию: идти на день рождения к четвертой обязательно с тортом, приготовленным сообща.

Кондитерские «эксперименты», которые вершились в отсутствие мам и бабушек, никогда не обходились без приключений. Торты (уже намазанные и любовно украшенные) падали на пол; приготовленный крем расслаивался и становился «курочкой Рябой»; поздравительная надпись не умещалась на плоскости торта или, наоборот, занимала слишком мало места...

И каждый раз нам приходилось что-то срочно придумывать, чтобы исправить ситуацию. Вот так мы учились «кулинарить», осваивая новые рецепты и технологии, изобретая способы украшения готового изделия и варианты «подкрашивания» крема.

Путем проб и ошибок придумали, как получить нежно-сиреневый крем — этот оттенок придавало ему варенье из черноплодной рябины. А ярко-желтый цвет получался, когда мы добавляли в крем масло, в котором перед этим тушилась тертая морковь...



Мишка, Мишка...

Я не случайно обмолвилась, что рецепты всегда будят в нас приятные воспоминания либо о людях, с которыми в те или иные годы сводила нас судьба, либо о каких-либо событиях в жизни.

Тортом «Бурый мишка» меня угощала в 80-х годах талантливая хореограф, преподаватель студии «Дебют» (в ДК «Прометей») Людмила Соснина. Невероятно пышный, воздушный, ноздреватый бисквит имел любопытный цвет — бурый (отсюда и название), потому что в тесто добавлялось повидло.

ТОРТ «БУРЫЙ МИШКА»

Взбить 2 яйца и 0,5 ст. сахара, добавить 1 ст. повидла, 2 ст. муки, 1 ст. л. соды, загашенной уксусом. Тесто выложить на смазанный и посыпанный мукой лист, выпекать примерно 15 минут. Разрезать вдоль, прослоить стуженой с маслом, а верх залить глазурью.

В честь Марты

Точно знаю: все, кто переписывает понравившийся рецепт у подружки, дают ему... имя этой самой подружки. Поэтому в моих записях есть салаты «Анюта» и «Юлина мимоза», торты «Светлана», «Галина» и «Машенька», печенье «Надежда», «Булочки бабы Марты». «Булочки бабы Марты» — совершенно невероятные, тающие во рту. Когда моей семье хочется сдобненького, беру только этот рецепт.

«БУЛОЧКИ БАБЫ МАРТЫ»

Замесить сдобное тесто: 50 гр. сырых дрожжей, 1 ст. теплого молока, 5 ст. л. сахара, 1 пачка растопленного маргарина, 2 ст. л. водки, соль, 5 яиц, 5 ст. просеянной муки. Дать подойти. Раскатать тесто в большой пласт, смазать растопленным сливочным маслом, густо посыпать маком, сахаром, корицей, свернуть рулетом, резать поперек. Получившиеся «розочки» класть на смазанный противень, дать расстояться 30-40 минут, выпекать 15 минут.



«Баба Марта» и не бабушка мне вовсе, а квартирная хозяйка Марта Андреевна. Я снимала у нее комнату в частном доме, когда жила в Челябинске. Она была крутого нрава, но ко мне относилась хорошо, учила хозяйничать, охотно делилась рецептами.

Марты Андреевны давно нет, но я никогда не забуду ее поразительное великодушие и доброту: когда в комнате, которую я занимала, случился пожар (не по моей вине вспыхнул газовый баллон), то она, ставшая невольной свидетельницей ЧП, вместо того, чтобы требовать деньги за причиненный ущерб, просто попросила побелить закопченные стены и потолок.

Подпитать мозги

А «Медовик»?.. Когда-то взлетев на пик популярности, он, похоже, и не собирается оттуда спускаться. В моих записях немало рецептов медовых тортов, но любимый — один, записанный от однокурсницы в годы учебы в музыкальном училище. Тогда мы, четверокурсники, вечерами усиленно готовились к госэкзаменам, и каждая по очереди приносила к чаю торт собственного приготовления (чтобы подпитать уставшие мозги и заодно похвастаться своим умением).



Язык проглотишь!

В начале 2000-х по заданию редакции я попала на заседание Немецкого культурного центра. Стерлось из памяти все, что там было, кроме одного: на чаепитии, устроенном после обсуждения серьезных вопросов, председатель центра Ольга Ивановна Гришина (непревзойденная кулинарка!) угостила меня немецкой «Посыпушкой». Я не проглотила язык только потому, что очень уж хотела узнать рецепт этой вкуснятины.

НЕМЕЦКАЯ «ПОСПУШКА»

Сдобное тесто раскатать в пласт, дать подойти, смазать взбитым белком, потом сладкой сметаной (300 гр. сметаны, 5 ст. л. сахара). Сверху густо посыпать штрейзелем (сахарно-мучная крошка, которая после выпекания превращается в румяную хрустящую корочку и придает пирогу не только великолепный вкус, но и презентабельный внешний вид). Штрейзель делается из муки, сахара и масла комнатной температуры, которые берутся в соотношении 2:1:1. Все ингредиенты соединяются в одной посуде, вилкой перетираются до состояния крошки. Совет: если крошка слипается, нужно добавить в нее немного муки, а если рассыпается, то, наоборот, — масла.



«Зоины лепешки»

Какое это счастье — иметь хороших соседей. Нам повезло: долгое время соседкой по лестничной площадке была тетя Зоя Карачурина, большая, добродушная, гостеприимная, у которой в руках все так и кипело. Ее квартира была образцом порядка и уюта, а кухня — средоточием чистоты и вкусноты.

Тетя Зоя любила печь и делала это почти каждый день, но даже если ты попадал к ней в неурочный час, когда все стряпанное уже закончилось, она не терялась. Из холодильника доставалось кислое молоко, из шкафа — мука, сода, сахар, соль. Минута — и из мягкого, податливого, «живого» теста баба Зоя уже жарила пышные лепешки. Тут же заваривала чай, ставила вазочку с медом...

Сколько мы не пытались повторить дома «Зоины лепешки», у нас никогда не получалось так, как у нее. Может, она слова какие-то волшебные знала?..

Но, кстати, у нас был и свой фирменный рецепт лепешек: раскатывали кусочек сдобного теста, на серединку клали сахар и сливочное масло, хорошенько защипывали, снова тонко раскатывали и жарили с двух сторон. Лепешка на сковородке вздувалась, шкворчала, и надо было исхитриться перевернуть ее так, чтобы не дать сладкой начинке вылиться.



ОТ РЕДАКЦИИ

Мы ждем от вас, дорогие наши читатели, ваших «кулинарных» историй. Как и когда вы учились готовить: в детстве, школе, институте, общежитии?.. Какое первое блюдо вы приготовили самостоятельно, не получилось ли оно «комом»?.. Какие кушанья были традиционными в вашей семье и семьях родственников, соседей, знакомых?.. Сохранились ли у вас кулинарные тетрадки старших членов семьи?.. Что с ними связано, какие воспоминания они навевают?.. Какие «кулинарные» курьезы были в вашей жизни?..

Все это интересно и занимательно. Не забудьте приложить к вашей истории рецепты, фотографии и, конечно, ваш контактный телефон. Звоните, пишите, делитесь. Ждем!

Продолжение следует...

О БРАТЬЯХ МЕНЬШИХ

Кошечки и коты



Дети из группы «Капельки» МБДОУ № 59 часто рассказывали о своих домашних питомцах. И мы решили запустить интересный проект «Кошечки и коты».

Ребята приносили информацию, истории, фотографии своих любимцев, рассказывали и показывали все это в группе. Сколько интересного и познавательного мы узнали об этих удивительных домашних животных: и когда они появились, и какими необыкновенными способностями обладают: кошечка-«доктор»; кошечка-«барометр», сколько пород кошек обитает на земле... Игры с ними: настольные, подвижные и пальчиковые игры, связанные с кошечками, —

везде не с сопровождением и не одни милые и пушистые друзья.

А еще совместно с родителями изготовили книжки-с моделью о хвосты любимых, сделали красивые поделки, организовали выставку кошек-игрушек, пригласили детей из других групп посмотреть на нее и послушать рассказы о кошках.

В результате этих проектов у детей развились исследовательская деятельность, что очень важно для современной системы образования, с ее главной задачей — воспитывать гуманное, бережное отношение к животным — братьям нашим меньшим.

Г. СМЕРНОВА,
воспитатель группы МБДОУ № 59.

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Золото Миасса — люди

Участниками городской краеведческой программы «Золото Миасса — люди», посвященной 245-летию города, стал творческий коллектив «Ак инейлэр».

Ключевая мудрость: «Человек, не знаящий своего прошлого, не знает ничего». Прекрасные предстательницы коллектив «Ак инейлэр» решают конкретные задачи по реализации многих социальных программ, проводят работу по укреплению семьи, ответственного родительства, духовно-нравственного воспитания подрастающего поколения. Мероприятия, которые в нашем детском саду в селе Смородино проводит творческий коллектив «Ак инейлэр», имеют большое воспитательно-образовательное значение для детей дошкольного возраста.

Воспитники детского сада с удовольствием слушают народные былинки, песни, играют в народные игры. Современным детям действительно интересно история и культура народов, проживающих в нашем многонациональном селе. Историю мир творят герои, историю нашего села — тельного города Миасса — обычные горожане, которых объединяют любовь к родной родине, преданность своему делу, высокий профессионализм, творчество и талант.

Благодаря их усилиям и настойчивости в достижении благих целей цветет наш город, множатся добрые дела, воплощаются в жизнь высокие идеи. Именно такие, «негероические» герои являются в стоящим богатством, золотым фондом Миасса.

И. АКСЕНОВА,
старший воспитатель МКДОУ № 31.

Семья Криницыных сердечно поздравляет дорогого мужа, отца и любимого дедушку

Александра Михайловича КРИНИЦЫНА

с почетным юбилеем!

80 — цифра не мала,
За ее спиной дороги жизни.
Ты по ним прошел издалека,
Верностью служа своей Отчизне.

Про семью свою не забывал,
И сегодня вся она с тобою.
Поздравляя в этот юбилей,
Каждый из нас горд твоей судьбою!

Ты живи подольше, радуй всех,
С внуками водись, не знай печали.
Пусть во всем сопутствует успех,
Беды уж остались за плечами!

С наилучшими пожеланиями,
любовью и глубочайшим
уважением: супруга, дети
и внуки Криницыны.

ПРОДАЮ

■ кв-ру 1-ком. 32 кв. м. (кухня 12 кв.м., комн. 13 кв.м.) на ул. Колесов, 19, 6/10. С нулем — в к. феле, совмещенный, подост. точно большой пор. змеру. Лоджия 6 кв.м. — с стеклами. Кв. р-тир в нормальном состоянии — с еж. й. живи. Цен. 1280 тыс. Тел. 8-909-071-8645.

■ детский лыжный комплект (лыжи, ботинки, палки). Р-р 34-35, в отличном состоянии, красивый. Тел. 57-98-75, 8-963-085-81-27.

СДАЮ

■ кв-ру 2-ком. на длительный срок (с мебелью). В хорошем состоянии, в хорошем районе. Тел. 8-922-699-40-83, 8-951-465-63-92.

КУПЛЮ

■ б/у холодильники, стиральные машины, газовые и электрические плиты, др. лом. Н.ш. вывоз, расчет на месте. Тел. 8-908-577-09-29.

**САМЫЕ СВЕЖИЕ
НОВОСТИ
города и области
НА САЙТЕ МИАССКИЙ РАБОЧИЙ.РУ**

ТРЕБУЮТСЯ УБОРЩИЦЫ

в магазины

«Пятерочка».

График работы 2/2.

Оплата своевременно.

8-922-748-58-96

СРОЧНО!

На постоянную работу
**ТРЕБУЕТСЯ
УБОРЩИЦА.**

8-929-23-88-907

ИЗВЕЩЕНИЕ

о проведении собрания о согласовании
местоположения границы земельного участка.

К. д. ст. инж. В. Кушиной Ольгой Егоровной (456300, г. Миасс, ул. Лихачев, 17; e-mail: terra.miass@mail.ru, тел. 8 (3513) 28-45-76, кв. 17, т. 74-12-437) в отношении земельного участка, расположенного по адресу: Челябинская обл., г. Миасс, коллективный с/д «Автомобиль», № 130 (74:34:1301001:1121), выполняются кадастровые работы по уточнению местоположения границ земельного участка.

Зачислом кадастровых работ является Архипкин И.К. (456313, г. Миасс, ул. Керченская, 17-22; 8-904-303-55-34).

Собрание заинтересованных лиц по поводу согласования местоположения границ состоится 28 февраля 2019 г. в 10:00 по адресу: г. Миасс, ул. Лихачев, 17. С проектом межевого плана земельного участка можно ознакомиться по адресу: г. Миасс, ул. Лихачев, 17.

Обоснованные возражения относительно местоположения границ, содержащиеся в проекте межевого плана, и требования о проведении согласования местоположения границ земельных участков на местности принимаются с 29 января 2019 г. по 28 февраля 2019 г. по адресу: г. Миасс, ул. Лихачев, 17.

Смежные земельные участки, споры о которых требуются согласовать местоположение границ:

— к. д. № 74:34:1301001:117 (г. Миасс, коллективный с/д «Автомобиль», № 131).

При проведении согласования местоположения границ при себе необходимо иметь документ, удостоверяющий личность, а также документы, подтверждающие принадлежность земельного участка.

ПОГОДА
СЕГОДНЯ

-13°

СРЕДА,
30 января

днем
-9°,
ночью
-13°

ЧЕТВЕРГ,
31 января

днем
-13°,
ночью
-18°

ПЯТНИЦА,
1 февраля

днем
-7°,
ночью
-17°

СУББОТА,
2 февраля

днем
-8°,
ночью
-12°

ВОСКРЕСЕНЬЕ,
3 февраля

днем
-17°,
ночью
-27°

ПОНЕДЕЛЬНИК,
4 февраля

днем
-23°,
ночью
-31°