



ТАГИЛЬСКИЙ РАБОЧИЙ

№78 (23722)

Суббота, 27 апреля 2013 года

Городская общественно-политическая газета

Победитель фестивалей СМИ «Вся Россия»

Выходит ежедневно,
кроме воскресенья и понедельникаОснована в мае 1906 года
Цена свободная

госпиталь инновационных технологий

ЖКХ

Подписано соглашение о финансировании

В Екатеринбурге в присутствии губернатора Евгения Куйвашева подписано соглашение о финансировании завершающей стадии строительства в Нижнем Тагиле госпиталя восстановительных инновационных технологий.

Свои подписи под документом поставили генеральный директор ООО «Госпиталь восстановительных инновационных технологий» Владислав Тетюхин и генеральный директор ОАО «Корпорация развития Среднего Урала» Сергей Филиппов.

Как сообщает официальный сайт губернатора Свердловской области, в соглашении указана стоимость предстоящих работ на многопрофильном медицинском центре - четыре миллиарда четыреста миллионов рублей.

Большую часть этой суммы инвестирует госпиталь: собственные денежные средства в размере трех миллиардов двухсот миллионов рублей. «Корпорация развития Среднего Урала» дает заем в один миллиард двести миллионов рублей — таковы условия подписанного документа.

Нижнетагильский госпиталь восстановительных инновационных технологий будет специализироваться на имплантационной ортопедии, травматологии, эндопротезировании с использованием титановых сплавов. Сейчас медицинские учреждения Свердловской области могут удовлетворить только шестую часть общей потребности в операциях по эндопротезированию. В госпитале планируют применять новые технологии, которые позволят увеличить число операций и сделать реабилитацию более эффективной. Глава региона, отвечая на вопрос, как он оценивает инициативу Владислава Тетюхина, который вложил все свои средства в создание госпиталя восстановительных технологий, ответил, что это «гражданский подвиг человека».

Губернатор также подчеркнул, что в новом госпитале свердловчане будут лечиться за счет бюджетных средств — центр впишут в систему ОМС.

- Многие наши земляки вынуждены обращаться за медицинской помощью в клиники Израиля, Германии. Это стоит немальных денег. С пуском госпиталя в Нижнем Тагиле сложнейшие операции станут возможными и у нас. Специалисты уже сегодня находятся в мнении, что возводимый госпиталь станет наиболее высокотехнологичным в стране, — сказал Евгений Куйвашев.

Также губернатор напомнил, что президент Владимир Путин поддержал проект создания в Нижнем Тагиле нового медицинского центра.

Что касается помощи в завершении проекта, то Евгений Куйвашев заверил: существуют хорошие механизмы поддержки инвесторов, подписанное соглашение — одно из них.

А. ЕВГЕНЬЕВА.

Рванула «бомба» на 500 вольт



Владислав Вольфсон и Любовь Пустовит.

ФOTO СЕРГЕЯ КАЗАНЦЕВА.



«Возможный виновник неприятностей» — рубильник так

выглядит уже после повторного визита электриков и замены.

Жители дома №9 по улице Кутузова долго еще будут пожинать последствия аварии, которая случилась сразу после долгожданной замены электропроводки...

—Общедомовые сети были в ужасном, по-вариасном состоянии. Четыре месяца ходила в УК добиваться ремонта, — рассказала Любовь Николаевна Пустовит. — На оба подъезда сразу сборов не хватило, начали с нашего первого. Потратили 26 тысяч. 8 апреля бригада пришла, поменяли все — проводку, щитки, поставили новые электролампы. А 9-го утром у меня телевизор сгорел. Я бы не сразу заметила, если бы не кот — пошел к аппаратуре, уши на-

вызывали «скорую», а теперь вот положили в больницу.

На период работ бытовые приборы, как было велено, жильцы обесточили. Вечером или наутро, конечно, снова воткнули в розетки...

— Уже на ночь глядя, в 21.30, бешено замигали лампы, пошел перепад напряжения — выбежали в подъезд, подачу на распределительне на какое-то время отключили. — вспоминают жители. — Ну а утром шарахнуло. Пришли электрики, выясняли причину. Накануне, кажется, добросовестно ребята поработали, все проверили. Провода в квартирах и в подъезде в порядке, а вот в коробке

рубильника нулевой провод замкнуло. Электрики удивляются, как вообще все в доме не выгорело — удар был силой волты на 500.

— Видно, все провода поменяли, а рубильник остался старый, — предположил Н.А. Корчевой. — Достали они эту нулевку, а там вставыш алюминиевый... Неужели кусочка медного провода не нашлось у тех, кто раньше это хозяйство обслуживал? Алюминий с медью скрутыть нельзя — и токопроводность металлов разная, отчего и происходят скачки напряжения.

► 03 стр.

вострил. Потом — дым клубами поплыл...

Дымилось в пяти квартирах — вышла из строя техника, причем именно новая и современная, напичканная электроникой.

Пенсионерам супругам Корчевым дети недавно подарили новый ЖК-телевизор и стиральную машину — только в феврале установили. Недавно попользовались... Хотя Николая Александровича Корчевого теперь куда больше волнуют здоровье жены — сердечницы: после аварии

28 апреля — Всемирный день городов

Дорогие друзья!

Примите поздравления с Всемирным днем городов. Международная федерация городов-побратимов объединяет свыше 3 500 муниципальных образований из более чем 160 стран. Свой лепту в историю многолетней дружбы вносит и Нижний Тагил.

Из года в год расширяются его всесторонние связи с городами Кривой Рог (Украина), Хеб, Франтишковы Лазне (Чехия), Брест (Белоруссия), Новокузнецк (Россия). Постоянное взаимодействие в общественной, научной, образовательной, культурной, спортивной и экономической сферах, а также обмен делегациями дают новые импульсы к развитию нашего города, возможности сделать его более привлекательным и благополучным.

Дорогие побратимы! Дружба — уникальный дар, основанный на взаимном уважении, взаимопомощи и взаимопомощи, который обогащает всех нас. Надеюсь, что наше сотрудничество будет и дальше плодотворно развиваться. Желаю всем вам счастья, здоровья, мира и процветания!

С.К. НОСОВ, глава города Нижний Тагил.

знат наших!

Победы «Тагильского рабочего»

«Тагильский рабочий» получил первую в нынешнем году награду, привя участие в ежегодном областном конкурсе, посвященном Всемирному дню защиты прав потребителей.

Организаторами конкурса выступили министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области и областной «Медиа Союз». Среди участников оказались редакции областных СМИ, отдельные журналисты, блогеры, студенты вузов. Жюри определяло лучшие средства массовой информации и лучших представителей журналистской профессии.

В номинации «Лучший печатный материал журналистики» второе место заняла корреспондент нашей газеты Ольга Полякова. Ее наградили дипломом за подписью министра агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области М.Н. Копытова, заместителя министра Т.В. Половой и председателя Свердловского отделения «Медиа Союз» А.С. Андreeва и подарочным сертификатом торговой сети.

И еще одна приятная новость. Благодарственное письмо от имени руководства Главного следственного управления ГУ МВД России по Свердловской области получила корреспондент «Тагильского рабочего» Елена Бессонова. Елена является членом Общественного совета при ММУ МВД России «Нижнетагильское» и неоднократно становилась автором материалов о громких преступлениях, расследуемых сотрудниками следственного управления.

О. ВЛАДИМИРОВА.

театр

Премия за «Дикое счастье»

Авторскому коллективу спектакля «Дикое счастье» Нижнетагильского драматического театра имени Д.Н. Мамина-Сибиряка присуждена премия губернатора Свердловской области за выдающиеся достижения в области литературы и искусства за 2012 год.

Лауреатами премии стали режиссер-постановщик Валерий Пашнин, исполнитель главной роли Игорь Булыгин, ху-

дожник-сценограф Александр Кузнецов, композитор Вадим Шосман. И, конечно, их победа — это победа всех сотрудников

театра, работавших над спектаклем: актеров и декораторов, kostюмеров и работников сцены... Да, пожалуй... и самого Дмитрия Наркисовича Мамина-Сибиряка. Но мотивом прозведения которого уральский драматург Олег Богаев написал пьесу «Дикое счастье».

Людмила ПОГОДИНА.

кстати

Бьюсь не ради одной себя...

Тагильчанка Любовь Кудреватых до звонилась до автоответчика единого телефона центра в Москве, чтобы задать вопрос президенту Владимиру Путину. Ее звонок был зафиксирован в числе первой половины первого миллиона.

В отличие от вопросов Владимира Путина на политические и экономические темы, ее вопрос касался актуальной проблемы, с которой сталкивается огромное число обычных пенсионеров, то есть пенсионеров без льгот. Любовь Владимировна постаралась коротко сформулировать его суть: в Нижнем Тагиле с 2008 года обычным пенсионерам не протезируют зубы бесплатно. А без этого невозможно жить. В Москве, Санкт-Петербурге, Ека-

теринбурге протезирование зубов людям старшего поколения проводят за счет муниципальных бюджетов. Почему же бесплатное протезирование недоступно тагильским пенсионерам?

Любовь Кудреватых не уверена, дошел ли ее вопрос до президента: на его формулировку была выделена всего минута. Но тагильчанка верит, что вопрос будет передан по назначению и таким образом, вероятно, попадет к губернатору Свердловской области Евгению Куйвашеву.

— Сначала я очень волновалась, но после того, как задала вопрос, успокоилась, — рассказала Любовь Кудреватых. — Бьюсь не ради одной себя, а за всех пенсионеров без льгот Нижнего Тагила и всей страны.

Римма СВАХИНА.

Ручное управление

Заместитель хокима (главы администрации) Наманганской области Узбекистана Укташ Эргашев, проводя совещание, избил восемь человек.

Об этом сообщает агентство «Ферганы» со ссылкой на местную службу «Радио Свобода». Инцидент произошел 19 апреля в районном центре Касансай. Пострадавшими оказались семья фермеров, а также сотрудник службы земельного кадастра. Поводом для нанесения побоя стала якобы «незаконная посадка лука» на их участках. Агентство в то же время отмечает, что на днях хоким области Бахадыр Юсупов избил руководителя предприятия «Горгаз». Инцидент произошел на собрании, посвященном долгам населения за коммунальные услуги.

По сообщениям Lenta.Ru, RIA «Новости», RBK.

\$ 31,22 руб.

-10 коп.

€ 40,66 руб.

-19 коп.



чудеса!

Легким движением руки...



Сергей Афанасьевич Мухин. ФОТО НИКОЛАЯ АНТОНОВА.

Сергей Афанасьевич Мухин, иллюзионист-манипулятор, был в редакции «ТР» 15 лет назад. Тогда он незаметным движением снял с нашего корреспондента часы. На этот раз, чтобы показать фокус, он принес с собой карты и монеты.

Недавно Сергей Афанасьевич вернулся с XIII Конгресса иллюзионистов, который проходил в Москве в последние числах марта. Там 71-летний иллюзионист представил перед кириллицами книги, вырезки из газет, реквизит... и главное свое изобретение – кубик, проходящий две металлические пластины насквозь. Скажете, магия?

Над этим фокусом Сергей Афанасьевич работал на протяжении 20 лет. Он признался: работа настолько тонка и замысловата, что, сколько ни ломай голову, к разгадке не подбираешься.

- Уж лучше его ничего не придумаю! – говорит он. Кубиком Мухина заинтересовались председатель жюри вице-президент Международного братства магов голландец Корнелис Рис, американские фокусники, сразу окрестившие кубик «новинкой из России».

Это ли не волшебство?

После НТИИМ Мухин работал на медико-инструментальном заводе, изготавливая микрохирургический инструмент. В свободные минуты ухитрялся делать тончайший реквизит для номеров.

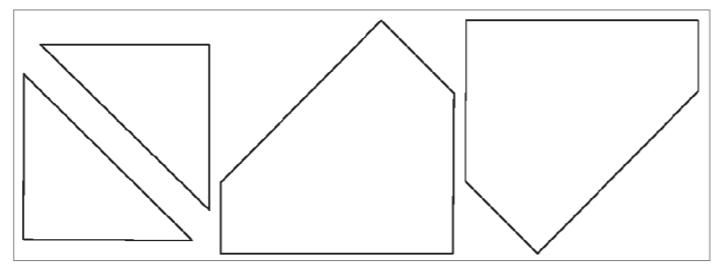
Сергей Афанасьевич родился и вырос в деревне Раздолное Воронежской области. Еще в детстве он забавлял деревенских жителей фокусами с семечками.

Анастасия ВАСИЛЬЕВА.

Р.С. Перед уходом из редакции фокусник задал корреспондентам «ТР» головоломку. Мы провозились с ней пару часов и пришли к выводу, что Сергей Афанасьевич склоняется: условий для ее решения явно недостаточно. Но через пару дней, проведав нас, он сложил детали без труда.

Предлагаем разыгрывать над ней и вам, уважаемые читатели! Для того, кто решит задачку, Сергей Афанасьевич приготовил великолепный подарок.

Итак, перед вами всего четыре детали. Попробуйте собрать из них прямоугольник. Не забывайте сообщить о своих результатах по тел.: 41-49-63.



проверено на кухне

Вместо мяса – рыба

Несколько рецептов постных блюд мы получили от Веры Николаевны Братцевой, которая настоятельно советует больше внимания уделять рыбному меню и, если вы оказались перед выбором «мясо или рыба», отдавая предпочтение последней.

Пельмени

Вера Николаевна рекомендует готовить пельменное тесто без яиц – тогда оно не будет вязким. Важное условие – обминать замешенное тесто без муки до тех пор, пока оно не станет гладким. Рыбу для фарша нужно разделать на филе и дважды пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. Посолить и поперчить по вкусу. А чтобы

фарш стал нежным и сочным, неплохо добавить к нему маленькие кусочки льда (его можно приготовить в морозильной камере). По мнению опытных кулинаров, заменять лед водой не следует, это не улучшит вкуса рыбного фарша.

Запеченный окунь

Морской окунь, вычищенный, разделанный на филе и нарезанный порционными кусками, нужно посолить, поперчить и уложить в смазанную маслом форму, чередуя со слоями картофеля, нарезанного на тонкие ломтики. Картофель сначала можно слегка обжарить в сковороде. Затем содержимое формы заливается смесью легкого майонеза и маложирной сметаны.

Шоколадный кисель

Две чайные ложки порошка какао залить столовой ложкой остывшего вскипленного молока, добавить 1,5 столовых ложки сахара и размешать для получения однородной массы. Комочеков в ней быть не должно.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Рыба запекается в разогретой духовке. За несколько минут до готовности сверху можно насыпать твердого сыра, натертого на мелкую терке, и запекать еще минут 5–7 до образования золотистой корочки.

Шоколадный кисель

Две чайные ложки порошка какао залить столовой ложкой остывшего вскипленного молока, добавить 1,5 столовых ложки сахара и размешать для получения однородной массы. Комочеков в ней быть не должно.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.

Нина СЕДОВА.

Довести до кипения стакан молока, убрать с плиты и влить в него шоколадную массу. Снова поставить на огонь, добавить растворенный в холодной кипяченой воде (2 столовые ложки) крахмал (2 чайные ложки). Помешивая, варить массу не больше минуты.