

О выдвижении и регистрации кандидатов

29 июля 2013 года закончился срок представления документов на регистрацию кандидатов, выдвинутых для участия в выборах главы Нижнетуринского городского округа, назначенных на 8 сентября текущего года.

Все кандидаты представили необходимые документы, а кандидаты-самовыдвиженцы – еще и необходимое число подписей избирателей в поддержку своего выдвижения.

В срок до 5 августа территориальная избирательная комиссия планирует принять решения о регистрации (отказе в регистрации) по всем кандидатам, участвующим в выборах главы НТГО.

Решения о регистрации кандидатов А.В. Тюкиной и А.Н. Медведева, а также первые финансовые отчеты всех кандидатов о поступлении и расходовании средств избирательных фондов кандидатов опубликованы в официальном издании газеты «Время» от 31 июля 2013 года.

Нижнетуринская ТИК.

Приглашение на праздник

Добро пожаловать: Ураза-Байрам!

Подходит к концу Рамадан, а вместе с ним и благочестивый пост, наступает один из двух великих праздников Ислама «Ураза байрам» (праздник разговения).

Для каждого мусульманина – это причастность к общей радости единоверцев и духовного очищения, прощение с благочестивыми днями Рамадана, время подведения итогов своей жизни за этот месяц, возможность соблюдения поста, стремления к благочестию, оказания помощи нуждающимся, дачей садаки «уль-фитр». Ее обязан отдать каждый мусульманин (мусульманка), имеющий пропитание не более чем на одни сутки и живой по времени захода солнца накануне праздника. Садаку уль-фитр можно отдавать в течение Рамадана, но лучше со времени захода солнца накануне праздника до начала праздничного намаза или в течение праздничного дня. Если вы не находите, кому отдать ее, то можно отдать в мечеть, где она записывается отдельной статьей, и из нее оказывается помощь нуждающимся путникам, при их обращении в мечеть.

Праздник начинается с заходом солнца последнего дня Рамадана, т. е. 7 августа. С этого времени желательно произносить праздничный такбир до совершения праздничной молитвы 8 августа – в день праздника. Отмечают Ураза-байрам в мечетях. Внутреннее убранство нашей мечети преобразилось благодаря субботнику, проведенному женщинами Лесного и Н. Туры, организованному членом общества «Якташлар» А. Сидновой, а одна из его участниц Х. Назаргулова вдобавок еще и постирала и погладила все занавески, скатерти и полотенца. Большая благодарность им от всех мужчин-мусульман. Благодаря членам общества «Якташлар» Камиллю Шамильевичу (изготовление купола с полумесяцем) и Рамилю Каваевичу (предоставил машину с краном) на печную трубу здания установили купол с полумесяцем, что превратило здание в мечеть, до этого времени оно фактически было моляльным домом. Это очень радостное событие для всех мусульман Н. Туры и Лесного.

Мечеть в Н. Туре, ул. Советская, 17, будет открыта с 04 час. 30 мин. 8 августа. Утренний намаз (коллективный) проведен в 05 час. 30 мин. Праздничный намаз начнется в 9 утра, после него нашими женщинами будет организовано праздничное чаепитие. Приглашаем всех мусульман и мусульманок в мечеть на праздничную молитву.

АГАРЕЗИ-ХАДЖИ, имам-хатыб мечети г. Н. Туры.

По сигналам читателей

Власть «умыла руки»!

(Окончание. Начало на с. 1)

Свое мнение выразила и Е. Тарасевич. Приятно ей, оказывается, что в нашем городе есть неравнодушные граждане. Щедро она делится своими творческими потугами, рассказывая о том, что алкомаркет будет называться «Огонек». По типу того, который существовал в советские годы возле кафе «Уют». Станет этот «Огонек» своеобразным отражением советского времени в современной интерпретации. Замечательная «философия» у фирмочки – нечего сказать.

Чувствуется, наивный человек Бекетова. Хочется ей верить, что с образованием алкомаркета спокойствие и порядок в данном районе сохранятся, а горожане не станут ассоциировать появление «шарашкиной конторки» с желанием предпринимателя только лишь увеличить доход, не думая о морали и подрастающем поколении. Сущего бреда отродясь не слыхивали. Ау, Бекетова, а для чего еще существует бизнес, кроме как заработка денег, тем более основанный на продаже алкогольной продукции?! Ни о какой морали и заботе о здоровье горожан тут речи быть не может! Спиртное – один из самых ходовых товаров. Чего же Тарасевич напрягать мозги и задумываться над открытием, к примеру, пекарни или итальянской пиццерии. Гораздо проще закупить «высокоградусной бормотухи» у оптовиков и пичкать ею людей, в том числе больных – алкозависимых. Если бы она заботилась о здоровье нации, наверняка воплощала бы в жизнь противоположную бизнес-идею. В этом смысле хочется привести как образец деятельность **семейства Девярых**. У них в кулинарии и кафе алкоголь полностью отсутствует – это принципиальная позиция предпринимателей. Зато вместо него предложено множество вкуснейших и разнообразных блюд, десертов, напитков. Может, гораздо честнее равняться на достойных, нежели столь ярко желать «черной» наживы. Лесничанам одного алкомаркета – по Компроспекту – за глаза. Не слишком ли развернулись в рамках одного небольшого городка?..

Горожане через ИД «Резонанс» обращаются к отцам городского округа с просьбой провести публичные слушания по этому поводу. Ю. ПРЕСС.

Хорошо, что с тобой мы на «ТЫ»!

(Окончание. Начало на с. 1)

У торгового центра «Красная горка» в 11.00 собрались дети для участия в конкурсе рисунков на асфальте на тему «Тебе, любимый город!». Рисовали дети цветными мелками. В конце этого мероприятия жюри подвело итоги. Победителем конкурса названа Катя Головина. В рисунке она воплотила свою мечту – сделать все дворы нашего города красивыми и цветущими.

В это же время на стадионе началось первенство города по футболу, в котором приняли участие 10 городских команд. Играли по олимпийской системе на выбывание. Победила команда «Авангард», на II месте – «Старт», на III – «Бавария».

А на городской площади в 13.00 открыл праздник и поздравил всех жителей Нижней Туры глава Нижнетуринского городского округа Ф.П. Телепаев. Затем состоялось чествование лучших нижнетуринцев и награждение победителей конкурса «Чистый двор – чистый город».

Мастер-класс

Нижнетуринский хлебокомбинат, директором которого является Ринат Ахатович Закирулин, всегда отличался выпуском качественной продукции, создаваемой умелыми руками профессионалов. Но есть у этого предприятия и еще одна замечательная особенность, неизменно вызывающая уважение, как со стороны коллег-производителей, так и клиентов – это желание постоянно развиваться, расширять ассортимент товаров, словом, радовать своих покупателей вкусной, ароматной, разнообразной продукцией снова и снова.

Вот и совсем недавно, 25 июля, на хлебокомбинате состоялся очередной практический семинар, где технологи Торгового дома «Продсервис» (г. Екатеринбург) совместно со специалистами компании «Дальняя мельница» презентовали новые хлебопекарные изделия, появление которых на прилавках нашего города уже не за горами.

Пышный хлеб «Чиабатта», пикантный «Деревенский», ароматный «Полезный», традиционный «Старорусский», разнообразные сладкие булочки, пироги, воздушные пирожные, торты... Всего и не перечислишь. Казалось бы, чем еще может удивить нас Нижнетуринский хлебокомбинат, в линейке продукции которого насчитывается более 150 наименований. Но, оказывается, нет пределов для фантазии и возможностей наших мастеров. В минувший четверг на предприятии состоялся мастер-класс, на который приехали специалисты «Продсервиса» из Екатеринбурга, крупнейшего на Урале поставщика сырья для хлебопекарного и кондитерского производства, предлагающего различные технологии и услуги, постоянного делового партнера Нижнетуринского хлебокомбината.



Изготовление французской сдобы.

Его технологи совместно с коллегой компании «Дальняя мельница», французом Никола Клеменом обучали наших работников изготовлению французского багета, французской и медовой сдобы, сырного хлеба с луком, хлеба «Бородино» и, наконец, печеня. В цехе в этот день царил необыкновенный оживление, как это всегда и бывает при внедрении чего-то интересного и многообещающего. А какой аромат витал в воздухе! Пьянящий, сладкий, волшебный... И не мудрено, ведь

Праздник продолжился театрализованной игровой программой «Площадь хорошего настроения» и концертом «В детском царстве-государстве» (мини-спектакль с ростовыми куклами).

Не обошлось и без катания на верблюде, ишаке и лошадке. Дети были в восторге!

Но если днем вся городская площадь была отдана детям, то ближе к вечеру началась «взрослая» программа, не менее разнообразная и интересная. В нее вошли молодежная акция «Город нашего времени», концерт «Энергия» (реп, хип-хоп, флеш-моб), акция «Город судьбы моей», «Бал младенцев», чествование молодоженов, вручение медалей «Совет да любовь», концертная программа «Пой, душа!» (с участием народных коллективов «Калинушка», «Забава», «Ляйсан») и другие мероприятия. Участникам праздника особенно запомнилось выступление артистов из Екатеринбурга («Барбишоу», вокал-шоу «Hit-Magic» и театр света

Как праздник отмечали



«Я люблю тебя, мой город!»

и огня «Маори». Закончился праздник грандиозным и красивым фейерверком.

Праздник города, по мнению большинства присутствующих на нем жителей и гостей, в 2013 году удался! Спасибо за это его организаторам. Чувствуется, нижнетуринцы любят свой город.

Сергей ЧИКИШЕВ.
Фото автора.

УРАЛЬСКИЙ ХЛЕБ С ФРАНЦУЗСКИМ КОЛОРИТОМ

На Нижнетуринском хлебокомбинате состоялась практический семинар с участием технологов из Екатеринбурга и Франции



Вместе с Никола Клеменом осваиваем новую рецептуру.

по словам Анастасии Таратухиной (технолога ТД «Продсервис»), этого удалось добиться благодаря ароматным и полезным ингредиентам, которые были использованы для их приготовления. Эти разработанные во Франции и затем дополненные российскими экспертами хлебопекарные смеси очень удобны на крупном производстве. Взять, например, презентуемый хлеб «Бородино». Он уникален тем, что его рецептуру создали французы по традиционной российской технологии. Раньше этот продукт изготавливался за 13 часов, теперь же за счет исключительных смесей высокого качества на его производство тратится всего 4 часа.

Надо отметить, Никола чувствовал себя на Нижнетуринском хлебокомбинате комфортно, как дома. Ничего удивительного в этом нет, ведь он попал в среду профессионалов, которые быстро учатся. Не обладай наши технологи высоким мастерством – не становились бы они постоянными призерами на многочисленных выставках и смотрах-конкурсах хлебоулучных изделий (Нижнетуринский хлеб «Чусовской», «Карельский», «Крестьянский», «Чиабатта» там в лидерах). К тому же, наши хлебопеки регулярно выезжают на семинары в крупные города, перенимают опыт коллег и внедряют новшества на своем производстве, где это становится возможным за счет таланта наших пекарей и кондитеров, а также современного энергосберегающего импортного оборудования.

Несмотря на то, что Никола с трудом изъяснялся по-русски, технологи Нижнетуринского хлебокомбината прекрасно

его понимали. Они внимательно смотрели за тем, какие ингредиенты он использует в работе и в каких пропорциях их смешивает, старались запомнить рецептуру. Интересно было наблюдать за разделкой теста для французской и медовой сдобы. Оно получилось очень нежным, ароматным, не прилипало к рукам. Технологи придавали ему различную форму, а затем отправляли в печь. Даже наблюдать за таким процессом одно удовольствие. Что уж говорить о вкусовых достоинствах этих изделий! Продукция получилась просто изумительная!

Как рассказала главный технолог Нижнетуринского хлебокомбината Надежда Дмитриевна Закирулина, они всегда с радостью увеличивают ассортимент своих товаров, активно сотрудничают с хлебопеками других предприятий, перенимая у них новинки. Так, например, на последнем мастер-классе присутствовал представитель Австрии, и с ним нашим специалистам работать было также легко и интересно. Нередко на подобные мероприятия приезжают и коллеги из Карпинска, которые, как и Нижнетуринский хлебокомбинат, входят в состав ГП СО «Агентство по развитию рынка продовольствия». И этот семинар не стал исключением.

География реализации товаров Нижнетуринского хлебокомбината широка. Вкуснейшую хлебопекарную и кондитерскую продукцию можно приобрести не только в магазинах Нижней Туры, но еще и Лесного, Кушвы, Красноуральска, Нижнего Тагила, п. Баранчинского, Горноуральского. Ее вкусовые качества, неповторимость, не перестают радовать, удивлять, и даже вдохновлять почитателей торговой марки «Глав Хлеб».

О. МАЛЫШЕВА.
Фото автора.