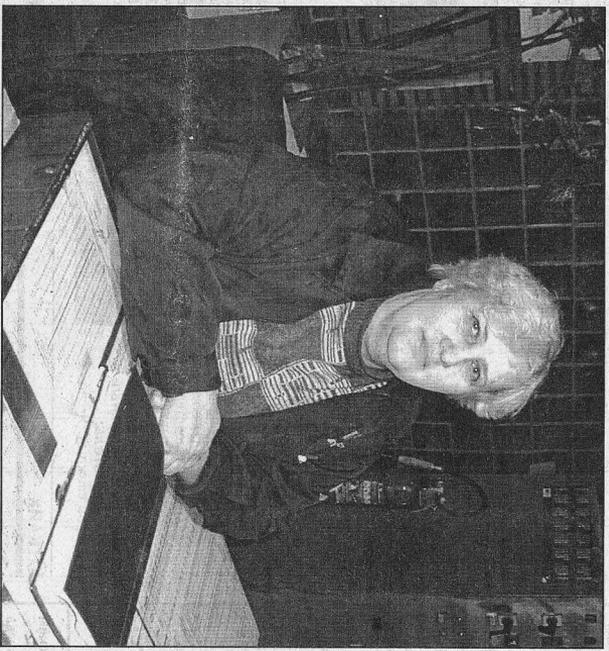


Советское ГРИАНТАРЬЕ

Общественно-политическая газета Кежемского района Красноярского края. Издаётся с 1936 г. Цена свободная.
 Воскресенье, 11 февраля 2007 года, № 21 - 24 (9825 - 9828).

Почта России
 № 0010

ТЕЛЕСКОЖЕТ ОПРЕДЕЛИЛ СУДЬБУ



Ирина Евгеньевна ЛАПИНА приехала в наш район в декабре 1977 году из Талдыкистана, где вместе с мужем работала на Нурекской ГЭС. Увидели по центральному телевидению сюжет о начале строительства Богучанской ГЭС, загорелись и, полные надежд, приехали в п. Воемennyй.

С первого взгляда поразила Ирину Евгеньевну удивительная природа и люди, которые приезжали со всех концов Советского Союза на строительство гидроэлектростанции. Работа кипела, было много молодежи, работали с азартом и отдавать умели.

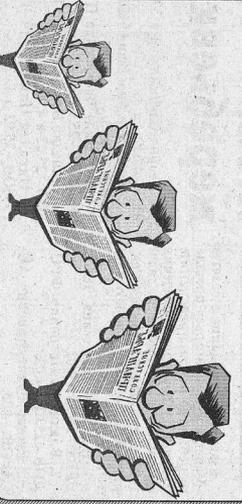
Ирине... она была парикмахером, но вскоре решила поступить на курсы лаборантов химводоложники. Постоянно училась, повышала свои знания, поэтому когда ввелась в эксплуатацию котельная БолГЭС, она пришла работать оператором электронных котлов уже состоявшимся специалистом. Ирина Лاپина осталась верна своему предприятию в самые тяжелые времена, она всегда жила на надеждой, что обязательно дождется пуска первых агрегатов.

Фото Екатерины ПЕРВУХИНОЙ.

Подписка на газету «Советское Приангарье» продолжается... ВСЕГДА!

С февраля 2007 года цена на «СП» составляет:
 - для городских жителей (выписывающих на адрес) и жителей населенных пунктов района - 159 (+1) рубль;
 - для выписывающих на редакцию - 126 (+1) рубль;
 - для выписывающих на а/я - 205 (+1) рубль.

Имеющие подписку могут раз в полгода дать бесплатное объявление (кроме купли-продажи).



Вопросы номера:

- Кто завоевал для края золотую медаль на всероссийском турнире? (стр. 5).
- Какое событие ежегодная убель населения в Красноярском крае? (стр. 5).
- Как поздравить ветищину депутату Тубульки? (стр. 7).
- Почему дети страдают от ожирения? (стр. 10).
- Какая школа будет предоставлять наш район на краевой этапе фестиваля «Спорт. Искусство. Интеллект»? (стр. 8).

лица номера:



В. И. БОЛТОВСКИЙ, начальник котельной Энергопредприятия.



В. П. ВЕЗВЫДИЦКИЙ, воин-интернационалист.



Н. Т. КАПУНОВ, тренер.

Что было:

- Девятого февраля работники РДК «Рассвет» выехали со своей концертной программой в Яррино.
- В минувшем январе в роддоме Козинска родилось 26 младенцев, но пока никто из родителей не обратился в Пенсионный фонд с заявлением на оформление Материнского капитала.

Что будет:

- 19 февраля ожидается приезд в Козинск представителя Красноярской медицинской академии, связанной с предстоящими всероссийскими экзаменами в этот ВУЗ. Если наберется группа будущих абитуриентов, то всеступительные экзамены в медалкадемию могут пройти на базе городской школы в марте.
- 21 февраля на базе КООШ № 4 пройдет семинар фонда социального страхования, на котором будут обсуждаться вопросы летнего оздоровления детей и предоставления путевок в санатории края.

Районные будни

Вторая пенсия

Согласно Федеральному закону «О государственном пенсионном обеспечении в РФ», категория «Жители областного Ленинград» имеет право на однократное получение двух пенсий при наличии стажа уплаты страховых взносов в период деятельности. На территории Кежемского района проживают почти тысяча пенсионеров этой категории, но только около 100 из них уже назначена пенсия. Все остальные, при наличии необходимых документов, имеют возможность обратиться в территориальную инспекцию ФСС, чтобы получить вторую пенсию.

На территории Кежемского района проживают почти тысяча пенсионеров этой категории, но только около 100 из них уже назначена пенсия. Все остальные, при наличии необходимых документов, имеют возможность обратиться в территориальную инспекцию ФСС, чтобы получить вторую пенсию.

Новая услуга связи

Красноярский филиал ОАО «Сибирьтелеком» (ФУК И. Б. Коношников) представляет новую услугу связи – 1-Р-телефония между дорожными и междугородних перевозчиков.

Тарифы этой услуги связи значительно дешевле обычного. Например, стоимость одной минуты разговора с Санкт-Петербургом – 3 руб. 50 коп., а с Иерусалимом – 5 руб. 50 коп. Данной услугой связи пользуются все абоненты «Сибирьтелеком» по коду 8-299. Но, как нам сообщили И. Б. Коношников, услуги 1-Р-телефонии должны предоставляться все предприниматели связи, находящиеся на территории России.

Денису повезло больше

17 января 2007 года Кежемским районом судом жителями района Сергея Немосова Д. Н. Воробьячева была лишена родительских прав в отношении сына Дениса Воробьячева, рожденного 1 января 2006 года.

Решение уже вступило в законную силу. В течение двенадцати месяцев Денис находится на попечении в детском отделении ЦРБ. В связи с этим отдел опеки и попечительства администрации района провел выездные консультации в деревне с жителями поселка Ланово и Кежда, на которых выяснилось, что есть семьи, желающие взять ребенка под опеку. На второго брошенного ребенка, инвалида шестимесячного Даниила Владимировича, которого тоже проживает в детском отделении, оформляется документ для помещения ее в медицинское учреждение для детей-инвалидов.

Месячник победителя

Сельское федеральное исполнителось 15 лет со дня выхода закона РФ «О защите прав потребителей». В течение последних двух лет Роспотребнадзор по Кежемскому району ведет контроль за выполнением этого закона. В связи с этим в ближайшее время планируется проведение месячника посвященного потребителям и популяризации потребительского законодательства. Активная работа будет проводиться как среди взрослого населения, так и в школах города.

Подобновила Екатерина ПЕРВУХИНА.

Авторитетное мнение



Любовь Александровна Чернова, заместитель генерального директора КМУЛ ЖЖХ Кр:

Безусловно. Способность любить дана не каждому, а уж большая любовь – это дар Божий. Когда человек с радостью, не прес ни чем, не замечая, любит без отягощения, тогда любовь не всегда долговечна. Думаю, что многие предпочитают любить любимым, нежели любить самим. Хотя есть такая притча, древнегреческого происхождения Акивидада кориня друзей: «Что ты нашел в этой гетере Лане, она же совсем не любит тебя?», «Видите ли, - ответил ми Акивидада, - вино и вода тоже не любят меня, но они мне все равно очень нравятся».

На мой взгляд, самая святая любовь – это любовь родителей. Всякая другая любовь, всякая другая страсть слаба по сравнению с ней. В этой любви мы все тапалитимы. Своих детей и воспитателей мы любим бескорыстно и всю свою жизнь.

Александр Иванович Филлипов, членский предприниматель: «Вопрос сложный. Я считаю, что любовь – это любовь родителей. Всякая другая любовь, всякая другая страсть слаба по сравнению с ней. В этой любви мы все тапалитимы. Своих детей и воспитателей мы любим бескорыстно и всю свою жизнь».

Большая любовь - талант, который не каждому дан?

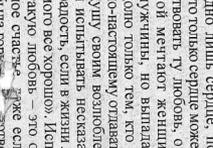
14 февраля - День влюбленных

та, что любовь – это Божий дар. В семье складываются определенные отношения. Мы с моей женой Татьяна живем уже 24 года и 15 из них работаем вместе. За такой большой период можно было и назлоеть друг друга до глубокой оскомины, но у меня никогда даже не возникло подобной мысли. Она мне интересна всегда и постоянно остается загадкой.

Я встретил много семей, которые при внешнем благополучии все – таки развалились. Пронести чистое чувство любви через всю жизнь дано не каждому. В нашей семье не всегда было все безоблачно, но для меня семья – это свято. Я эту любовь и ценю все, что мне будет предначертано. Семья – высшая государственная ценность. Ее очень жестоко держали государство, церковь, советские политики. В современном обществе статус семьи гражданские браки, которые я не одобряю, ведь это не совсем правильно.



Елена Александровна Юдина, врач-генеральный директор КМУЛ ЖЖХ Кр:



Любовь Александровна Чернова, заместитель генерального директора КМУЛ ЖЖХ Кр:



Александр Иванович Филлипов, членский предприниматель: «Вопрос сложный. Я считаю, что любовь – это любовь родителей. Всякая другая любовь, всякая другая страсть слаба по сравнению с ней. В этой любви мы все тапалитимы. Своих детей и воспитателей мы любим бескорыстно и всю свою жизнь».

все, что с ней связано, мне очень дорого. Важную роль в моей жизни занимает любовь к беременной женщине – это моя вторая жизнь, мой любимый работа.

Подобновила Екатерина ПЕРВУХИНА. Фото автора.

Отклик Не остолпись в стороне

В газете «Советское Приангарье», № 16 от 28 января 2007 года опубликовано письмо Л. Меркуловой (имя изменено по желанию), в которой говорится о любви, дружбе, о том, как важно относиться к людям, как к людям, а не к животным. Письмо очень интересное, оно написано на хорошем уровне. Автор просит, чтобы в газете появилось письмо с ответом на письмо Л. Меркуловой. Автор просит, чтобы в газете появилось письмо с ответом на письмо Л. Меркуловой.

Подобновила Екатерина ПЕРВУХИНА.

Примите поздравления!

Уважаемые воины-интернационалисты! По состоянию на 15 февраля, когда советские воины покинули Афганистан, мы отмечаем День памяти. Этот день – знаковый для многих жителей района. Наши земляки принимали участие в боевых действиях на территории Афганистана, Югославия, Фолганди, Оганди, Непала, Ното Карабах, Чечни, в других горячих точках страны и планеты. В районном отделении Ассоциации участников боевых действий сегодня состоило более 20-ти человек. Почтим память тех воинов-интернационалистов, кто погиб, исполнив свой долг. Хочется пожелать тем, кто сейчас выполняет свой долг, мужества, здоровья и спокойной службы. А тем, кто живет и работает в районе, желаем чаще встречаться, не забывать и поддерживать друг друга, делиться опытом с подрастающим поколением.

С глубоким уважением,
В. МОМОЗОВ, глава Кежемского района,
А. ПИВВ, председатель районного Совета депутатов.

Выборы-2007

- 4 февраля в редакции газеты «Советское Приангарье» прошла жеребьевка по распределению платной площади для проведения предвыборной агитации кандидатов и депутатов действующих по округу № 4. Сообщаем ее результаты.
- Наталия Александровна ЛЕВОВА - 25.02 и 4.03.
- Владимир Петрович ФРОЛОВ - 25.02 и 4.03.
- Руслана Рамадановна АЙСАРОВ - 4.03.
- Александр Александрович КОЛОПАКОВ - 25.02 и 4.03.
- Леонид Владимирович УСАЧЕВ - 4.03.
- Александр Андреевич МЕЛЬНИКОВ - 4.03.
- Екатерина Васильевна ПЕРВУХИНА - 25.02 и 4.03.
- Геннадий Борисович СЛУКАЛОВ - 25.02 и 4.03.
- Николай Николаевич ВЕРТУНОВ - 25.02 и 4.03.
- Татьяна Николаевна БЕЛЫСКАДА - 4.03.

Итоги жеребьевки

Как на масляной неделе из трубы блины летели!



А казалось бы, все так хорошо начиналось. Самый любимый на Руси праздник Масленицы достался нам от предков-язычников, отмечавших в это время Новый год. Да-да, самый настоящий, ведь зима-злodeйка, приносящая на землю смерть и погибель, сменялась весной-красной, дарившей надежду на возрождение. Правда, праздновали они день весеннего солнцестояния, как-то не по-людски - прино-

*Скоро Масленицы бойкой
Закипит широкий мир.
И длинами, и настойкой
Закутит крещеный мир!
Л. ВЯЗЬМИСКИЙ.*

сили своим богам кровавые жертвоприношения (по утверждениям историков, даже человеческие). Однако ученые пока не пришли к единому мнению, в честь какого именно бога на Руси повелась Масленица. Одни утверждают, что блин - это символ солнца, то есть языческого бога Ярилы, а другие настаивают, что - бога Велеса, покровителя скотоводства и земледелия.

Ну а что до праздников, то погулять мы умели всегда. А по народным приметам, как масляную неделю справишь, так и весь год грядущий проживешь. И гуляли все, от царя до крестьянина, так, что дрожали города и села.



И так любил народ Масленицу, что каждому дню на праздничной неделе присвоил свое имя.

ПОНЕДЕЛЬНИК - «встреча», **ВТОРНИК** - «заигрыш», **СРЕДА** - «лакомка», **ЧЕТВЕРГ** - «разгуляй-четверток», **ПЯТНИЦА** - «тешины вечеринки», **СУББОТА** - «золовкины посиделки», **ВОСКРЕСЕНЬЕ** - «Прощеный день» (цеполавальник).

Попотчует себя и близких



Для разминки - овощные блинчики

Для теста нужны: 3 стакана молока, полтора стакана муки, немного соли, пара яиц, 2 столовые ложки растительного масла, 600 г штертовых овощей, сушеный базилик, черныи перец, кубик овощного бульона, четверть стакана воды. Для заправки: 300 г ветчины, 100 г консервированных огурцов, укроп, 200 г сметаны и столько же майонеза, черныи перец.

Сначала готовим соус. Ветчину и огурцы нарезаем мелкими кубиками, смешиваем с укропом, сметаной, майонезом и перцем. Накрываем миску пленкой и ставим в холодильник.

Теперь - блинчики. Муку, как полагают, смешиваем с молоком, добавляем соль и яйца. Чистим и натираем овощи. Затем надо в кастрюльке подогреть масло и слегка обжарить мелко нарезанный лук. Добавляем остальные овощи и томим на огне, слегка помешивая. Добавляем кубик, бульонный кубик, перец и доливаем воды. Держим на огне под крышкой минут пять. Слегка охлаждаем и взбиваем эту смесь в тесто. Остается пожарить то, что получилось на смазанной маслом горячей сковороде. Подают такие блинчики со свежей зеленью и холодным соусом.

С кашей тоже вкусно!

Правда, это все новомодные навороты для вегетарианцев. В старину блины были сытнее и попроще, но и возни с ними побольше. Брали стакан пшеничной крупы, стакан мака, 20 г дрожжей, 4 яйца, соду, соль, 200 г муки и стакан кипятка. И ничего - очень даже вкусно получалось.

Итак, из стакана промытой пшеники надо сварить жидкую кашу на воде без соли. Кашу остудите, перелите в небольшую кастрюлю, добавьте дрожжи, разведенные в теплой воде. Пуд же добавьте яйца, манную крупу, соль, соду и муку. Все хорошо перемешайте и на ночь поставьте в теплое место. Когда тесто поднимется, добавьте стакан крутого кипятка, размешайте и оставьте на 30 минут. Эти блины надо выпекать на сухой сковороде под крышкой, на медленном огне.

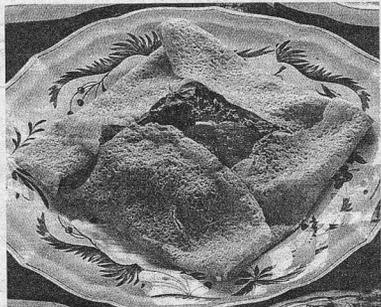
Блины по-украински

А вот на Украине обычно пекут комбинированные блины - из пшеники и гречки. Берем по 300 г пшеничной и гречневой муки, 3-4 столовые ложки сахара, стакан молока, 2 стакана масла, 15 г дрожжей, столовую ложку растительного масла.

Из пшена варим вязкую кашу, охлаждаем и протираем ее через сито. В кастрюлю вливаем полстакана молока, столовую ложку масла, доводим до кипения, всыпаем стакан гречневой муки. Теперь займемся тестом. Его надо густо заварить и дать остыть до комнатной температуры. После этого в тесто вливаем разведенные теплой водой дрожжи, размешиваем и опять даем подойти. Потом в тесто добавляем протертую кашу, остальную муку, сырые желтки, тертые с сахаром, соли и вливаем теплое молоко, тщательно размешиваем и вторично даем подойти. Добавив в тесто взбитые в пену белки, выпекаем из него блины. Готовые блинчики надо полить маслом и обязательно подать к ним сметану.

«Боярские» - на стол!

Возьмите для теста 5 ст. л. муки, 1 стакан мо-



Не стоит думать, что блины - чисто славянское кушанье. Кто только к ним руку не прикладывал! Немцы и французы, например, изобрели тоненькие блинчики, свернутые в рулетики с начинкой. Англичане придумали в тесто для блинов добавлять эль и солодовую муку, а мексиканцы - начинять свои знаменитые тортильяс фасольевой или мясной начинкой до толстых блинов, большие походят на сладкий, с клюквенным сиропом или беконом. В общем, свой «блинный» рецепт есть не только у каждой хозяйки, но и у каждого народа.

Приним блины пекут не только из пшеничной, но и гречневой, овсяной, кукурузной муки, могут добавлять в них пшеничную или манную кашу, картофель, тыкву, яблоки, сливки. А уж начинками и вовсе несть числа. Ну что, приступим к делу?

Для теста: 3 яйца, 1,5 ст. л. растительного масла, соль. А для начинки: 300 г мякоти свинины, по 200 г консервированной кукурузы и фасоли, 2 ст. л. сметаны, 2 зубчика чеснока, 1 головка репчатого лука, масло растительное, 1 ст. л. кетчупа, 2 помидорки, соль, перец молотый красный по вкусу.

Взбейте яйца с молоком, солью и мукой и на раскаленной сковороде, смазанной маслом, испеките 8 блинчиков (поставьте их в теплое место).

Свинину мелко нарежьте, посолите, поперчите, обжарьте в масле, добавьте измельченные лук и чеснок,

жарьте еще несколько минут. Готовое мясо соедините с кукурузой, фасолью, кетчупом, мелко нарезанными помидорами, сметаной и прогрейте при помешивании. Начинку разложите на блинчики и сверните их.

Бабушки плохому не научат

Для опары бабушки советуют взять 3 ч. л. муки, 25 г дрожжей, 1/2 л. молока. Для теста: 150 г сливочного масла, 5 желтков, 2 тонких стакана муки, соль, сахар, 5 белков.

Из муки, теплого молока и дрожжей приготовьте опару, поставьте на полчаса в теплое место для брожения. Когда опара

поднимется, добавьте растертого добела сливочного масла с желтками, сахаром и солью, просейте муку и замесите однородное тесто. Поставьте в теплое место. Когда тесто снова поднимется, введите в него взбитые в стойкую пену белки. Осторожно перемишите сверху вниз и через 15 минут выпекайте блины на раскаленной сковороде с маслом.

Пшеничные блины

1/2 л. теплого молока, 30 г свежих дрожжей, 3 яйца, а муки столько, чтобы тесто получилось консистенции густой сметаны. Дать тесту подойти. Отдельно сварить жидкую пшеничную кашу на 1/2 л. молока и также дать остыть. Добавить в кашу 1/2 ст. сахара, 3 ст. л. растительного масла. Все соединить с тестом и дать подняться в течение 2 часов, хорошо вымешивая время от времени. Жарить на растительном масле, смазывать блины топленным маслом и пересыпать сахаром. А чтобы блины лучше сходили со сковороды, можно добавить в тесто 1 ч. л. картофельного крахмала.



К нам на порог - блинчатый пирог

1 пакет вареных морепродуктов, 100 г копченой красной рыбы, 200 г творога, 2-3 зубчика чеснока, укроп, 200 мл сладких сливок.

Приготовить обычные блины. В сковороде на растительном масле поджарить чеснок. Выложить морепродукты, слегка обжарить. Добавить сливки и тушить, пока почти вся жидкость не испарится и масса не загустеет. Выложить на дно миски первый блин. По окружности выложить блины таким образом, чтобы часть блина прикрывала бы дно, а другая свисала наружу сбоку. Смазать блин внутри творогом, смешанным с рубленым укропом. Выложить сверху красной рыбой. Накрывать следующим блином. Выложить массу из морепродуктов. Накрывать следующим блином. Смазать творогом, выложить красную рыбу, опять положить блин. Завернуть свиисающие блины внутрь, пирог перевернуть на другую тарелку так, чтобы низ стал верхом. Обмазать творогом снаружи, украсить.

Блинные хитрости

СТАРАЙТЕСЬ творить тесто для блинов в хорошем настроении и обязательно в общности. Раньше хозяйки считали, что орожеевое тесто можно слепить.

МУКУ нужно обязательно просеять. А чтобы ни минуты не сомневаться в успехе, то для начала подставьте опару - сразу узнаете, хорошие ли у вас дрожжи.

ТЕСТО для ажурных-кружевных блинков должно быть как жидкая сметана. Разбавлять перее выпеканием молоком или водой не стоит - блины утратят свою воздушность.

ДЛЯ БЛИНОВ должна быть отдельная сковорода, а масло лучше влить в тесто и тщательно размешать.

СЕЙЧАС в магазинах появилась мука из различных круп - гречневая, овсяная, рисовая и даже кукурузная. Экспериментируйте, и гости будут взысать по вашим блинам весь год.

ОТКАМ

Удальцова Редива из дзюдо...

Житом овладела бийская...

Родился 26 июня 1956 года...

путем 12 сойла по Кежеме...

тати рублею «Ангоритское мие...

щачка, поспорить, правщик...

Я с этим не согласен. Ведь мы...

Спортзал

Наши теннисистки - чемпионы края

26-28 января в Красноярске прошел чемпионат края по настольному теннису среди молодежи...

она - сильнейшая в крае. Довольно удачливо переиграв своих соперниц...



Требует ответа Пенсия Вадимир Петрович ТЕСТОВ...

Кто же лампочкам начальник?

заявки сходил бы за улицы освещенные? А вот в Ишимском - ния...

Районный этап фестивалей

В конце января на базе КСОШ №3 прошел районный этап Всероссийского фестиваля «Спорт, искусство, интеллектуал», в котором приняли участие семь общеобразовательных школ района...

№ 4). В этом конкурсе первое место заняла КСОШ № 4, второе - КСОШ № 2, на третьем - КСОШ № 3.

Официальный отчет

Кежемский отряд Управления ФРС по Красноярскому краю с 1 января 2007 года именован...

ка и консультирует, а также представляет запись на прием...

справок и выписок из ЕРП (за плату - 934) по сравнению с 2005 годом...

Теперь он работает по должности «судья», назначен приказом от 16.01.07...

отдел управления Физической культуры и спорта...

Наш корр.

Мы не рисковали жизнью ради исправления ошибок своих командиров

Вообще, как сейчас мне тяжело приходится, стрессовая ситуация, которую не давала забыть...

Создаю, как сейчас мне тяжело приходится, стрессовая ситуация, которую не давала забыть...

Конец! Как так можно выводить обратно в Союз, то меня, как и других резервистов...

Евгений ВОЛДАР на снимке: В. П. Вербицкий, Ф. Ю. автор.

Не забудьте про ветеранов!

В 1970 году наше Алексинское стало развиваться, и все стали уезжать куда придется...

На прошлой пятый лет, на празднование 75-летия района нас все же пригласили...

Кто же лампочкам начальник? Крошечкой там, чуть ли не на одну лампочку подучить...

Валь не переписывать, всех кто отдал свой сын на благо родины и района.

15 февраля - День вывода войск из Афганистана

профбюджет поступок, получить награду, по статусу его будет лучше, оштрафованным, чтобы не пугать солдат...

Конец! Как так можно выводить обратно в Союз, то меня, как и других резервистов...

Открытие школы в поселке Таежном в ноябре прошлого года превратилось в районный праздник. Не мудрено: богатырям ждали его 16 лет — за это время целое поколение школьников могло получить аттестат о среднем образовании. Последние три года краевые власти активно ведут борьбу с долготерпимостью бюджетного периода. Впрочем краевой бюджет сегодня позволяет не только достраивать старые, но и возводить новые ходимые объекты «с нуля».

С НОВОСЕТЬБЕМ!

В прошлом году на краевую аграрную инициативную группу (КАИП) по программе «КАИП» по котловому изъятию земель выделили средства на строительство объектов образования, здравоохранения, культуры, спорта, ЖКХ. Других направлений было 900 млн рублей. По сравнению с 2006 годом, больше чем в два раза. В 2006 году на КАИП было выделено 1,5 млрд рублей. А вместе с другими программами, таким как «ДОМ» и «Переселение в деревню» и выделено 20 млрд рублей на строительство объектов здравоохранения, культуры, спорта, ЖКХ. Других направлений было 900 млн рублей. По сравнению с 2006 годом, больше чем в два раза. В 2006 году на КАИП было выделено 1,5 млрд рублей. А вместе с другими программами, таким как «ДОМ» и «Переселение в деревню» и выделено 20 млрд рублей на строительство объектов здравоохранения, культуры, спорта, ЖКХ.

Ключи, ролик, деньги для в Милутинке на 130 кв.кв., корпус краевой школы-интерната для глухонемых в Красноярске, законная реконструкция прилегающей территории в г. Шушенское. Конечно можно поспорить, выполнено ли в этом году строительство объектов краевой больницы в столице края и мангустовых котельных сетей в г. Шушенское.

Особенно можно поспорить, выполнено ли в этом году строительство объектов краевой больницы в столице края и мангустовых котельных сетей в г. Шушенское. Конечно можно поспорить, выполнено ли в этом году строительство объектов краевой больницы в столице края и мангустовых котельных сетей в г. Шушенское.

В этом году большинство объектов образованно-«переходных», — говорит Евгений Диев. «Максимальные сроки ликвидации или продолжения вводится здания школы в 2008 или 2009 году. К примеру, сейчас проектируются и начаты первые этажи для школы на 400 мест в Енисейске. Ставится она через два года. Так же, как и школа, на 830 учеников и школы в Сухобудино и Ковне. Школа в Новинковске, скорее чем на 500 мест, будет сдавать уже в следующем году. Это

Новоселье
За прошлый год по КАИП поступило 26 крупных объектов. Среди них — здание школы в Енисейске, школы в г.Валдайском, с.Полтепово, с. Вольное

все «многоотрадные» объекты, по 15 — 17 лет простоявшие из-за недостроя финансирования. В Кааинском районе, в селе Момотово, по поручению губернатора школа должна строиться с нуля — старая там совсем расшаталась. Небольшая, на 80 учеников, она будет возводиться с учетом современных технологий. Это дешево и быстро — сдать ее планируют уже в 2008 году. Всего на строя «Образования» по целевой программе 2007 году из краевого бюджета выделено более 520 млн рублей. На «Здравоохранение и культуру» — около 550 млн.

Одним из самых важных объектов здравоохранения, которые сдаются в этом году, конечно, инициативная больница в Канске на 130 кв.кв. Ее здание районной не назвать — это будет большой дом для взрослых пациентов края. В Канске же продолжается реконструкция поликлинической службы, финансируемая крупными участниками больницы и мест в Манском районе, а в Дивногорской ЦРБ реконструируется операционный блок и стерилизационное отделение. В этом году завершится строительство поликлиники на 150 посещений в селе Партизанское. В 2009 году первые пациенты примут акушерский корпус с женской консультацией и поликлиникой в Енисейске, в этом году на два строительства выделено 15 млн рублей. Через два года планируем достроить корпус нормального городского больницы Девятого км в Канске, там запланированы еще два здания для больницы. Как вы знаете, это район является одним из самых перспективных для реализации крупных инвестиционных проектов стога примет большое число рабочих. Они должны быть обеспечены достойным жилищным обслуживанием.

Чистая вода от губернатора
Более чем в 377 млн рублей в этом году обособлено бюджету Краевой администрации на жилищно-коммунальное хозяйство. Без хорошей коммунальной инфраструктуры невозможно представить комфортную жизнь, — провозглашает Евгений Диев. То, что краевая власть уделяет максимальное внимание сфере ЖКХ, по-моему, вполне справедливо. Последнее время года край живет без крупных ком-

мунальных аварий, особенно серьезных («тебено» для нас стала прошедшая зима, когда стояли морозы до 45 градусов. В городах и районах края строятся новые котельные, ремонтируются сети. В этом году, к примеру, продолжается восстановление системы канализации города Канска, строительство канализационного коллектора в Солонках, сдаются первые очереди в сельском водопровода в

Кааинском. Более 53 млн выделено на водоснабжение сооружения вододобывания в Новоселово, Александр Хлопов лично, посетил все предельные водозборы этого года.

Казачинском. Более 53 млн выделено на водоснабжение сооружения вододобывания в Новоселово, Александр Хлопов лично, посетил все предельные водозборы этого года.

Отчет депутата Госдумы И. А. Исакова о работе за 2006 год
Начало года — это время, когда подводятся итоги года прошедшего. Сегодня мы беседуем с депутатом Госдумы, членом фракции «Единая Россия» Игорем Анастольевичем Исаковым.



Игорь Анастольевич, это своего рода ваш отчет о работе за 2006 год... В начале текущего года мы достаточно успешно выполнили отчет о работе за 2006 год и направили его в адрес правительства. Сложности возникли в связи с тем, что в совете ветеранов. Это связано с тем, чтобы люди имели полное представление, над чем еще предстоит работать в этом году.

Впервые за десятки лет государство серьезно решает социальные задачи. Поэтому как в любом большом новом проекте, по мере продвижения, была не исключительная сложность. Проблема была в комплексе, который мы хотели реализовать. Проблема была в комплексе, который мы хотели реализовать. Проблема была в комплексе, который мы хотели реализовать.

Еще одна проблема — это проблема, которую мы хотели реализовать. Проблема была в комплексе, который мы хотели реализовать. Проблема была в комплексе, который мы хотели реализовать.

Важнейшая задача — это задача, которую мы хотели реализовать. Проблема была в комплексе, который мы хотели реализовать. Проблема была в комплексе, который мы хотели реализовать.

Важнейшая задача — это задача, которую мы хотели реализовать. Проблема была в комплексе, который мы хотели реализовать. Проблема была в комплексе, который мы хотели реализовать.

Евгения Александровна