



ingorod.kz2022
**«МОЙ ГОРОД»
В ТИК-ТОК**
Подписывайся и узнавай о событиях первым.

СТАЛИ ОЧЕВИДЦЕМ КАКОГО-ЛИБО События – присылайте фото, видео и короткий текст на 8 776 863 36 36. ВАША НОВОСТЬ ПОЯВИЛАСЬ В ГАЗЕТЕ ИЛИ НА САЙТЕ – ВАС ЖДЕТ ВОЗНАГРАЖДЕНИЕ.

УРАЛЬСК ОСТАЛСЯ БЕЗ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

В АО «Жайыктеплоэнерго» предупредили, что с 19 апреля по 17 мая в городе пройдут гидравлические испытания тепловых сетей.

СТР. 3



Что такое сидераты и для чего они нужны?

Сидеральные растения, или сидераты, – эффективное природное удобрение. Эти растения сеют на свободном участке в огороде или на грядке с основными культурами. Затем пышную зеленую массу, которая нарастает очень интенсивно и быстро, не выкапывая, срезают и заделывают в землю.

Этот прием позволяет обогатить почву ценным азотом, угнетает рост сорняков, препятствует распространению бактериальных и грибковых заболеваний. А еще это хорошая альтернатива химическим удобрениям и подходящий вариант для приверженцев природного земледелия. Вы еще не практиковали посев сидератов? Что ж, пора начинать!

КАКИЕ БЫВАЮТ СИДЕРАТЫ?

В качестве сидератов чаще всего используют:

Лучшие сидераты для огорода: как сеять и когда заделывать в почву

бобовые культуры – горох полевой и кормовой, бобы кормовые, соя, чечевица, нут, фасоль, клевер, вика яровая, люпин однолетний, люцерна, сераделла; **злаковые культуры** – яровые овес и ячмень, озимые пшеница и рожь, просо, сорго; **в составе смесей** – райграс, овсяница; **крестоцветные растения** – горчица, сурепка, рапс, редька масличная; **гидрофильные** – фацелия; **астровые** – подсолнечник, ноготки; **гречишные** – гречиха; **амарантовые** – амарант, щирица.

КАК СИДЕРАТЫ ВЛИЯЮТ НА ПОЧВУ РАЗНЫХ ТИПОВ?

Сидеральные растения обогащают почву полезными макро- и микроэлементами и органическими веществами, улучшают свойства и структуру грунта, воздухо- и водопроницаемость, предотвращают эрозию (выветривание и вымывание), а кроме того, они

действуют избирательно на разные типы почв, меняя их состав и кислотность. Как говорят опытные аграрии – земля никогда не должна пустовать. Поэтому сидераты рекомендуется высаживать не только вместе с культурными растениями, но и после их уборки.

Бобовыми можно засеивать любую почву, от легкой песчаной до очень тяжелой и плотной. Эти растения делают грунт рыхлым и насыщают его азотом, препятствуют разрастанию сорняков и очищают участок от нематод. По своему влиянию на качество почвы эти растения подобны свежему навозу.

Злаковые «работают» на любых типах почв, в том числе на суллинистых и с высоким содержанием песка. Эти растения улучшают водопроницаемость грунта, восполняют содержание в нем калия и азота, предотвращают вымывание и выветривание земли. Наиболее предпочтительна посадка злаковых сидератов на кислых почвах.

ПОДОРОЖАЕТ ЛИ ХЛЕБ В ЗКО?

Ранее тонна пшеницы стоила 120 тысяч тенге, сейчас 150 тысяч тенге.

СТР. 5

Попутное действие злаковых культур – подавление роста сорняков. Это происходит благодаря разветвленной корневой системе, пробиться через которую сорным растениям не хватает сил.

Крестоцветные сидераты повышают качество любых почв. Они наращивают пышную зеленую массу, а их корни действуют как естественный разрыхлитель.

Кроме того, они делают трудноусвояемые культурными растениями соединения фосфора доступными для всасывания и препятствуют вымыванию из грунта других минералов.

Крестоцветные сидераты (редьку, рапс и горчицу) ни в коем случае нельзя высевать перед капустой: из-за взаимного «конфликта» между этими биологическими родственни-

ками урожая кочанов можно не дожидаться. Гидрофильные растения – надежное «оружие» против сорняков и патогенных бактерий. Они улучшают аэрацию грунта, делая его более легким, и уменьшают показатели кислотности.

Гречишные сидераты делают почву более легкой, обогащают бедную, неплодородную землю органическими соединениями, фосфором и калием.

Корни амарантовых рыхлят почву, повышают ее плодородие, поставляют корням соседствующих с ними культурных растений недостающий азот.

Предлагаем в широком ассортименте семена овощных, цветочных, бахчевых, комнатных и декоративных культур. Почвогрунты, удобрения, садовый инвентарь и др.

Ждем вас по адресам:
ул. А. Тайманова, 207/1. тел.: 8 747 162 54 57, 8 705 800 66 30
ул. Курмангазы, 198. тел.: 97 00 39, 8 701 423 49 20

Расписание магнитных бурь с 19.04 по 25.04 2022 г.

	0	3	6	9	12	15	18	21
19 апреля	3	2	2	2	2	3	3	3
20 апреля	3	2	2	2	2	3	2	4
21 апреля	4	4	4	4	4	4	2	2
22 апреля	2	2	2	2	2	2	4	4
23 апреля	4	4	4	4	4	4	3	3
24 апреля	3	3	3	3	3	3	3	3
25 апреля	3	3	3	3	3	3	2	2

Расписание обновляется каждую неделю. Источники: tesis.ru

Погода в Уральске с 20 по 26 апреля 2022 г.

СРЕДА	ЧЕТВЕРГ	ПЯТНИЦА	СУББОТА	ВОСКРЕСЕНЬЕ	ПОНЕДЕЛЬНИК	ВТОРНИК
20.04	21.04	22.04	23.04	24.04	25.04	26.04
днем +23°	днем +18°	днем +13°	днем +15°	днем +16°	днем +18°	днем +23°
ночью +13°	ночью +10°	ночью +6°	ночью +3°	ночью +7°	ночью +10°	ночью +11°

СТАЛИ ОЧЕВИДЦЕМ КАКОГО-ЛИБО События – присылайте фото, видео и короткий текст на 8 776 863 36 36. ВАША НОВОСТЬ ПОЯВИЛАСЬ В ГАЗЕТЕ ИЛИ НА САЙТЕ – ВАС ЖДЕТ ВОЗНАГРАЖДЕНИЕ.

ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО ПОДОРОЖАЛО

СТР. 2

Ранее один литр растительного масла местного производителя в магазинах стоил чуть более 700 тенге, а сейчас дешевле 900 тенге не найти.



ТОО "WORLD GREEN COMPANY" Желаяевская трасса (в сторону РТС, возле фирмы «Родничок») +7 776 941 10 11

Тепличный комплекс ТОО "World Green Company" ПРИМЕТ НА РАБОТУ ОПЕРАТОРОВ ПО СБОРУ УРОЖАЯ, ГРУЗЧИКОВ, СОРТИРОВЩИКОВ. График работы с 08.00 до 17.00 ч. Трудоустройство официальное, полный соцпакет. Работа стабильная и круглогодичная. А также принимаем студентов и выпускников ВУЗ на оплачиваемую практику с дальнейшим трудоустройством. Питание и развозка предоставляется за счет работодателя.

ТОО «Западно-Казахстанская промышленная компания»

БРУСЧАТКА ТРОТУАРНАЯ ПЛИТКА

КЕРАМЗИТОБЛОК
Качественный Пропаренный

Уральск, ул. Ружейникова, 11/2 тел.: +7 776 292 52 52 @mdcorkz

Лицензия №13009350 от 07.06.2013г. выдана Комитетом строительства и ЖКК РК

ОРТАЛЫҚ
КОМФОРТ И БЕЗОПАСНОСТЬ ДЛЯ ВАШЕЙ СЕМЬИ.

НОВЫЙ ЖИЛОЙ КОМПЛЕКС ОРТАЛЫҚ
СТАРТ ПРОДАЖ!

- Подсобное помещение в подарок
- 3-х метровые потолки
- Охраняемая территория
- Видеонаблюдение
- Собственное КСК
- Собственная котельная
- Детская площадка
- Парковочные места для велосипедов
- Оаза с повышенной звукоизоляцией
- Парковка для автомобилей
- Лифты фирмы «OTIS» США
- Спортивная площадка Work Out

г. Уральск ул. Вокзальная 4 ☎ zhk_ortalyk ☎ 51-51-29 ☎ +7 777 196 67 77 ☎ +7 777 747 00 84

Растительное масло снова подорожало

Ранее один литр растительного масла местного производителя в магазинах стоил чуть более 700 тенге. Сейчас дешевле 900 тенге не найти. А вот стоимость масла российского производства не повышалась.



19 апреля директор ТОО «Пойма май комбинаты», которая выпускает масло марки «Белес», Акылбек Сармалаев рассказал, от чего растут цены на масло. С его слов, отпускная цена с завода за литр сейчас составляет 920 тенге.

Кристина КОБИНА

ВЗКО резко подорожало масло местного производителя. Корреспонденты «МГ» проехали по торговым точкам: су-

пермаркеты, продуктовые магазины, социальные киоски «Товары из стабфонда».

Итак, если раньше один литр рафинированного масла местного производителя под маркой «Бе-

лес» стоил 720–750 тенге, то сейчас в супермаркетах он продается по 974–1001 тенге, в магазинах у дома по 900–980 тенге, а в социальных киосках «Товары из стабфонда» по 650 тенге за литр. Стоит отметить,

что масло российского производства в супермаркетах дешевле, чем продукт местного производителя.

Так, цена на популярное масло российского производства «Богатовское золото» стоит 789 тенге. Цена на

один литр казахстанского масла «Маслозавод №1» – 869 тенге за литр, а «Шедвр» – 822 тенге за литр.

Продавцы магазинов предполагают, что повышение цен связано с дорожим закупом.

■ На самом маслозаводе сообщили, что отпускная цена повысилась на прошлой неделе и сейчас один литр рафинированного масла стоит 922 тенге, если брать пятилитровую бутылку – то один литр обойдется 912 тенге.

19 апреля директор ТОО «Пойма май комбинаты», которая выпускает масло марки «Белес», Акылбек Сармалаев рассказал, от чего растут цены на масло. С его слов, отпускная цена с завода за литр сейчас составляет 920 тенге.

– Сейчас в Украине идут военные действия, а эта страна лидирует в мире по производству семян подсолнечника. Думаю, в этом году они не успеют засеять поля. Потом в связи со сложившейся ситуацией вокруг санкций, Россия запретила вывоз семян подсолнечника. Поэтому на них и повысилась цена. Теперь мы не можем покупать семена из соседнего государства. У нас, конечно, есть свое сырье, но цена ориентирована на соседнее государство. Если осенью тонну семян мы покупали по 205 тысяч тенге за тонну, то сейчас одна тонна стоит от 270 тысяч тенге. Мы зависим от цены на сырье! Ведь 95% стоимости готового продукта, ложится на сырье. Дорожает сырье – дорожает готовый продукт, – рассказал директор ТОО «Пойма май комбинаты».

Также Акылбек Сармалаев отметил, что они через стабилизационный фонд реализуют каждый месяц около 30 тонн масла по сниженной цене. Отпускная цена составляет 590 тенге. Уральцы могут покупать в киосках «Товары из стабфонда» масло по доступным ценам. В остальные точки продаж, директор отметил, что они вынуждены реализовывать масло по другой цене.

– Тут две стороны медали. Люди говорят, что дорого и так далее, на самом деле 90% из них не покупают наше масло. Если даже мы получим хороший урожай, мы не можем диктовать ценовую политику на рынке. Скорее всего, расходы на полевые работы вырастут на 50%. Все подорожало. Поэтому, семена подсолнечника будут стоить дороже, скорее всего, – заключил директор ТОО «Пойма май комбинаты».

Акылбек Сармалаев заверил, что останки завода из-за дефицита сырья не будет. В области всё же производят небольшой объем подсолнечника.

Отметим, что в последний раз цена на масло повышалась в июне прошлого года. Тогда на рынке цена за один литр масла местного производства составляла 750–780 тенге. Ранее директор ТОО «Пойма май комбинаты», которая выпускает масло марки «Белес», Акылбек Сармалаев отмечал, что в области сложился дефицит сырья, а именно семян подсолнечника.

Последний раз цена на масло повышалась в июне прошлого года. Тогда цена на рынке за один литр масла местного производства составляла 750–780 тенге. Ранее директор ТОО «Пойма май комбинаты», которая выпускает масло марки «Белес», Акылбек Сармалаев отмечал, что в области сложился дефицит сырья, а именно семян подсолнечника.

Фото Медета МЕДРЕСОВА

«ҚазАвтоЖол»ҰК» АҚ Батыс Қазақстан облыстық филиалы ҚР Экологиялық кодексінің 58-бабы 2-тармағының және 73-бабы 1-тармағының талаптарына сәйкес 2022 жылғы 28 сәуір мен 30 мамыр аралығында бірыңғай экологиялық порталда <https://ecportal.kz> «Республикалық маңызы бар «Подстепное – Федоровка – РФ шекарасы» 0-144 км, ауданы 11,55 га және қосымша ауданы 0,627 га учаске, автомобиль жолын қайта жаңарту» жұмыс жобасы бойынша жерлерді орман қоры санатынан басқа санаттағы жерлерге ауыстыруға қатысты жария талқылау нысанында қоғамдық тыңдаулар өткізілетінін хабарлайды.

Жобалық құжаттама пакетімен ескертулер мен ұсыныстар беру үшін бірыңғай экологиялық порталда танысуға болады.

Западно-Казахстанский областной филиал АО «НК «ҚазАвтоЖол», в соответствии с требованиями п.2 ст.58 и п.1 ст.73 Экологического кодекса РК, сообщает, что с 28 апреля по 30 мая 2022 года на Едином экологическом портале <https://ecportal.kz> будут проводиться общественные слушания в форме публичного обсуждения, касающиеся перевода земель из категории лесного фонда в земли других категорий для целей, не связанных с ведением лесного хозяйства по рабочему проекту «Реконструкция автомобильной дороги республиканского значения «Подстепное – Федоровка – гр.РФ» км 0-144, участка площадью 11,55 га и дополнительного участка площадью 0,627 га.

С пакетом проектной документации можно ознакомиться на Едином экологическом портале для предоставления замечаний и предложений.

Занятым в строительстве дорог ВЗКО подрядчикам так заплатили

По словам бизнесменов, сейчас на участке ремонтные работы не ведутся.

Арайлым УСЕРБАЕВА

Недавно стало известно, что вокруг капитального ремонта печально известной трассы Казталовка-Жанибек вновь разгорелся скандал. Если раньше эта автодорога вызвала массу нареканий со стороны жителей южных районов области, то на этот раз возмутили представители мелких субподрядных организаций, которые предоставляли свои услуги.

Заказчиком ремонтных работ является АО «НК «Казавтожол», генеральный подрядчик – ТОО «Темиржол жондеу», который в свою очередь нанимает субподрядную организацию ТОО ADF Stroyn+. Она заключила договор с местными предпринимателями на предоставление в аренду спецтехники, поставку ГСМ, строительных материалов, услуги по организации питания, а также на вывоз и утилизацию отходов. Однако оплату за предоставленные товары и услуги эти предприниматели не полу-

чили. Общая задолженность ТОО ADF Stroyn+ перед поставщиками составляет 236 миллионов тенге.

Как стало известно сегодня, 19 апреля, предприниматели всё ещё не смогли получить свои деньги. Руководитель ТОО «АБ-групп» Ерлан Ақтау сообщил, вице-министр индустрии и инфраструктурного развития Берик Камалиев пообещал переговорить с собственником ТОО «Темиржол жондеу» и оказать содействие в оплате средств.

– Иными словами должен быть заключен договор о переводе долга, в котором будет говориться, что ТОО «Темиржол жондеу» берёт на себя обязательства ТОО ADF Stroyn+ перед нашими компаниями, оплатить за него задолженность, а потом в судебном порядке взыскивать с ТОО ADF Stroyn+. Но пока мы ничего не получили, не можем с ними связаться. Мы ведь выполнили свои обязательства. Сейчас, на сколько мне известно, на участке никакие работы не ведутся, – рассказал Ақтау.

В АО «НК «Казавтожол»

сообщили, что в мае 2021 года представители малого и среднего бизнеса обратились в адрес их филиала с коллективным обращением о наличии перед ними со стороны ТОО ADF stroyn+ имеющейся задолженности и оказании содействия в её погашении.

– Важно отметить, АО «НК «КазАвтоЖол» перед генеральным подрядчиком ТОО «Темиржол жондеу» задолженности не имел и не имеет, все выплаты по договору подряда были осуществлены своевременно и в полном объёме, что документально подтверждается копией акта сверки взаиморасчётов за 2019, 2020 и 2021 года. По итогам слушания всех сторон, представителям МСБ были даны разъяснения, что данный спор носит исключительно гражданско-правовой характер и что, АО «НК «КазАвтоЖол» не вправе вмешиваться в деятельность и в правоотношения других хозяйствующих субъектов, права которых закреплены и защищаются действующим законодательством

РК, – прокомментировали в нацкомпании.

К слову, автодороги Казталовка – Жанибек – граница РФ и Онеге – Бисен – Сайхин считаются одними из самых изношенных в области. Ежегодно жители южных районов сталкиваются с одной и той же проблемой: с наступлением весны и осени машины буквально тонут в грязи. В жюже тонут не только легковые авто, но и спецтехника. Сельчанам приходится сутками проводить время в пути.

Капитальный ремонт этих двух дорог протяжённостью 248 километров начался ещё в 2019 году. Тогда приняли решение разделить трассу на шесть участков и определить сразу нескольких подрядчиков, чтобы быстрее отремонтировать дорогу. Так как это дороги республиканского значения, заказчиком выступил филиал ВЗКО АО «НК «КазАвтоЖол». Тендер на ремонт выиграла четвёртая ТОО: Uniseriv, «Темиржол жондеу», «Атырау жолдары» и «Аюкол курьельсы». Однако ремонт всё же затянулся.



Владыка Антоний поздравил православных со святой пасхой

Праздник Святой Пасхи православные начнут отмечать с 24 апреля.

19 апреля в Уральской епархии владыка Антоний поздравил всех с наступающей Пасхой. Он отметил, что в этом году в праздник проведет службу в соборе Архангела Михаила, а вечером того же дня и следующий день в храме Христа Спасителя.

– Поздравляю всех жителей не только нашей области, но и всего Казахстана с величайшим праздником Воскресением Христовым. Христос Воскресе! Это светлый праздник, который даёт нам надежду, что все мы будем в царствии небесном. Мы все братья и сестры. И Казахстан всем в пример, как надо жить. Всех поздравляю и желаю мира, благополучия и здоровья! – сказал владыка.

Между тем владыка Антоний отметил, что сейчас идёт страстная седмица. Священнослужитель посоветовал тем, кто не придерживался великого поста, на этой неделе воздержаться от мяса, рыбы и молока.

К слову, праздник Святой Пасхи православные начнут отмечать с 24 апреля.

Кристина КОБИНА



Военную технику с российскими флагами сняли на видео в селе ВЗКО

На полигоне, арендованном Россией, проходят учения.

Жители села имени Темира Масина Бокеевского района сняли на видео военную технику, которая проезжала по дорогам населённого пункта. К слову, на военной технике виден флаг России.

В акимате Бокеевского района рассказали, что на полигоне, который арендует министерство обороны РФ, проходят военные учения.

– Военные ехали на учения на полигон. Сами военные учебные действия проходят на территории полигона, – сообщили в акимате района.

В министерстве обороны Казахстана информацию пока не комментировали.

Дана РАХМЕТОВА



Дана РАХМЕТОВА

На период испытаний потребителями должны быть отключены внутренняя система отопления, горячего водоснабжения и вентиляции на тепловых пунктах и узлах управления. На период испытаний запрещается находиться и производить любые работы в местах прохождения трубопроводов тепловых сетей и тепловых колодцев. Тепловые сети, выдержавшие испытания, будут включены досрочно с подачей горячей воды, – говорится в сообщении.

При порывах жителей просят сообщать по телефонам: 23-95-07, 23-79-57, 8-747-162-27-47.

На 3 млрд тенге проведут реконструкцию оборудования в ЖТЭ

Износ основного оборудования станции составляет 50%.



АРАЙЛЫМ УСЕРБАЕВА

Как сообщили на странице областного акимата в Instagram, глава региона Гали Искалиев посетил АО «Жайкытеплоэнерго». Там реализуют проект реконструкции оборотного водоснабжения в части замены градирни (промышленная установка, предназначенная для охлаждения оборотной воды – прим. автора). Общая сметная стоимость проекта составляет – 2,2 миллиарда тенге, подрядчик – TOO West Oil & Gas systems.

– Износ основного оборудования станции составляет более 50%, что увеличивает количество отказов и приводит к возникновению частых аварийных ситуаций. В связи с этим имеется острая необходимость реконструкции, существующей вентиляционной градирни, которая изношена и не удовлетворяет потребности ТЭЦ в оборотном во-

доснабжении. После реализации проекта снизится забор воды из реки Урал на технологические нужды станции ориентировочно на четыре миллиона кубометров в год, прекратится сброс теплообменных вод в реку Урал, что решает экологические вопросы, – сказал генеральный директор АО «Жайкытеплоэнерго» Куат Мусин.

В связи с удорожанием материалов и оборудования, необходимых для реконструкции, акимат Уральска планирует провести корректировку проекта с продлением срока реализации. Ориентировочная сумма удорожания составляет около 800 миллионов тенге и тогда реконструкция оборотного водоснабжения Уральской ТЭЦ обойдется в три миллиарда тенге.

Фото со страниц областного акимата

ДАНА РАХМЕТОВА

Супружеской паре со сложными диагнозами сделают бесплатное ЭКО

Согласно условиям, принять участие в конкурсе могла замужняя женщина в возрасте до 45 лет, которая по каким-то показаниям не могла получить квоту на бесплатное экстракорпоральное оплодотворение. В голосовании приняли участие пять супружеских пар. История каждой из них – трагедия.

Принимали участие в конкурсе и жители Уральска – Даулет и Жанна Бакытовы, которые обратились в редакцию «МГ». Жанне в 16 лет поставили диагноз Синдром Шершевского–Тернера (генетическое заболевание). В 20 лет девушка встретила любимого. Дело шло к свадьбе, но вскоре Даулет упал с высоты и получил производственную травму – мужчина остался инвалидом первой группы. Квоты на ЭКО с таким диагнозом государство не выделяет. Семья просила жителей проголосовать за них.

Но уральской паре не удалось набрать необходимое количество голосов. Однако позже Лайлэ

Конкурс, главный приз которого бесплатное ЭКО, проводили телеведущая Лайлэ Султанқызы и клиника «ЭКОМЕД».

Султанқызы и руководитель столичной клиники Алмаз Ибрагимов поздравил победительницу конкурса и сообщили чудесную новость: – Мы приняли решение от имени клиники от имени Лайлэ? Султанқызы помочь оставшимся трём участницам и провести бесплатное ЭКО.

■ Радости Даулета и Жанны нет предела.

– Нам сообщили вчера вечером, мы очень счастливы, – сказал по телефону Даулет и поблагодарил всех, кто не остался равнодушным к их истории и оказывал поддержку.

Фото предоставлено Даулетом Бакытовым



Подорожает ли хлеб в ЗКО из-за ситуации с зерном?

Ранее тонна пшеницы стоила 120 тысяч тенге, сейчас 150 тысяч тенге.

КРИСТИНА КОБИНА

Как рассказал заместитель руководителя управления сельского хозяйства ЗКО Денис Умашев, сейчас одна тонна продовольственной пшеницы третьего класса в области стоит 150 тысяч тенге, а ранее стоила 120 тысяч тенге.

– Сейчас проводится работа в рамках меморандума, подписанного в трёхстороннем порядке между Минсельхозом, Продкорпорацией и акиматами регионов. Министерством сельского хозяйства РК разработана программа по сдерживанию цен на хлеб, для этого в регионы из «Продкорпорации» отпускают зерно по удешевленной цене по 90 тысяч тенге за тонну (при рыночной цене 150 тысяч). Плюс к этой сумме добавляются расходы за транспортировку, это 12 тысяч тенге. В общем мукомольные предприятия покупают одну тонну по 102 тысячи тенге. Соглашение будет действовать до 31 августа этого года (будет куплено 15,9 тысяч тонн зерна). В области определены два оператора, это мукомольные предприятия – АО «Желаевский



Заместитель руководителя сельхозуправления заверил, дефицита зерна нет, запасов хватает для обеспечения нашей области. К тому же в ЗКО имеется удешевлённое ГСМ для посевных работ. Семенами обеспечены полностью.

комбинат хлебопродуктов» и TOO «Белес-Агро». Предпосылки для повышения цены на хлеб из первого сорта муки – нет. Они получают удешевлённое зерно, производят удешевлённую

муку и распределяют по хлебобулочным, – пояснил Денис Умашев. Заместитель руководителя сельхозуправления заверил, дефицита зерна нет, запасов хватает для обеспе-

чения нашей области. К тому же в ЗКО имеется удешевлённое ГСМ для посевных работ. Семенами обеспечены полностью.

Фото из архива «МГ»

16 малокомплектных школ построят за счёт КПО б.в.

Школы на 60 и 108 мест планируют построить в селах.

ДАНА РАХМЕТОВА

По информации руководителя управления строительства ЗКО Алибека Антазиева, в этом году за счёт бюджетных средств ведётся строительство шести школ, на эти цели выделено – 2,2 млрд тенге.

Эти три школы на 60, 108 и 600 мест в селах Казталовского района, на 308 и 420 мест в районе Байтерек и одна школа на 300 мест в поселке Меловые горки в

Уральске.

– В Уральске за счёт частных инвестиций ведётся строительство двух школ – №31 и №52. По проблемам хотелось бы отметить большое отставание в строительстве школ в Казталовском районе. Так, по школе в поселке Жулдыз подрядчику направлено претензионное письмо и готовится иск в суд. В случае если он не организует работу в мае месяце договор с ним будет расторгнут, и будет проведён тендер. По школе в селе Сарыкудык управлению строительства дан-

ный объект был передан осенью 21 года, на сегодняшний день подрядчик ожидает благоприятные погодные условия для возобновления работ, его мы планируем ввести до 1 сентября текущего года. По школе в поселке Казталовка работы были приостановлены в связи с инфляционным удорожанием строительных материалов. После корректировки проекта, работы будут возобновлены, школу планируем ввести до конца 2022 года, – рассказал Алибек Антазиев.

Как стало известно, за счёт средств КПО б.в. планируется начать строительство 16 МКШ в семи районах области:

1. Бурлинский район – 1 школа (п.Жарсуат 108 мест)
2. Жанибекский район – 1 школа (п.Акоба 108 мест)
3. Каратобинский район – 2 школы (п.Ханколь 60 мест, п.Соналы 60 мест)
4. Ажсайский район – 2 школы (п.Жайык 60 мест, п.Атамекен 108 мест)
5. Казталовский район – 2 школы (п.Коньс 60 мест, п.Саралжын 60 мест)
6. Района Байтерек – 4 школы (п.Уркен 60 мест, п.Жалын 60 мест, п.Жайык 108 мест, п.Садовое 108 мест)
7. Теректинский район – 4 школы (п.Улкен–Енбек 60 мест, п.Абай 108 мест, п.Магистральное 108 мест, п.Пойма 108 мест).

2,5 ТЫСЯЧИ УЧАСТКОВ ПРЕДОСТАВЯТ ПОД ИЖС

К трём тысячам земельным участкам обещают подвести коммуникации уже в этом году. Между тем в очереди на получение участка под индивидуальное жилищное строительство стоят более 100 тысяч жителей ЗКО.

На брифинге в региональной службе коммуникаций руководитель управления строительства ЗКО Алибек Антазиев рассказал, что в 2022 году в рамках программы «Н?рлы жер» на строительство 42 объектов информационно-коммуникационной инфраструктуры (ИКИ) выделено 4,7 млрд тенге, из них из Нацфонда – 4,53 млрд тенге, из местного бюджета – 0,14 млрд тенге.

– По итогам года планируется обеспечить коммуникациями 2970 земельных участков под ИЖС, в том числе 1860 земельных участков в Бурлинском районе, 360 земельных участков в районе Байтерек, 750 земельных участков в Теректинском районе, – рассказал Алибек Антазиев.

Между тем, по информации на сайте акимата ЗКО на 13 января 2022 года в очереди на получение земельных участков для индивидуального жилищного строительства стоят 103 797 человек, из них 71 873 человека по г.Уральск.

По данным акимата, в 2021 году предоставлено 250 земельных участков (район Б?йтерек – 64, Бокеевский район – 9, Бурлинский район – 77, Жангалинский район – 9, Жанибекский район – 2, Казталовский район – 19, Таскалинский район – 5, Шынгырлауский район – 65).

Также в рамках программы «Н?рлы жер» по области планируется предоставить 2526 земельных участков:

- Ажсайский район – 294 (с.Чапаево – 294)
 - Бурлинский район – 276 (с.Аралтал – 276)
 - Район Б?йтерек – 143 (с.Переметное – 46, с.Володарское – 18, с.Дарынк – 79)
 - Каратобинский район – 144 (с.Каратобе–144)
 - Теректинский район – 528 (с.Федоровка – 528)
 - Г.Уральск – 1141 (Круглоозерное – 1141).
- Земельные участки под индивидуальное жилищное строительство предоставят только после подведения всех необходимых коммуникаций.

Дана РАХМЕТОВА

НАЧАЛЬНИКА МИГРАЦИОННОЙ СЛУЖБЫ АРЕСТОВАЛИ НА 2 МЕСЯЦА

Во время досудебного расследования Канат Муканов будет находиться под арестом.

Как сообщили в пресс-службе областного суда, 13 апреля в специализированном следственном суде рассмотрено ходатайство следователя антикоррупционной службы по ЗКО. Санкция суда руководителю отдела миграционной службы управления полиции, 43-летний Канат Муканов арестован на два месяца. Он подозревается в получении взятки.

Канат Муканов задержан 11 апреля сотрудниками антикоррупционной службы по подозрению в получении взятки в размере 50 тысяч тенге за ускоренную выдачу соответствующей справки.

Арайлым УСЕРБАЕВА



Сколько стоит провести той в Казахстане

Эксперты рассказали, сколько гостей стали приглашать на торжества после пандемии и что зарабатывают на этом артисты и рестораторы.

Пандемия коронавируса началась в Казахстане с введения карантина по всей стране и режима ЧП в двух крупнейших городах республики – Алматы и Нур-Султане в марте 2020 года. Разумеется, первой под ограничения попала той-индустрия, участниками которой были рестораны, кафе, кейтеринг-компании, артисты, музыканты, профессиональные ведущие.

Почти половина ресторанов и кафе обанкротились в результате карантинных мер, утверждают профессиональные участники рынка.

Однако с отменой пандемических ограничений в начале 2022 года ситуация в стране с проведением торжеств начала меняться. По мнению опрошенных кор-

респондентом Informburo.kz экспертов, казахстанцы скоутились по праздникам, рынок последние месяцы активно восстанавливается, появляются новые заведения, количество банкетов ближе к лету начинает увеличиваться.

"Раньше нормой были банкеты, где присутствовали 150–350 гостей, это такая скромная свадьба, – сказал Данияр Батырбаев. – Свадьба на 500 гостей считалась уже средней, на большое торжество приглашали до 800 человек. Сейчас мы работаем с другими цифрами. Когда заказчик говорит, что будет 100–150 гостей, мы отвечаем: "Вау! Это круто!"

ВЕДУЩИЕ И АРТИСТЫ ПЕРЕСМОТРЕЛИ ГОНОРАРЫ

ТВ-ведущий и шоумен Данияр Батырбаев рассказал, что во время пандемии прошла своеобразная оптимизация бизнеса, в индустрии гостеприимства остались только профессионалы, которые в бизнесе много лет.

"Опытные ведущие остались, потому что им было на что жить, они не пошли ни в курьеры, ни в таксисты", – сообщил он.

В то же время казахстанцы стали проводить гораздо реже праздники и тратить на это меньше денег, чем могли позволить себе раньше. По наблюдениям шоумена, число гостей на праздниках заметно уменьшилось.

"Раньше нормой были банкеты, где присутствовали 150–350 гостей, это такая скромная свадьба, – сказал Данияр Батырбаев. – Свадьба на 500 гостей считалась уже средней, на большое торжество приглашали до 800 человек. Сейчас мы работаем с другими цифрами. Когда заказчик говорит, что будет 100–150 гостей, мы отвечаем: "Вау! Это круто!"

При этом менее медийные и известные ведущие снизили цены на свои услуги, поскольку заказов и платежеспособных заказчиков стало значительно меньше. Если раньше ведущие праздников за свои услуги просили 500 долларов, то сейчас 300–350. Оплата их услуг по старому "ценнику" в 500 долларов считается большой удачей.

Другие ведущие из числа топовых, напротив, привязали свои гонорары к доллару. Некоторые оценивают свои услуги в 2 000 долларов, как им платили до пандемии. Но в 2021 году, по подсчетам Батырбаева, эта сумма в национальной валюте была на уровне 700 тысяч, а в этом году – уже 800 тысяч тенге и даже выше при колебаниях курсов валют.

"Кто-то из ведущих просит за свои услуги миллион–миллион двести тысяч тенге. По старому курсу доллара это уже три тысячи долларов. Получается, что топовые ведущие привязывают свои гонорары к доллару", – сказал шоумен.

Очень много танцевальных групп закрылись во время пандемии, но в последние месяцы начали открываться заново. В среднем один групповой танец оценивается в 50–100 тысяч тенге.

Активно работают на рынке команды исполнителей Live band (разновидность кавер-групп). Разлёт цен на их услуги большой, потому что есть начинающие группы, а есть состоявшиеся коллективы. Самые преуспевающие – это алматинские команды, старожилы рынка. Расценки на их услуги заметно выросли. По словам спикера, алматинские бэнды уровнем выше своих коллег из регионов, они это понимают и активно этим пользуются.

"Что касается артистов шоу-бизнеса, то здесь прайс изменился несущественно. Если раньше артисты просили за свой выход полтора–два миллиона тенге, то сейчас стали просить два с половиной. Кто-то, наоборот, уменьшил свои аппетиты, третьи опять–таки привязку сделали к доллару, оценивая себя в пять и даже в восемь тысяч долларов. Не знаю, правда, на какой цифре они в конце концов останавливаются во время переговоров с заказчиком", – сообщил Данияр Батырбаев.

Казахстанский шоумен признался, что его удивляет привязка гонораров участников той-индустрии к курсу доллара. К примеру, казахстанские артисты за ротацию платят в тенге, композиции для исполнения покупают в тенге, соответственно клипы снимают тоже за казахстанскую валюту.

Практически у всех ведущих той-индустрии последние месяцы появились заказы. В то же время регионы стали реже приглашать ведущих из Алматы и Нур-Султана, обходясь местными представителями той-индустрии.

"Раньше я раз в неделю летал в другой город на мероприятие. Сейчас же вылетаю на гастроли раз в месяц. Зато у топовых ведущих чаще стали появляться заграничные поездки. Банкеты в Дубае (ОАЭ) стали частенько светиться в Инстаграме. А гонорары на проведение закрытых вечеринок всегда выше обычных банкетов", – поделился во время интервью ведущий.

РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС НА ПОДЪЁМЕ, НО ТРУДНОСТИ ЕСТЬ

Председатель Ассоциации общественного питания ПРК Гульбану Майгарина сообщила, что бизнес в сфере общепита ещё не восстановился полностью до уровня 2019 года, но подъём после снятия ковидных ограничений очевиден.

"Даже тем заведениям, которые не закрылись за два года пандемии, приходится в настоящее время очень не просто. Они накопили долги, растеряли квалифицированный персонал. Выросли закупочные цены на продукты, что повлияло на ценник для клиентов заведений общепита", – сообщила Гульбану Майгарина.

Основатель сети ресторанов отметила, что влияние на отрасль оказывают и антироссийские санкции, поскольку так или иначе влияют на ценообразование на казахстанском рынке. По данным эксперта, из-за этого резко снизился средний чек в заведениях на 20–30%. Общепит начал терять клиентов, потому что цены выросли, а покупательная способность, напротив, снизилась. Особен-



"Но мы этот период пережили, – сообщил Юрий Пааль. – Рынок кейтеринга заметно активизировался. Заказов много у всех участников. Пошли заявки на организацию пикников, презентаций, небольших встреч. Бюджеты хорошие на проведение праздников, народ активизировался. На лето у нас очень много планов, в том числе по ивент-мероприятиям".

но это заметно в регионах, где на рестораны и кафе казахстанцы тратят заметно меньше, чем в крупных городах. На удорожание среднего чека повлияли внешние факторы, которые изменить предприниматели не могут. Некоторые продукты подорожали на 20% (например, мясо). Мука выросла в цене на 25%, цены на сахар увеличились ещё больше, овощи стали дороже на 20–40%. Прайс на одноразовую посуду, заметила ресторатор, меняется чуть ли не каждую неделю. Технический персонал требует повышения зарплатных плат.

Гульбану Майгарина отметила рост спроса на проведение торжеств. Но владельцы банкетных залов отмечают, что снизилось число гостей на тоях. Если сравнивать с допандемийным периодом, то свыше трети заведений по Казахстану закрылись навсегда, также есть залы, которые провели ребрендинг или поменяли сферу деятельности и перестроили свой бизнес.

Среди мер поддержки отрасли предприниматель назвала необходимость увеличения порога для начисления НДС, так как налог на добавленную стоимость при покупке тех же продуктов питания (например, на рынках) практически отсутствует. Искать поставщиков – плательщиков НДС сложно. Также рестораторы, по словам Майгарина, ждут продление моратория на проверки объектов МСБ, который заканчивается в 2023 году.

По данным владельца кейтеринг-компании Юрия Паалья, до пандемии в Алматы и вокруг мегаполиса работало около трёх тысяч предприятий сферы общепита – рестораны, кафе, отдельные залы торжеств. Но спикер затруднился назвать количество заведений, которые пережили пандемийные ограничения и открылись в новом сезоне.

"В Алматы работают пять компаний, которые специализируются исключительно на кейтеринге (организация банкетов с выездом. – Авт.). А вообще эту услугу оказывают действующие рестораны, развивая её как сопутствующую основному бизнесу", – сказал Юрий Пааль.

Традиционно прайс услуг "ресторанов с выездом" дороже традиционных процентов на тридцать. Расходы на проведение самого скромного выездного банкета начинаются с десяти тысяч тенге на одну персону. Другая специфичность кейтеринг-бизнеса заключается в его сезонности. Существуют периоды, когда заказов много. Например, когда компании отмечают Новый год или Наурыз. Случаются и периоды затишья. Но труднее всего этому сегменту рынка пришлось во время вынужденно-двухлетнего перерыва из-за пандемии коронавируса и введения запрета на проведение массовых торжеств.

"Но мы этот период пережили, – сообщил Юрий Пааль. – Рынок кейтеринга заметно активизировался. Заказов много у всех участников. Пошли заявки на организацию пикников, презентаций, небольших встреч. Бюджеты хорошие на проведение праздников, народ активизировался. На лето у нас очень много планов, в том числе по ивент-мероприятиям".

По осторожным прогнозам ресторатора, в самый активный период – летний – ожидается рост выездных мероприятий, который может превзойти показатели 2019 года. Однако он отметил изменения по числу гостей в корпоративные и частные мероприятия.

"В 2000-е мы ориентировались на компании от 500 человек и выше. Такие мероприятия обычно заказывали банки, крупные организации. Заказы на 200–300 человек мы даже не рассматривали. Сейчас, конечно, таких заказов среди корпоративных клиентов нет. Даже крупные компании заказывают кейтеринг для скромного числа гостей – от 20 до 50. Праздники на 200–300 гостей тоже бывают, но их заказывают устроители частных торжеств. И чаще всего их проводят в специальных банкетных залах. Таких помещений сейчас достаточно", – рассказал Юрий Пааль.

Рост количества заказов и активизация на рынке усилили кадровый голод в индустрии гостеприимства. Потому что многие квалифицированные работники во время пандемии ушли в поисках заработка в другие профессии. И теперь рестораторы набирают людей, некоторых приходится обучать едва ли не с нуля.

На продукты питания и напитки цены с начала года увеличились на 30 и даже 40 процентов. Но продажи услуг традиционных и выездных ресторанов от этого не уменьшились.

Один из основателей сообщества в социальных сетях "Ресторанная критика Казахстана" Юрий Пааль отметил также приятные новости для бизнеса:

"Мы заказываем очень много оборудования из Китая. Оно приходит в контейнерах. Так вот, зимой контейнер 40 футов обошёлся нам в 16 тысяч долларов. А после того, как власти начали наводить порядок на Хоргосе, бороться с криминалом на казахстанско-китайской границе, мы, предприниматели, стали платить за такой же контейнер семь с половиной тысяч долларов, – сообщил он. – Удешевление транспортных расходов в более чем два раза не может не радовать. Уверен, что сейчас бизнесу будет легче работать, потому что решаются и другие вопросы".

За 8 млрд тенге построят центр для инвалидов

Он рассчитан на 150 мест.

Кристина КОБИНА

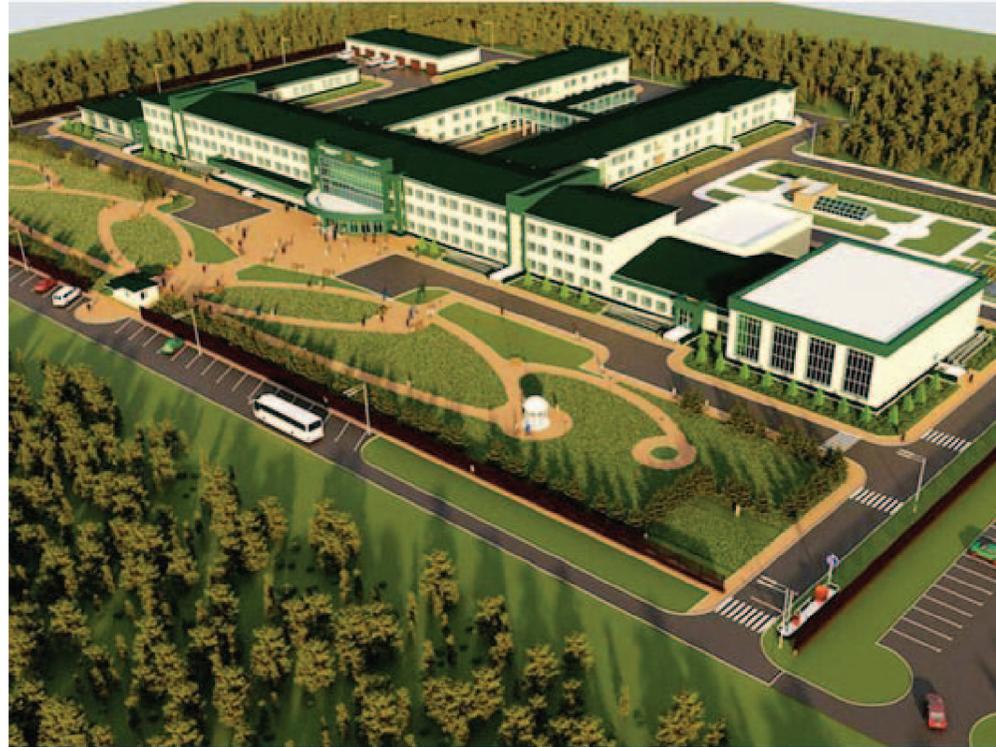
Как рассказал в ходе брифинга руководитель управления строительства ЗКО Алибек Антазиев, в этом году планируется строительство медико-реабилитационного центра для инвалидов в строящемся микрорайоне Акжайык. Центр будет рассчитан на 150 мест, его стоимость составит восемь миллиардов тенге.

На начало строительства из республиканского бюджета уже выделен миллиард тенге.

— В центре будет располагаться лечебно-плавательный бассейн, спортивный и актовый зал, современное медицинское оборудование для реабилитации пациентов. Кроме того, предусмотрена столовая, трудотерапия и физкультурная зона. У нас нет полноценной реабилитации для инвалидов. А в этом центре она будет проводиться после любых травм и болезней, — пояснил Антазиев.

Он дополнил, что сейчас готовится документация, в мае объявят конкурс.

Фото предоставлено акиматом ЗКО



Почему аэропорт Уральска остался без «рукава»

Об этом рассказал в ходе брифинга руководитель управления строительства ЗКО Алибек Антазиев.

Кристина КОБИНА

Реконструкция международного аэропорта имени Маншук Маметовой длилась не один год.

— Сначала в проекте был предусмотрен телескопический трап (тогда его проектировал Кульман), однако при согласовании с международным собственником аэропорта, «рукав» исключили, так

как пришлось бы убрать две парковки (когда общее количество — три). Соответственно, у прилетающих бортов не было бы места для парковки. Поэтому из проекта было исключено данное удобство для жителей в виде «рукава», — пояснил Антазиев.

Руководитель управления отметил, что в перспективе были оставлены технические возможности (технологический резерв) в будущем сделать ру-

кав. Напомним, по постановлению премьер-министра страны Алихана Смаилова, ТОО «Международный аэропорт «Орал» присвоено имя героини советского союза Маншук Маметовой. Деньги на строительство выделила компания «Карачаганак Петролиум Оперейтинг Б.В». Первоначально здание терминала планировали подвергнуть реконструкции, пристроив дополни-

тельные помещения. На эти цели было предусмотрено 1,5 млрд тенге. В ходе строительства выяснилось, что здание 1979 года постройки не выдержит дополнительной нагрузки. Работы были приостановлены, а проект отправили на доработку. Здание было решено полностью демонтировать. Стоимость проекта выросла с 2,6 миллиардов тенге до 6,6 миллиардов.

Также по словам Алибе-

ка Антазиева, более 15 организаций ЗКО подали заявки на корректировку смет в связи с инфляционным удорожанием.

По семи проектам принято положительное решение. Есть заключение от государственного архитектурно-строительного контроля. Суммы будут увеличены на 40% на железобетонные изделия. Цена на лес выросла на 30%. Практически по всем стройматериалам отмечается рост цен.

Всех поддержки, суммы будут выплачены, — заверил Антазиев.

Также он рассказал, что по удорожанию строительных материалов в области на первом месте металлоизделия, они подорожали на 50%. Соответственно, повысились в цене более чем на 40% на железобетонные изделия. Цена на лес выросла на 30%. Практически по всем стройматериалам отмечается рост цен.

будет. Всех поддержки, суммы будут выплачены, — заверил Антазиев.

Также он рассказал, что по удорожанию строительных материалов в области на первом месте металлоизделия, они подорожали на 50%. Соответственно, повысились в цене более чем на 40% на железобетонные изделия. Цена на лес выросла на 30%. Практически по всем стройматериалам отмечается рост цен.

Также по словам Алибе-



Не запутаться в словах. Как лечат заикание у взрослых

Многие люди заблуждаются, считая, что заикание — не болезнь, а просто речевая особенность. На самом же деле — это заболевание, и оно входит в Международную классификацию болезней МКБ-10, относится к эмоциональным расстройствам детского и подросткового возраста. Впрочем, страдают заиканием не только дети.

«В подавляющем числе случаев заикание возникает в возрасте от 2 до 5 лет, когда происходит формирование речи, — говорит врач-психиатр, психотерапевт, заведующий отделением логопедов Центра патологии речи и нейрореабилитации Иван Орлов. — Однако начать заикаться может и взрослый. В очень редких случаях этот речевой дефект провоцируют травмы, опухоли, инфекционные или сосудистые поражения головного мозга (инсульт, например), а также нейродегенеративные заболевания. Или, например, заикание может возникнуть у взрослых личностей особого истероидного склада».

СТРЕСС — НЕ ПРИЧИНА

Главная причина заикания — генетическая предрасположенность. Чем больше родственников страдали заиканием, тем выше риск. Особенно часто заикание передается по материнской линии. При этом в 4–5 раз чаще страдают мальчики.

Вторая причина — нарушение онтогенеза, то есть индивидуального развития плода в утробе матери и в первые годы жизни. Могут повлиять внешние неблагоприятные факторы, такие, как инфекции, химические воздействия, сильные эмоциональные переживания, перенесенные беременной женщиной. Имеют значения и пробле-

мы во время беременности: токсикоз, например. Все эти факторы влияют на головной мозг ребенка, где происходит изменения на микроуровне, которые невозможно выявить с помощью методов визуализации (УЗИ или МРТ), но со временем они проявляются. То есть справедливым будет сказать, что с предрасположенностью к заиканию человек уже рождается на свет, а в процессе формирования речи она лишь проявляется. Также дефект может спровоцировать и сильное эмоциональное переживание. Например, Василий Лановой рассказывал, что начал заикаться, когда немец ради шутки пустил поперек его головы автоматную очередь. Также спровоцировать развитие заикания могут неблагоприятная обстановка в семье, чрезмерные психоэмоциональные нагрузки. Замечено, что риск заикания — выше у детей, у которых речь формировалась с задержкой.

С заиканием у ребенка помогают справиться логопеды, но если к этой помощи своевременно не прибегнуть, то годам к 13–14 на этой почве у подростка, который начинает фиксироваться на своем недостатке, формируется логоневроз. Он оцумтено снижает самооценку и затрудняет личную и профессиональную жизнь. На этом фоне могут возникнуть страх речи, неуверенность в себе и другие социальные фобии. И тут уже не обойтись без помощи психотерапевта: необходима индивидуальная и групповая психотерапия (когнитивно-поведенческая, прежде всего). Может понадобиться и медикаментозное лечение, если возникнут сильная тревога или депрессия.

КАК ВОЗНИКАЕТ ЛОГОНЕВРОЗ

В детстве коррекция этого дефекта идет эффективнее и быстрее. Логопед научит ребенка равномерно дышать, сохраняя ритм дыхания на протяжении всей фразы, правильно распределять усилия, чтобы избежать спазма речевых мышц; верно произносить звуки, слоги и слова. Помимо речевых техник, он уделит внимание арти-

куляционной гимнастике, специальным играм, дыхательным упражнениям, иногда требуется логопедический массаж. В среднем необходим год регулярных занятий. Заикание может пройти под воздействием лечения, а иногда и самостоятельно. Так или иначе, в 80% случаев у детей заикание проходит. Однако предрасположенность к заиканию все равно никуда не девается. И нет никакой гарантии, что под воздействием сильного стресса дефект не вернется. Тем не менее эффективное лечение имеется, и с речевыми заболеваниями тоже можно справиться.

Курс лечения заикания для взрослых (его можно получить москвичам бесплатно) есть в Центре патологии речи и нейрореабилитации Департамента здравоохранения Москвы. Там реализуется наиболее эффективный комплексный подход в лечении заикания у взрослых по методике академика В.М. Шкловского. С пациентами работают логопед, психотерапевт, психолог, применяются методы физио- и фармакотерапии. Имеется дневная и вечерняя группы, что дает возможность получить помощь в том числе работающим и учащимся гражданам. Курс лечения рассчитан на 30 календарных дней. Эффект от его прохождения обязательно будет, в некоторых случаях одного курса может быть недостаточно, поэтому пациенту может быть рекомендован повторный курс. Иногда нужно пройти несколько

Стрессовые методы терапии заикания недопустимы. И лечить заикание методом электрошоковой терапии (который применяли нацисты к героям книги Ю. Семенова «Противостояние», по которой был снят одноименный фильм) врачи не будут.

Что касается считающегося всемогущим гипноза, то он помогает не всегда. Хотя известен факт, что именно известный гипнолог Вольф Мессинг помог очаянно заикающему юному Боре Хмельницкому избавиться от своего недостатка и поступить в театральный вуз. Однако наш эксперт Ю. Орлов считает, что это не панацея. Гипноз способен устранить невротический компонент, и если дело по большей части именно в нем, то может наступить облегчение. Но в любом случае такое мгновенное лечение имеет лишь временный эффект.

В лечении заикания у взрослых сегодня используется комплекс методов: и логопедических, и психотерапевтических. Причем для каждого пациента лечение и речевые техники подбираются индивидуально. Чаще всего среди речевых методик используются: проговаривание слов по слогам, нараспев, медленно и низким голосом. Специалист может отстукивать пациенту ритм, и тот будет стараться говорить, попадая в него. Также в комплексном лечении принимают участие физиотерапевт (он подбирает разные методики: от иглоукалывания до микроотоков) и психотерапевт.

Курс лечения заикания для взрослых (его можно получить москвичам бесплатно) есть в Центре патологии речи и нейрореабилитации Департамента здравоохранения Москвы. Там реализуется наиболее эффективный комплексный подход в лечении заикания у взрослых по методике академика В.М. Шкловского. С пациентами работают логопед, психотерапевт, психолог, применяются методы физио- и фармакотерапии. Имеется дневная и вечерняя группы, что дает возможность получить помощь в том числе работающим и учащимся гражданам. Курс лечения рассчитан на 30 календарных дней. Эффект от его прохождения обязательно будет, в некоторых случаях одного курса может быть недостаточно, поэтому пациенту может быть рекомендован повторный курс. Иногда нужно пройти несколько

курсов в год. Очень важна и домашняя работа. Пациент должен регулярно тренировать навыки контроля

речи, которым его обучил логопед.

Источник: АиФ Здоровье

«К-К-К-КРОТОВ!»

Лицензия 01605DL от 27.05.2021 г. выдана Республиканское ГУ «Департамент комитета фармацевтического контроля Министерства здравоохранения РК».

ГКП на ПХВ «ОБЛАСТНОЙ ЦЕНТР ФТИЗИОПУЛЬМОНОЛОГИИ» УПРАВЛЕНИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ АКИМАТА ЗАПАДНО-КАЗАХСТАНСКОЙ ОБЛАСТИ

- 1) «Выдача справки с противотуберкулезной организации» – бесплатно, через электронный портал www.egov.kz
- 2) «Выдача выписки из медицинской карты стационарного больного» – бесплатно.
- 3) Выдача листа о временной нетрудоспособности

Обращаться по адресу: ул.С.Тюленина 51, тел.: 25–10–11.

Батыс Қазақстан облысының әкімдігі денсаулық сақтау басқармасының «Облыстық фтизиопульмонология орталығы» ШЖҚ МҚК кәсіпорны келесі мемлекеттік қызметтерді көрсетеді:

- 1) «Туберкулезге қарсы ұйымнан анықтам беру» тегін, www.egov.kz электрондық портал арқылы
- 2) «Стационарлық науқастың медициналық картасынан көшірме беру» – тегін.
- 3) Еңбекке уақытша жарамсыздық парағын беру.

Мекен-жайы: Орал қаласы, С.Тюленин 51, Телефоны: 21-29-47.

Что такое подростковая аутоагрессия, и как с ней справиться?

Агрессия ребенка, направленная на себя, пугает любого родителя. Главное здесь – правильно и вовремя распознать и отличить действительно опасные симптомы от хвастовства. Как правильно перебороть аутоагрессию у детей, рассказала психолог Областного центра психического здоровья Кристина Камашева.

В переходном возрасте подростки эмоционально уязвимы, их психическая организация крайне нестабильна и может характеризоваться повышенной тревожностью, раздражительностью, снижением настроения и трудностями контроля над эмоциями, в связи с этим проблема аутоагрессии становится еще более актуальной.

Аутоагрессия – активность, нацеленная (осознанно или неосознанно) на причинение себе вреда в физической и психической сферах. Чаще всего причина суицидального поведения подростков кроется в наличие неблагоприятного социального окружения. Наиболее значимой средой развития ребенка является семья. Ведь напряженные взаимоотношения в семье чаще всего являются причиной стресса, как взрослых, так и детей.

Следы причинения себе

какого-либо вреда тщательно скрываются, опасаясь непонимания и отвержения со стороны сверстников и взрослых, большинство из ребят не решаются признаваться в подобном поведении, что зачастую усугубляет ситуацию. Они так и остаются наедине со своими проблемами и попадают в замкнутый круг «стресс – аутоагрессия», выбраться из которого очень непросто.

Как можно помочь подростку с аутоагрессивным поведением?

Основная проблема подростков, склонных к аутоагрессии, – низкая стрессоустойчивость и эмоциональная нестабильность. Аутоагрессивный подросток нуждается не в осуждении, высмеивании, обвинении, запугивании и запрещении, а в понимании и помощи. Ему нужно, чтобы рядом с ним оказался друг, готовый помочь найти новые способы выхода из проблемных

ситуаций.

*Разговаривайте с ребенком, если общение не происходит, вы отдаляетесь друг от друга.

*Рассказывайте детям о себе, пусть ваши дети знают, что вы открыты для открытого разговора, кроме того, таким образом вы подаете пример искренности и открытости.

*Умейте поставить себя на их место. Детям часто кажется, что с теми проблемами, с которыми пришлось столкнуться им, не сталкивался раньше никто. Хорошо если у вашего ребенка не будет сомнений в том, что вы его понимаете.

*Будьте рядом, детям важно знать, что дверь к вам всегда открыта, что всегда есть возможность поговорить с вами.

*Не давайте обещаний, которые не можете выполнить – будьте предсказуемы для своего ребенка. Старайтесь все делать вместе с ре-

бенком. Планируйте вместе с ним интересные дела, участвуйте в его жизни.

Подростки часто тем или иным образом находятся под влиянием окружения.

Убедитесь в том, что вы знаете, с кем дружит ваш ребенок, общайтесь с его друзьями – это позволит избежать многих проблем.

Помните, что каждый ребенок особенный, у каждого есть сильные и слабые стороны. Помогите своему ребенку поверить в себя, если у него что-то не получается. Показывайте пример – это самый эффективный способ воспитания.

Выслушайте ребенка, способность слушать – ключ к нормальному общению. Разговаривая с вами, рассказывая о себе, ребенок не ждет оценок или критики. Учитесь просто слушать, не перебивая, не настаивая на своем. Ребенку, порой, необходимо, чтобы его просто выслушали.

Какие болезни предотвращают походы в баню?

Посещение бани — это мощная физиотерапевтическая процедура, которая способна улучшить здоровье и предотвратить многие недуги.

Рассказывает директор Института здоровья и реабилитологии НГУ им. Лесгафта, доктор медицинских наук, профессор Андрей Калинин.

Банная процедура активизирует терморегуляцию. Когда человек заходит в парную, температура его тела повышается, сосуды расширяются, кожа очищается, а кожное дыхание усиливается. Вместе с потом из организма выходят электролиты, продукты метаболизма и лишняя жидкость. Поэтому посещение парилки может служить профилактикой:

4. ПРОБЛЕМ ИММУНИТЕТОМ

Отдельного разговора заслуживает обливание прохладной водой после парилки.

При погружении в холодную воду сосуды сужаются (кровь с периферии устремляется к внутренним органам), а когда поток крови направляется в обратную сторону — расширяются. При кратковременных обливаниях вода не успевает отнять достаточно тепла, но оказывает мощное воздействие на нервную систему (повышая её тонус, что позволяет сохранять спокойствие в сложных ситуациях) и на иммунитет.

Однако не спешите становиться под ледяную воду после парилки. Для неподготовленного человека резкий перепад температур может закончиться внезапной остановкой сердца.

2. БОЛЕЗНЕЙ ДЫХАТЕЛЬНЫХ ПУТЕЙ

Под воздействием тепла бронхи расширяются, частота и глубина дыхания увеличиваются, что активизирует теплоотдачу и компенсирует нехватку кислорода во внутренних органах.

3. НЕРВНЫХ НЕДУГОВ

Пребывание в бане усиливает тормозные

процессы в центральной нервной системе, вызывая седативный (успокаивающий) эффект. Эндокринная система воспринимает «обшее торможение» как стресс и активизирует функцию желез внутренней секреции, усиливая выработку гормонов. Поэтому человек после бани испытывает одновременно ощущение расслабления и бодрости.

2. При мочекаменной и желчнокаменной болезнях.

Высокая температура может спровоцировать миграцию камней. Поэтому у пациентов с мочекаменной и желчнокаменной болезнью высок риск сразу после парилки отправиться в больницу.

3. При онкологических заболеваниях.

При имеющемся заболевании любые тепловые процедуры, в том числе и посещение бани, находятся под строжайшим запретом.

4. При гипертонии.

При стойкой артериальной гипертонии сердце может не справиться с возрастающей нагрузкой. Парная с влажностью воздуха 60% даёт серьёзную нагрузку на сердце, поэтому от её посещения пациентам кардиологов лучше воздержаться. Сухой жар сауны переносится легче.

5. При варикозном расширении вен.

Строгого запрета на посещение парилки при варикозном расширении вен нет.

Так, парилка противопоказана:

1. При острых процессах и обострении хронических заболеваний.

Баню могут посещать только здоровые люди (или пациенты с хроническими заболеваниями в стадии ремиссии). Убеждение, что баня поможет выздороветь при простуде, — опасное заблуждение. Высокая температура приводит к усилению отёка слизистой и способствует быстрому распространению инфекции по всему организму. Париться можно только после выздоровления.

6. При ранах, порезах, после операций.

Любые повреждения целостности кожи — повод

отказаться от парной. Горячий пар ещё сильнее обозначит проблему и затруднит выздоровление. После операции посещение бани однозначно противопоказано. Высокая температура усилит воспаление, которое всегда присутствует после хирургического вмешательства.

7. Во время беременности.

Воздействие высоких температур может спровоцировать выкидыш — особенно в первый и последний trimestры беременности.

8. При психических заболеваниях и эпилепсии.

Резкий перепад температур может стать причиной приступа.

Даже если у вас нет про-

тивопоказаний, в бане важно придерживаться правил, которые помогут снизить вероятность нежелательных эффектов.

Есть и кратковременные ограничения на поход в баню.

Так, нельзя париться:

— На полный и на голодный желудок. Надо есть за час или через час после бани.

— В состоянии алкогольного опьянения. От высоких температур опьянение наступает быстрее, к тому же алкоголь нарушает координацию, что чревато травмами и ожогами.

Резкий перепад температур может стать причиной приступа.

Даже если у вас нет про-

тивопоказаний, в бане важно придерживаться правил, которые помогут снизить вероятность нежелательных эффектов.

Есть и кратковременные ограничения на поход в баню.

Так, нельзя париться:

— На полный и на голодный желудок. Надо есть за час или через час после бани.

— В состоянии алкогольного опьянения. От высоких температур опьянение наступает быстрее, к тому же алкоголь нарушает координацию, что чревато травмами и ожогами.

Резкий перепад температур может стать причиной приступа.

Даже если у вас нет про-

Источники: АиФ Здоровье

Лицензия серия ЛП №0002223 от 6.02.2003г. выдана Министерством здравоохранения РК.

В ТОО «МЕДИЦИНСКИЙ ЦЕНТР»

1. Функционирует реабилитационное отделение. Оказываются реабилитационные услуги на бесплатной (госзаказ) и платной основе.
2. Принимает врач-гастроэнтеролог высшей категории, сосудистый хирург, проктолог, маммолог, детский кардиолог. Консультация проводится в поликлинике ТОО» Медицинский центр».
3. Открыли вирусологическую лабораторию для определения COVID-19 на бесплатной (госзаказ) и платной основе. Прием анализов с 08:00 до 10:00. Результаты анализов готовятся в течение 5 часов. Стоимость — 6 000 тенге.
4. По субботам работает кабинет КТ и МРТ

Прием анализов с 08:00 до 10:00. Результаты анализов готовятся в течение 5 часов. Телефоны для справок: 53–67–78, 53–68–94 Адрес: г. Уральск, ул. Есенжанова, 19

Лицензия ЛП00576DL №0181065 от 17.03.2011г. выдана ГУ Управления здравоохранения ЗКО.

ГКП на ПХВ «Областной центр психического здоровья «Управления здравоохранения Западно-Казакстанской области, занимающийся диагностикой и лечением психических заболеваний, в том числе, наркологических расстройств» объявляет о следующих вакансиях:

1. Санитар - 3 ед. (на время отпуска без сохранения заработной платы по уходу за ребенком до достижения им возраста трех лет основного работника)

Предъявляемые требования:

Обратившимся лицам необходимо представить следующие документы: медицинская книжка и копии следующих документов: удостоверение личности, трудовая книжка, фотография (3x4) – 1шт, справка о том, что не состоит на учете (психическом, наркологическом, туберкулезном), автобиография, скоросшиватель, личный листок по учету кадров.

Документы представить в течение 15 дней со дня опубликования объявления.с 09.00 до 15.00 часов по адресу: г. Уральск, ул. Есенжанова, 17.отдел кадров, тел. 24-03-82

Лицензия ЛП00576DL №0181065 от 17.03.2011г. выдана ГУ Управления здравоохранения ЗКО.

Психикалық ауруларды соның ішінде, наркологиялық ауруларды диагностикалаумен және емдеумен айналысатын Батыс Қазақстан облысы денсаулық сақтау басқармасының ШЖҚ «Облыстық психикалық денсаулық орталығы» МҚК төмендегідей бос жұмыс орындары жөнінде жариялайды:

1. Санитар - 3бірл (негізгі қызметкердің бала үш жасқа толғанға дейін оның күтіміне байланысты жалақы сақталмайтын демалысы мерзіміне)

Қойылатын талаптар:

Өтініш білдірген тұлғаларға төмендегідей құжаттарды тапсырулары қажет: медициналық кітапша және келесі құжаттардың көшірмелері: жеке куәлік, фотосурет (3x4) – 1дана, (психикалық, наркологиялық, туберкулез) есепте турмайтыны туралы анықтамалар, өмірбаян, скоросшиватель, кадр есебі жөніндегі жеке іс парағы.

Құжаттар хабарландыру шыққан күннен бастап 15 күн ішінде сағ. 09.00–15.00 аралығында мына мекен-жай бойынша қабылданады: Орал қаласы, Есенжанов көш. 17, кадрлар бөлімшесіне, тел. 24-03-82

Лицензия ЛП00617DL №0181101 от 5.07.2011г. выдана ГУ Управления здравоохранения ЗКО.

ГКП на ПХВ «ОБЛАСТНОЙ ОНКОЛОГИЧЕСКИЙ ДИСПАНСЕР» ОКАЗЫВАЕТ УСЛУГИ НА ПЛАТНОЙ ОСНОВЕ:

<p>Консультация :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Онколога – Маммолога, – Онкохирурга – Гинеколога – Уролога – врачи КМН, высшей, 1 и 2 категории <p>Отделение эндоскопии:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ФТДС – тотальная колоноскопия – бронхоскопия – Видеоректосигмоидоскопия – Спирография 	<p>Отделение хирургии:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Удаление липом, папиллом , атером и других доброкачественных новообразований. – Секторальная резекция молочной железы (киста молочной железы, фиброаденома,узлового мастопатия). – Конизация шейки матки. <p>Отделение лучевой терапии:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Близкофокусная терапия – это лечение пятночных шпор, артритов, бурситов, невритов, деформирующих и т.д. – Компьютерная томография, – Рентгенография и маммография. – УЗИ всех органов в т.ч. – мягких тканей, сосудов, ре- 	<p>продуктивной системы и грудных желез мужчин.</p> <p>Консультация на аппарате Дерматоскоп</p> <p>Дерматоскопия: – это современный, безопасный , безболезненный и быстрый метод обследования различных новообразований на поверхности кожи (папилломы, родинки, невус и т.д.)</p> <p>Цитологические и гистологические исследования. Клинико-диагностическая лаборатория .</p>
---	--	---

Адрес: г. Уральск, ул.Алматинская 58 . Телефон: 8 (7112) 91 80 52

РЕЦЕПТ НЕДЕЛИ



Итальянский кулич

Кекс «Коломба» — традиционная итальянская выпечка, которую принято готовить на Пасху. Она кардинально отличается от привычных нам сухих куличей. Коломба — мягкая, воздушная и пышная сдоба, сдобренная разнообразными цукатами под неперезойденной миндальной глазурью. Обычно такой кулич выпекают в форме голубки, но мы решили не возиться и сделать сдобу привычно круглой, ведь на вкус это никак не влияет.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Сливочное масло 80 г
- Изюм 70 г
- Лимон 1 шт.
- Апельсин 1 шт.
- Ваниль 1 шт.
- Яйцо 3 шт.
- Пшеничная мука 280 г
- Сахарная пудра по вкусу
- Миндальные лепестки 70 г
- Сахар 130 г
- Кукурузный крахмал 20 г
- Морская соль 1 щеп.
- Дрожжи 15 г
- Молоко 120 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подогрейте молоко до 38–40 градусов, добавьте щепотку соли, 1 ст. л. сахара и покрошите свежие дрожжи, хорошенько всё перемешайте. Оставьте смесь на 10 минут. Тем временем растопите сливочное масло и дайте ему остыть.

Промойте и залейте изюм горячей водой и оставьте на 10–15 минут. Затем поместите его на сито, дайте жидкости стечь, а изюм обсушите. Очистите апельсин и лимон от цедры, в глубокую емкость выжмите сок. Стручок ванили разрежьте пополам вдоль, с помощью ножа извлеките из стручка семена. В глубокой посуде взбейте 2 яйца и 1 желток, влейте сок апельсина и лимона, добавьте натертую цедру, 55 г сахара, семена ванили и 1 щеп. соли.

Просейте в полученную массу горкой муку, сделайте в центре углубление, тонкой струйкой влейте смесь молока с дрожжами. Затем введите яичную смесь, растопленное сливочное масло и изюм. Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет однородным (примерно 10 минут). Оставьте тесто на 2 часа в теплом месте, обминайте раз в час. Дно и форму для выпечки смажьте сливочным маслом. Распределите тесто по форме и оставьте ее на 30 минут в тепле. Затем отправьте форму в разогретую до 160 градусов духовку на 50–60 минут. Чтобы верхушка не пересохла, можете накрыть ее фольгой. Достаньте кулич из формы и дайте ему остыть.

В блендере измельчите половину миндаля с 50 г сахара, взбейте в густую пену оставшийся белок, смешайте его с миндальной массой. Распределите по поверхности остывшего кекса глазурь, украсьте выпечку оставшимися лепестками миндаля.

Простой рецепт кулича для начинающих

Свободного времени у меня очень мало, поэтому отдаю предпочтение легким рецептам. Как вы понимаете, дрожжевое тесто — совсем не моя история. Я годами покупала куличи на Пасху в соседнем супермаркете, и все были рады. Но несколько лет назад близкая подруга поделилась со мной, как можно приготовить пасхальную выпечку с разрыхлителем. С радостью рассказываю нашим читателям этот замечательный простой рецепт кулича.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Пшеничная мука 400 г
- Сливочное масло 300 г
- Сахар 250 г
- Молоко 200 мл
- Яйцо 4 шт.
- Изюм 150 г
- Лимонная цедра 1 ч. л.
- Разрыхлитель 7 г
- Соль 0,5 ч. л.
- Ванильный сахар 2 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Так как тесто лучше поднимется, если все ингредиенты будут комнатной температуры, заранее нужно достать продукты из холодильника. И лишь спустя какое-то время можно приступать к приготовлению куличей. Переложите мягкое сливочное масло в глубокую

миску. Всыпьте к нему 250 г сахара вместе с ванильным сахаром и всё хорошенько взбейте миксером. У вас должна получиться пышная белая масса.

Четыре куриных яйца разбейте в отдельную емкость. И постепенно, не переставая взбивать, добавляйте их к сливочному маслу с сахаром.

После этого соедините полученную массу с цедрой одного лимона и теплым молоком. Перемешайте силиконовой лопаткой или столовой ложкой. Пшеничную муку соединяем с разрыхлителем для теста и половиной чайной ложки соли. И затем просеиваем через сито в молочно-сливочную массу.



Всё хорошенько перемешиваем.

Изюм заливаем в несколько минут кипятком, а после этого высушиваем бумажными полотенцами. И добавляем в тесто. Снова перемешиваем, чтобы изюм равномерно распре-

делился. Теперь можно разливать тесто по формочкам.

Я выпекаю куличики в разогретой до 160 градусов духовке около часа. Иногда чуть дольше. Каждый кулич должен вырасти и зарумяниться.

Пасхальный заварной кулич

Печь Пасхальные угощения для меня дело новое и интересное. Пристрастилась я к нему совсем недавно. Пасхальный заварной кулич — нежнейшее угощение. Накануне светлого праздника спешу поделиться с вами проверенным рецептом этой выпечки.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Пшеничная крупа 700 г
- Молоко 350 мл
- Сахар 330 г
- Ванильный сахар 10 г
- Яичный желток 6 шт.
- Сливочное масло 175 г
- Дрожжи 36 г
- Лимонная цедра 2 ст. л.
- Изюм 100 г
- Коньяк 20 г
- Кардамон 1 ст. л.
- Соль 0,25 ч. л.
- Шафран по вкусу
- Грецкие орехи 100 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Замочите изюм в алкоголе. Приготовьте штрейзельную крошку. Грецкие орехи подсушите в духовке, затем измельчите в блендере. Добавьте 50 г охлажденного сливочного масла, 100 г муки и 100 г сахара, взбейте еще раз. Заверните массу в пище-

вую пленку и отправьте в морозильную камеру. Заварите муку. В большую емкость просейте 100 г муки, насыпьте 100 г сахара и щепотку соли. Тщательно перемешайте венчиком.

250 мл молока доведите до кипения, затем сразу снимите с огня и всыпьте в него приготовленную сухую смесь. Перемешайте венчиком или миксером на небольшой скорости до однородности. Позвольте смеси охладиться до комнатной температуры. Слегка подогрейте оставшееся молоко, затем добавьте в него 2 ч. л. сахара и свежие дрожжи. Перемешайте до образования лимонной цедры. Разложите изюм на бумажных полотенцах, чтобы его подсушить. Затем обваляйте его в муке. Когда тесто поднимется до верхнего края емко-

сти, добавьте в него изюм, кардамон, ванильный сахар и лимонную цедру. Снова хорошо вымесите тесто, накройте миску и опять уберите в теплое место на 1 час.

По истечении этого времени вымесите тесто еще раз. Выложите готовое тесто в формочки, смазанные маслом, наполняя их примерно на треть. Оставьте подниматься. Перед выпечкой посыпьте штрейзельной крошкой. Выпекайте при температуре 180 градусов 45–60 минут.

Поскольку этот заварной кулич посыпая штрейзельной крошкой, считаю, что в других украшениях он не нуждается. Когда не используйте крошку, можно декорировать куличи дробленными орехами и сухофруктами. Красиво и полезно!

Венское тесто для куличей на желтках

Признаться честно, выпечка — не моя стихия. К примеру, куличи на Пасху всегда пекла моя мама или свекровь, а я на стол готовила в основном закуски. Но в прошлом году мне пришлось самостоятельно заняться главной выпечкой праздника. Благо я заранее узнала, как готовить венское тесто.

Тесто для кулича требует особого внимания и опыта. Ни тем, ни другим похвастать я не могла. Но венское тесто готовится настолько просто, что справиться с ним даже самая неуклюжая хозяйка. И опытная женщина этот рецепт способен сильно упростить жизнь. Ознакомьтесь!

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Молоко 600 мл
- Дрожжи 80 г
- Сметана 300 г
- Сливочное масло 500 г
- Подсолнечное масло 150 мл
- Яичный желток 10 шт.
- Яйцо 4 шт.
- Сахар 600 г
- Ванилин по вкусу
- Изюм 100 г
- Соль 1 ч. л.
- Пшеничная мука 2,2–2,5 кг
- Яичные белки 1 шт.
- Сахарная пудра 120 г
- Лимонная кислота 1 щеп.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Первым делом пригото-

вим опару. В глубокой миске смешайте холодное молоко с пресованными дрожжами. В эту же емкость добавьте жирную домашнюю сметану (хотя бы 30 % жирности).

Пересыпьте в миску холодное сливочное масло, нарезанное кубиками, соль, сахар и ванилин. Изюм можете не запаривать. Промойте, подсушите и тоже отправьте его в миску. Туда же добавьте яйца, желтки и сахар, перелейте растительное масло. В целом, смешайте всё, кроме муки. Накройте опару крышкой и оставьте ее на ночь при комнатной температуре.

На утро постепенно добавляйте в опару просеянную муку. Замешивайте тесто сначала силиконовой лопаткой, а потом — вручную. Оно должно получиться мягким, слегка липнуть к рукам.

К слову, муки может уйти чуть больше или меньше. Ориентируйтесь на готовое тесто. Накройте его в миске крышкой, оставьте



на 1,5 часа при комнатной температуре.

Когда тесто увеличится минимум в 2 раза, слегка обомните его со всех сторон. Разделите тесто на части и распределите по формам. Их заранее смажьте маслом. Формы с тестом накройте пленкой. Пусть оно снова поднимется. Спустя полчаса (или чуть больше) отправьте куличи в разогретую до 180 градусов духовку на 80 минут.

За 10 минут до конца при-

готовления включите конвекцию.

Готовым куличам дайте остыть и только тогда поливайте их глазурью и посыпайте присыпкой. Венское тесто нравится мне не только из-за простоты приготовления. Куличи из него получаются упитанными и тяжелыми, но супермягкими и ароматными. А еще из них выходят вкуснейшие сухари. Рекомендую испробовать в предстоящие праздники!

РЕЦЕПТ В КОПИЛКУ



Коржи для «Наполеона»: простой рецепт

Когда в гости приходят подруги, традиционно угощаю их домашним «Наполеоном». То, что крем я готовлю сама, ни у кого сомнений не вызывает. А вот коржи для «Наполеона», по мнению большинства, я использую покупные. Пришлось выдать им свой рецепт.

По вкусу мой «Наполеон» практически не отличается от того, что мы ели в детстве. Только готовить его гораздо проще. Особенно если использовать тесто-пятиминутку. Почему я его так называю, узнаете далее.

Если планирую испечь коржи для «Наполеон», еще с вечера отправляю в морозилку упаковку масла, а кувшин с питьевой водой — в холодильник. Эти ингредиенты должны быть холодными. К слову, уже готовое тесто, скатанное в лепешки, тоже можно спрятать в морозилку. Такая заготовка не помешает!

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Сливочное масло 250 г
- Пшеничная мука 450 г
- Вода 150 мл
- Яйцо 1 шт.
- Уксус 1 ст. л.
- Соль 1 щеп.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку просейте в глубокую миску. Поверх нее натрите замороженное сливочное масло на крупной терке. Перетрите ингредиенты руками в крошку.

К крошке добавьте холодную воду, яйцо и уксус. Туда же отправьте щепотку соли. Перемешайте ингредиенты. Перелейте жидкую массу к крошке. Теперь быстро замесите тесто.

Готовое тесто разделите на 12 равных частей. Скатайте их в шарики. Каждый шарик присыпьте мукой, тонко раскатайте в лепешку. Их, в свою очередь, выложите на пергамент.

На каждой лепешке сделайте по несколько проколов вилкой. Выпекайте коржи в разогретой до 200 градусов духовке 5 минут. Они будут вздуваться, пугаться этого не стоит.

По словам моего мужа, проще только «Наполеон» из лаваша. Такой десерт тоже иногда готовлю. Чтобы он удался, лаваш стоит подсушить на сковородке или в духовке. Больше о тонкостях приготовления ленивого «Наполеона» читайте в следующем номере. Понравился рецепт? Делитесь им с друзьями!

Кулич «Царский»

Быстрые рецепты хороши и вкусны, но, чтобы кулич получился настоящим, нужно приложить чуть больше усилий. Настоящим его делают две вещи: во-первых, тот самый праздничный хлеб долго не черствеет, во-вторых, наличие дополнительных специй, миндаля и вымоченных особым образом сухофруктов делают его вкус воистину королевским. Так он и называется — «Царский».

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Пшеничная мука 400 г
- Сливки 240 мл
- Сливочное масло 80 г
- Сахар 100 г
- Яичный желток 6 шт.
- Дрожжи 4 г
- Кардамон, мускатный орех, изюм, миндаль по вкусу
- Коньяк 4 ст. л.
- Апельсиновый сок 100 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Замочите изюм в коньяке с апельсиновым соком. Смешайте дрожжи с половиной муки и третью сливочного масла и оставьте опару вызреть в течение часа в теплом месте под полотенцем. Затем добавьте жел-

ки, размягченное масло, остатки сливок и сахар, перемешайте до однородности. Добавьте сухофрукты, специи и орехи, следом муку. Вымесите мягкое тесто и оставьте его еще минут на 40. Используйте специальные формочки или другую глубокую посуду для выпекания. Обложите ее пергаментом, смажьте его маслом изнутри и присыпьте панировочными сухарями изнутри, чтобы тесто не пристало.

Наполняйте формы тестом только наполовину, дайте ему еще подняться (желательно почти до верха) и отправьте в печь запекаться в разогретую до 100



градусов печь на 10 минут, затем пеките при 180. Следите за образованием

корочки! Зарумянится — значит, готово. Приятного аппетита!

ПОНЕДЕЛЬНИК | 25.04

QAZAQSTAN	ХАБАР
06:00 «Tairsholpan»	04:00 15:00 Кино.
06:00 «Таңғы хабар»	06:00 «Таңғы хабар»
09:00 12:00, 14:00, 16:00, 19:00, 23:35 Adaragat	09:00 17:00 MegaHit.
09:10 Т/х «Гүлдер күпиясы»	11:00 Т/х «Алтыстан асып барамын»
11:00 Т/х «Ынтымақ ауылы»	12:00 Т/х «Бәелер»
11:00 Т/х «Ынтымақ ауылы»	14:00 «Бүгін»
12:10 «Қызық екен...»	19:00 Қорытынды жаңалықтар
12:50 «Теледарігер»	14:15 «Арда»
14:15 «Арда»	19:30 «Негізінде»
15:05 Т/х «Шабадлы 18»	19:35 «Народный контроль»
16:15 «Қызық екен...»	20:00 Итоги дня
17:00 Т/х «Гүлдер күпиясы»	20:30 «То сүтін»
22:40 «1001 Түн»	19:35 Шоу «Ashyq alai»
03:10 Шоу «Ashyq alai»	20:30 Т/х «Ынтымақ ауылы»
01:00 «Теледарігер»	23:00 «Сыртү бүгін»

ЕВРАЗИЯ	КТК
05:00 03:35 «Той зақаз»	06:05 «Дәу-даймайсъ» (қайталау)
06:00 «Қайырлы таң, қазақстан!»	06:30 «Бір нем дүние», өзбек тележақасы.
07:00 «Доброе утро, казахстан!»	07:00 «Юморина» (повтор)
08:00 «Менің мүдесі»	10:10 «Моя чужая»
09:15 Шоу «Лучше всех»	09:15 «На самом деле»
10:45 Т/с «Разве можно мечтать о большем»	11:45 «Одиночка», остроосюжетный детектив мелодрама
13:00, 01:10 «Новости»	14:30 «Королева бандитов-2», остроосюжетный детектив мелодрама
13:10 «Qosilke»	16:50 «Тогжан», тележақ. тусәуесер!
17:30, 02:25 «Басты жаңалықтар»	18:30 Кешкі жаңалықтар
18:00 «Кіретізі»	19:30 «Отат отбасы», ток-шоу тусәуесер!
19:40 Т/с «Невский. чужой среди чужих»	20:00 Вечерние новости
23:15 Т/с «Нанальник разведки»	20:40 «Испытание-2», мелодрама.
00:15 «Хиросант. линии сәбі»	22:30 «Морские дьяволы. особое задание»
01:25	
01:40 «П@yтiпa»	
02:50 «Тамаша city»	

НТК	7 КАНАЛ
06:00 «Разминка»	05:00 Jaidatmap
06:15 «Джеки чанның оқиғасы»	06:00 «Серт пен сезім»
07:00, 01:05 «Бүлдір-күлдір»	07:00 «Көзайым»
08:30 «Мәленғын езіміз»	08:00 14:20 «Дылды»
10:00, 18:30 «Мир найзаның»	09:00 «Я беру твою жизнь»
11:00 «Бір болайық»	07:30 15:30, 23:40 «Ревю»
15:35 «Неизвестный»	11:00, 16:30 «Женский доктор»
17:40 «Однажды в россии»	12:00 Шоу «Santaram»
21:40 «Волки»	13:00 «Q-Елі»
23:45 «Опмай, опмай!»	09:00 «Смешарики»
00:25 «Жұлдызды weekend»	09:15 «Приключения джеки чана»
03:00 «Екі езу»	10:00, 18:30 «Мир найзаның»
	18:30 «Обычная женщина»
	17:40 «Бір болайық»
	15:35 «Час истины»
	21:40 «Қадам»
	22:30 «Город порока»
	02:20 «Тыңрай!»
	21:30 «Законнослушный гражданин»
	03:00 «Айна-оплпе»
	03:30 «Қуырдақ»

31 КАНАЛ	ASTANA TV
05:00 Әәл студия	05:00 Т/х «Белгісіз жан»
06:00 Ризамын	06:00 «Маша и медведь»
06:30 Информбiрo (повтор)	08:00, 20:55 Т/х «Қарындасым, қарлығашым»
07:30 М/с «Царевны»	10:20, 01:00 Т/х «Ұлым и медведь»
08:00, 13:00 М/с «Маша и медведь»	11:20, 22:50 Т/х «Сарай жауы»
09:30 «31 Әәл»	12:30 Шоу «Айтарым бар»
10:00 Т/с «Ханшайым»	13:30 Т/х «Шыңғысхан»
11:00 Т/с «Тайна любви»	14:30 Т/х «Келіндер»
12:30 М/с «Лили и стич»	16:00 Т/х «Кенже»
20:00 Т/с «Шқан уя»	23:50 Т/х «Ене»
20:55 Х/ф «Драконы навсегда»	01:40 Шоу «Айтарым бар»
23:00 Т/с «Анұпам»	02:50 Х/ф «Черный пёс»
00:00 Т/с «Ханшайым»	23:50 Т/с «Анұпам»
00:40 Т/с «Базарбаевтар»	22:50 Т/с «Ханшайым»
02:50 Әәл студия	00:30 Т/с «Базарбаевтар»
03:00 What's up?	03:00 What's up?

ВТОРНИК | 26.04

QAZAQSTAN	ХАБАР
06:00 «Tairsholpan»	04:00 15:00 Кино.
06:00 «Таңғы хабар»	06:00 «Таңғы хабар»
09:00 17:00 MegaHit.	09:00 17:00 MegaHit.
11:00 Т/х «Ынтымақ ауылы»	11:00 Т/х «Алтыстан асып барамын»
12:10, 16:15 «Қызық екен...»	12:00 Т/х «Бәелер»
14:00 «Бүгін»	14:00 «Большая неделя»
12:50 «Теледарігер»	19:00 Қорытынды жаңалықтар
14:15 Х/ф Деректі фильм	14:15 «Ауылдастар»
14:40 «Ауылдастар»	19:30 «Негізінде»
15:10 Т/х «Шабадлы 18»	19:35 «Ерекше бақылау»
16:15 «Қызық екен...»	20:00 Итоги дня
17:00 Т/х «Гүлдер күпиясы»	19:35 Шоу «Ashyq alai»
20:30 «То сүтін»	20:30 Т/х «Ынтымақ ауылы»
19:35 Шоу «Ashyq alai»	21:30 Т/х «Жат мекені»
20:30 Т/х «Ынтымақ ауылы»	22:25 «1001 Түн»
23:00 Шоу «Ashyq alai»	00:50 Шоу «Ashyq alai»
00:50 «Теледарігер»	

ЕВРАЗИЯ	КТК
05:00 03:35 «Той зақаз»	06:05 Кешкі жаңалықтар (қайталау)
06:00 «Қайырлы таң, қазақстан!»	06:30 «Бір нем дүние», өзбек тележақасы.
07:00 «Доброе утро, казахстан!»	08:00 «Отат отбасы», ток-шоу (қайталау)
08:00 «Менің мүдесі»	08:00 «На самом деле»
09:15 Шоу «Лучше всех»	09:00 «Пусть говорят»
10:45 Т/с «Разве можно мечтать о большем»	09:30 «Испытание-2», мелодрама (повтор)
13:00, 01:10 «Новости»	10:10 Т/с «Нанальник разведки»
13:10 «Qosilke»	11:10 Т/с «Фальшивомонетчики»
17:30, 02:25 «Басты жаңалықтар»	13:00, 01:10 «Новости»
18:00 «Кіретізі»	13:15 «Жаналықтар»
19:40 Т/с «Невский. чужой среди чужих»	13:30 «Qosilke», остроосюжетный детектив мелодрама
23:15 Т/с «Нанальник разведки»	16:30 «Тогжан», тележақ. тусәуесер!
00:15 «Хиросант. линии сәбі»	18:30 Кешкі жаңалықтар
01:25	19:00 «Главные новости»
01:40 «П@yтiпa»	20:40 «Испытание-2», мелодрама.
02:50 «Тамаша city»	22:30 «Морские дьяволы. особое задание»

НТК	7 КАНАЛ
06:00 «Разминка»	05:00 Jaidatmap
06:15 «Джеки чанның оқиғасы»	06:00 «Серт пен сезім»
07:00, 01:05 «Бүлдір-күлдір»	07:00 «Көзайым»
08:30 «Мәленғын езіміз»	08:00 14:20 «Дылды»
10:00, 18:30 «Мир найзаның»	09:00 «Обычная женщина»
11:00 «Бір болайық»	07:30 15:30, 23:45 «Ревю»
15:35 «Неизвестный»	11:00, 16:30 «Женский доктор»
17:40 «Однажды в россии»	12:00 Шоу «Santaram»
21:40 «Волки»	13:00 «Q-Елі»
23:45 «Опмай, опмай!»	09:00 «Смешарики»
00:25 «Жұлдызды weekend»	09:15 «Приключения джеки чана»
03:00 «Екі езу»	10:00, 18:30 «Мир найзаның»
	18:30 «Обычная женщина»
	17:40 «Бір болайық»
	15:35 «Час истины»
	21:40 «Қадам»
	22:30 «Город порока»
	02:20 «Тыңрай!»
	21:30 «Законнослушный гражданин»
	03:00 «Айна-оплпе»
	03:30 «Қуырдақ»

31 КАНАЛ	ASTANA TV
05:00 Әәл студия	05:00 Т/х «Белгісіз жан»
06:00 Ризамын	06:00 «Маша и медведь»
06:30 Информбiрo (повтор)	08:00, 20:55 Т/х «Қарындасым, қарлығашым»
07:30 М/с «Царевны»	10:20, 01:00 Т/х «Ұлым и медведь»
08:00, 13:00 М/с «Маша и медведь»	11:20, 22:50 Т/х «Сарай жауы»
09:30 «31 Әәл»	12:30 Шоу «Айтарым бар»
10:00 Т/с «Ханшайым»	13:30 Т/х «Шыңғысхан»
11:00 Т/с «Тайна любви»	14:30 Т/х «Келіндер»
12:30 М/с «Лили и стич»	16:00 Т/х «Кенже»
20:00 Т/с «Шқан уя»	23:50 Т/х «Ене»
20:55 Х/ф «Драконы навсегда»	01:40 Шоу «Айтарым бар»
23:00 Т/с «Анұпам»	02:50 Х/ф «Черный пёс»
00:00 Т/с «Ханшайым»	23:50 Т/с «Анұпам»
00:40 Т/с «Базарбаевтар»	22:50 Т/с «Ханшайым»
02:50 Әәл студия	00:30 Т/с «Базарбаевтар»
03:00 What's up?	03:00 What's up?

СРЕДА | 27.04

QAZAQSTAN	ХАБАР
06:00 «Tairsholpan»	04:00 15:00 Кино.
09:10 Т/х «Гүлдер күпиясы»	06:00 «Таңғы хабар»
11:00 Т/х «Ынтымақ ауылы»	09:00 17:00 MegaHit.
12:10, 16:15 «Қызық екен...»	11:00 «Біраң назарда»
14:00 «Бүгін»	11:30 Т/х «Алтыстан асып барамын»
12:50 «Теледарігер»	12:00 Т/х «Бәелер»
14:15 «Қазақтар»	14:00 «Бүгін»
14:40 «Ауылдастар»	19:00 Қорытынды жаңалықтар
15:10 Т/х «Шабадлы 18»	14:40 «Ауылдастар»
16:15 «Сараз қарбыл болсын!»	15:10 Т/х «Шабадлы 18»
16:40 Х/ф «Киелі доспадан»	19:35 «Кімемет»
20:00 Итоги дня	20:00 Итоги дня
19:35 Шоу «Ashyq alai»	20:35 Т/х «Ана жүрегі»
20:30 Т/х «Ынтымақ ауылы»	21:30 Т/х «Жат мекені»
21:30 Шоу «Ashyq alai»	22:30 «Сыртү бүгін»
22:30 «Сыртү бүгін»	

ЕВРАЗИЯ	КТК
05:00 03:35 «Той зақаз»	06:05 Кешкі жаңалықтар (қайталау)
06:00 «Қайырлы таң, қазақстан!»	06:30 «Бір нем дүние», өзбек тележақасы.
07:00 «Доброе утро, казахстан!»	08:00 «Отат отбасы», ток-шоу (қайталау)
08:00 «Менің мүдесі»	08:00 «На самом деле»
09:15 Шоу «Лучше всех»	09:00 «Пусть говорят»
10:45 Т/с «Разве можно мечтать о большем»	09:30 «Испытание-2», мелодрама (повтор)
13:00, 01:10 «Новости»	10:10 Т/с «Нанальник разведки»
13:10 «Qosilke»	11:10 Т/с «Фальшивомонетчики»
17:30, 02:25 «Басты жаңалықтар»	13:00, 01:10 «Новости»
18:00 «Кіретізі»	13:15 «Жаналықтар»
19:40 Т/с «Невский. чужой среди чужих»	13:30 «Qosilke», остроосюжетный детектив мелодрама
23:15 Т/с «Нанальник разведки»	16:30 «Тогжан», тележақ. тусәуесер!
00:15 «Хиросант. линии сәбі»	18:30 Кешкі жаңалықтар
01:25	19:00 «Главные новости»
01:40 «П@yтiпa»	20:40 «Испытание-2», мелодрама.
02:50 «Тамаша city»	22:30 «Морские дьяволы. особое задание»

НТК	7 КАНАЛ
06:00 «Разминка»	05:00 Jaidatmap
06:15 «Джеки чанның оқиғасы»	06:00 «Серт пен сезім»
07:00, 01:05 «Бүлдір-күлдір»	07:00 «Көзайым»
08:30 «Мәленғын езіміз»	08:00 14:20 «Дылды»
10:00, 18:30 «Мир найзаның»	09:00 «Обычная женщина»
11:00 «Бір болайық»	07:30 15:30, 23:25 «Ревю»
15:35 «Неизвестный»	11:00, 16:30 «Женский доктор»
17:40 «Однажды в россии»	12:00 Шоу «Santaram»
21:40 «Волки»	13:00 «Q-Елі»
23:45 «Опмай, опмай!»	09:00 «Смешарики»
00:25 «Жұлдызды weekend»	09:15 «Приключения джеки чана»
03:00 «Екі езу»	10:00, 18:30 «Мир найзаның»
	18:30 «Обычная женщина»
	17:40 «Бір болайық»
	15:35 «Час истины»
	21:40 «Қадам»
	22:30 «Город порока»
	02:20 «Тыңрай!»
	21:30 «Законнослушный гражданин»
	03:00 «Айна-оплпе»
	03:30 «Қуырдақ»

31 КАНАЛ	ASTANA TV
05:00 Әәл студия	05:00 Т/х «Белгісіз жан»
06:00 Ризамын	06:00 «Маша и медведь»
06:30 Информбiрo (повтор)	08:00, 20:55 Т/х «Қарындасым, қарлығашым»
07:30 М/с «Царевны»	10:20, 01:00 Т/х «Ұлым и медведь»
08:00, 13:00 М/с «Маша и медведь»	11:20, 22:50 Т/х «Сарай жауы»
09:30 «31 Әәл»	12:30 Шоу «Айтарым бар»
10:00 Т/с «Ханшайым»	13:30 Т/х «Шыңғысхан»
11:00 Т/с «Тайна любви»	14:30 Т/х «Келіндер»
12:30 М/с «Лили и стич»	16:00 Т/х «Кенже»
20:00 Т/с «Шқан уя»	23:50 Т/х «Ене»
20:55 Х/ф «Драконы навсегда»	01:40 Шоу «Айтарым бар»
23:00 Т/с «Анұпам»	02:50 Х/ф «Черный пёс»
00:00 Т/с «Ханшайым»	23:50 Т/с «Анұпам»
00:40 Т/с «Базарбаевтар»	22:50 Т/с «Ханшайым»
02:50 Әәл студия	00:30 Т/х «Базарбаевтар»
03:00 What's up?	03:00 What's up?

ЧЕТВЕРГ | 28.04

QAZAQSTAN	ХАБАР
06:00 «Tairsholpan»	04:00 15:00 Кино.
09:10 Т/х «Гүлдер күпиясы»	06:00 «Таңғы хабар»
11:00 Т/х «Ынтымақ ауылы»	09:00 17:00 MegaHit.
12:10, 16:15 «Қызық екен...»	11:00 Т/х «Ынтымақ ауылы»
14:00 «Бүгін»	12:00 Т/х «Бәелер»
12:50 «Теледарігер»	14:00 «Большая неделя»
14:15 «Қазақтар»	19:00 Қорытынды жаңалықтар
14:40 «Ауылдастар»	14:15 «Ауылдастар»
15:10 Т/х «Шабадлы 18»	19:30 «Негізінде»
16:15 «Сараз қарбыл болсын!»	19:35 «Кімемет»
16:40 Х/ф «Киелі доспадан»	20:00 Итоги дня
20:00 Итоги дня	20:35 Т/х «Ана жүрегі»
19:35 Шоу «Ashyq alai»	21:30 Т/х «Жат мекені»
20:30 Т/х «Ынтымақ ауылы»	22:30 «Сыртү бүгін»
21:30 Шоу «Ashyq alai»	
22:30 «Сыртү бүгін»	

ЕВРАЗИЯ	КТК
05:00 03:35 «Той зақаз»	06:05 Кешкі жаңалықтар (қайталау)
06:00 «Қайырлы таң, қазақстан!»	06:30 «Бір нем дүние», өзбек тележақасы.
07:00 «Доброе утро, казахстан!»	08:00 «Отат отбасы», ток-шоу (қайталау)
08:00 «Менің мүдесі»	08:00 «На самом деле»
09:15 Шоу «Лучше всех»	09:00 «Пусть говорят»
10:45 Т/с «Разве можно мечтать о большем»	09:30 «Испытание-2», мелодрама (повтор)
13:00, 01:10 «Новости»	10:10 Т/с «Нанальник разведки»
13:10 «Qosilke»	11:10 Т/с «Фальшивомонетчики»
17:30, 02:25 «Басты жаңалықтар»	13:00, 01:10 «Новости»
18:00 «Кіретізі»	13:15 «Жаналықтар»
19:40 Т/с «Невский. чужой среди чужих»	13:30 «Qosilke», остроосюжетный детектив мелодрама
23:15 Т/с «Нанальник разведки»	16:30 «Тогжан», тележақ. тусәуесер!
00:15 «Хиросант. линии сәбі»	18:30 Кешкі жаңалықтар
01:25	19:00 «Главные новости»
01:40 «П@	