

СДЕЛАЕМ ГОРОД ЧИЩЕ И УЮТНЕЕ

Традиционный осенний общегородской субботник поддержал и третий округ Оренбурга. Сотни жителей приняли в нём участие.

2 стр.

ЗА ТЕХ, КТО НА МАРШРУТЕ!

В этом году по инициативе Автотранспортного союза Оренбуржья и Ассоциации перевозчиков Оренбурга была заложена добрая традиция.

3 стр.

НАКРЫВАЕМ НО- ВОГОДНИЙ СТОЛ ПО-СОСЕДСКИ!

Любимые рецепты от жителей округа №3.

4 стр.

ОТВЕТСТВЕННЫЕ ЛЮДИ

ОРЕНБУРГ

ГОРОДСКОЕ ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКОЕ ИЗДАНИЕ

ВЫПУСК 28 ДЕКАБРЯ 2017

Счастья, удачи и любви вам в новом году, соседи!

**Дорогие друзья! Уважаемые соседи!
Вот и пролетел у нас с вами ещё один год,
и на пороге стоит уже новый, 2018-й.**

Обращаясь к вам, я в первую очередь хотел бы сказать всем неравнодушным огромное спасибо – только благодаря вашей поддержке мы смогли так много сделать для благоустройства и повышения комфорта жизни в нашем третьем округе!

Не буду сейчас останавливаться подробно на каждом событии и мероприятии, хотя, конечно, вспомнить есть о чём. Скажу лишь, что лично для меня главным достижением уходящего года стало наше единение. Да, мы с вами много спорили и не всегда приходили к компромиссам. У нас не всё получалось, и не всегда по обстоятельствам, которые легко было преодолеть. Но главное – это наша совместная, конструктивная работа. Когда сообща вырабатывались решения, контролировалось их выполнение – и мы вместе радовались достигнутому результату.

Вы знаете, что в приоритете у меня всегда были и остаются семейные ценности. Родные и близкие – вот то самое ценное, что есть у нас. И ради этого стоит постараться сделать свой дом, свой двор, свой город и свою страну хоть чуточку лучше! Чтобы дети могли играть на безопасных и красивых площадках. Чтобы старшее поколение могло гулять в тени деревьев уютных дворов, а у молодёжи были места для занятия спортом.

И под бой курантов, в ту волшебную минуту, отделяющую старый год от нового, я хочу пожелать всем здоровья и счастья, успехов и удачи! Пусть сбудутся в 2018 году заветные мечты, пусть воплотятся в жизнь планы!

С праздником, дру-



Подарки для детей и взрослых

На территории 3-го избирательного округа Оренбурга работают семь детских садов и три школы. И конечно, какой праздник для самых маленьких без пушистой лесной красавицы?!



По просьбам заведующих Александр Шмарин помог с покупкой, доставкой и установкой новогодних ёлок во все детсады округа. В итоге получилось более десятка, так как в некоторые крупные детские дошкольные учреждения ставили по две, чтобы все группы смогли без толчеи и тесноты проводить праздничные мероприятия и хороводы.

Не забыты и взрослые: в последние недели года депутат провёл множество встреч с трудовыми коллективами округа. Их главная цель – поздравить всех единомышленников с наступающими главными праздниками года и, конечно, наладить живой диалог, узнать настроения и ожидания людей.





СДЕЛАЕМ ГОРОД ЧИЩЕ И УЮТНЕЕ

Традиционный осенний общегородской субботник поддержал и третий округ Оренбурга. Сотни жителей приняли в нём участие, убирая мусор, опавшую листву и сухостой.



Примечательно, что навести порядок в своём дворе вышли не только работники жилищного хозяйства (кому по долгу профессии положено следить за порядком), но и простые люди, соседи. Причём - разных возрастов: от дошколят до пожилых.

Принял участие в субботнике в своём округе и Александр Шмарин.

Кстати, депутаты Оренбургского городского совета не только убирали мусор каждый на своей «подшефной» территории, но и участвовали в общегородской экологической акции «Нашим рекам – чистые берега!». В этот раз она была приурочена к Году экологии и реализации приоритетного проекта «Формирование комфортной городской среды», вновь объединила неравнодушных оренбуржцев.

В акции по очистке берегов Урала и Сакмары приняли участие коллективы оренбургских предприятий



Награда за благоустройство

Губернатор Оренбургской области Юрий Берг вручил благодарственное письмо депутату Александру Шмарину от правительства Оренбургской области за помощь в благоустройстве города и создании комфортной городской среды.

Напомним, что Александр Анатольевич был одним из активных участников создания парка имени Героя России Александра Прохоренко – офицера, героически погибшего в Сирии.

На бывшем пустыре в районе улицы Новой ещё год назад начались работы по благоустройству, там будет хвойная аллея, уже высажены крупномерные ели. А 4 ноября – в День народного единства – был открыт и памятник Герою.

и организаций, администрации города, вузов и общественных организаций, другие горожане, в том числе и депутаты городского совета.

- Это очень хорошее начинание, ведь «Нашим рекам – чистые берега!» - это не просто субботник, но и своего рода большой урок. Главный смысл акции – в просвещении, ведь тот, кто хоть раз наводил порядок своими руками, на берегу мусорить уже не будет, - считает Александр Шмарин.

«Заходите к нам на чай с вареньем»

Декабрь – месяц особенный: в преддверии новогодних праздников много нужно успеть, многих поздравить. Традиционные зимние встречи провёл Александр Шмарин и с членами общества инвалидов Дзержинского района «Луч». Они уже много лет проходят в формате душевных бесед за чашкой чая.

- В душе были корни, а после встречи с Вами расцвели цветы – делится впечатлениями член общества Маргарита Ивановна. – Ведь общение – это как раз то, чего всем нам остро не хватает.

У общества «Луч» есть небольшое помещение, в котором собираются его члены три раза в неделю. Когда мероприятия большие, разместить всех сложно. Но председатель общества Валенти-

на Константиновна говорит, что люди и этому очень рады.

- В тесноте, да не в обиде!- улыбается она. - Здесь мы и поговорим, и споем, и дела важные обсудим. Мы стараемся поддерживать друг друга в горе и в радости. По мере сил помогаем тем, у кого случилась беда.

Главный наказ от общества «Луч» на будущий год – помочь с продлением

аренды помещения.

- Думаю, что этот вопрос нужно будет обязательно решить, - говорит депутат. – Это наш актив, наша опора, наша мудрость. Каждая из этих женщин в душе чувствует себя молодо, несмотря на возраст. И дай бог им крепкого здоровья. А я в свою очередь надеюсь, что еще не раз загляну на душевный разговор и вкусный чай.



ЗА ТЕХ, КТО НА МАРШРУТЕ!

В этом году по инициативе Автотранспортного союза Оренбуржья и Ассоциации перевозчиков Оренбурга была заложена добрая традиция: каждый год на День автомобилиста собирать коллективы предприятий, работающих на рынке пассажирских перевозок.



- Каждый день с раннего утра на дороги Оренбурга выходит до полутора тысяч пассажирских автобусов и троллейбусов. Ежедневно они перевозят более 300 тысяч пассажиров - на работу и с работы, в школу и в институт... И за всем этим стоит колоссальный труд множества людей: водителей, механиков, инженеров автотранспорта, - говорит Александр Шмарин. - До этого года своего праздника у работников общественного транспорта не было - был только общий для всех День автомобилиста. Но перевозить пассажиров - это больше, чем просто быть водителем. Это огромная ответственность и

высочайшие требования к профессионализму.

Именно поэтому впервые в истории города для всех, кто причастен к сфере общественного транспорта, был проведён большой концерт, звучали поздравительные речи, а лучших наградили ценными призами и памятными подарками.

Не остались в стороне и предприятия округа. Александр Шмарин наградил сотрудников за честный труд и самоотдачу:

- В профессиональный праздник желаю вам крепкого здоровья, семейного счастья, благополучия и безопасного и комфортного движения! С праздником!



Олимпиада будущих гениев

Под занавес уходящего года на Станции юных техников Дзержинского района стартовал городской этап проекта «Интеллектуальная олимпиада Приволжского федерального округа».

Он проходит в форме популярной игры «Что? Где? Когда?»: ребята отвечают на вопросы из сферы научных знаний по информатике, робототехнике, обществознанию, технологии, физике и химии. Этапы будут продолжаться до самого Нового года, всего в них примут участие более сотни ребят.

Александр Шмарин побывал на станции и сам принял участие в этой игре. Он встретился с будущими учёными, инженерами и изобретателями, а победителей наградил подарками.

Год назад Станции юных техников были переданы от депутата Александра Шмарина и главы города Оренбурга Евгения Арапова наборы LEGO Education для конструирования роботов, а так же 3D-принтер, на котором можно печатать детали сложной формы, например, руки робота и части механизмов.

Отрадно, что техническое моделирование и конструирование сегодня чрезвычайно популярно у школьников: на проходившей олимпиаде едва хватило места для всех желающих показать свои знания и выйти в финал.



НАКРЫВАЕМ НОВОГОДНИЙ СТОЛ ПО-СОСЕДСКИ!

Любимые рецепты от жителей округа №3

Рецепты от Золиных
Владимира Николаевича и Аллы Семеновны

Салат «Гость на пороге»

Быстро, вкусно, недорого

Ингредиенты: сыр - 200 гр., картошка - 200 гр, орурцы - 200 г., яйца - 3 шт., лук - 150 г, зелень по 20 г., майонез - 200 г.

Отварить в мундире картофель, очистить и нарезать кубиками. Огурцы (свежие или соленые) и яйца также нарезать кубиками. Сыр натереть на крупной терке, добавить лук и зелень. Заправить майонезом, поперчить и посолить по вкусу.



Курица под тестом

Стоит попробовать один раз - и захотите пробовать снова!

6-7 средних луковиц нарезать полукольцами, посолить, поперчить и поставить мариноваться на ночь в холодильник. Тесто приготовить как на пельмени из расчета на 2 яйца - 1/2 стакана молока.

Курицу нарезать порционно и обжарить до полуготовности на сливочном масле, подождать, пока зарумянится, и добавить 1-2 луковицы. Жарить до полуготовности на медленном огне.

Раскатать тонко тесто, смазать сливочным маслом и выложить маринованный лук. Скатать в рулет и нарезать по 1,5 см шириной.

В кастрюлю с толстым дном сложить мясо, сверху рулетики и залить доверху кипятком. Тушить 20 мин.

В Новый год желаем всем уюта, тепла, добра. Забыть все горести и весело провести праздник!



Фирменный рецепт
от Куликовой Валентины Ивановны

Салат «ПЕЧЁНКИН»

Отварить печень куриную, обжарить лук и морковь, нарезать огурцы солёные мелкими кубиками, сварить яйца, все выкладываем слоями: Первый слой - печень, нарезанную соломкой, смазать майонезом, второй слой - лук и морковь, третий слой - солёные огурцы, смазать майонезом, четвёртый слой - белки плюс майонез. Снова печень, майонез и украсить - потереть желтки и уложить сверху помидорки черри.



Салат «Капричо»

Язык отварной порезать соломкой, грибы обжарить, лук маринованный, майонез заправить немного чесноком - и все это перемешать.

Пальчики оближешь! Угощайтесь!

Рецепт от Рыбалкиной Валентины Ивановны

Чудо-соус для пельменей

Наверное, в каждой семье любят готовить пельмени, особенно на Новый год. Однако мой рецепт кетчупа к этому традиционному блюду готов раскрыть его с новой стороны. Итак, попробуйте!

Ингредиенты: лук - 200 г, сахар 160-200 г, помидоры - 1 кг, соль - 30 г, уксус 9% - 2 ст. ложки, перец горошек - 6 шт., гвоздика - 3-5 шт., корица - 1 чайная ложка.

Помидоры и лук мелко нарезать и поставить вариться на 20 минут. Протереть через сито. Марлю сложить в два раза и положить туда перец, горошек и гвоздику. Привязать один конец к ушку кастрюли, опустить и варить, накрыв крышкой, еще 20 минут. Следить, чтобы не подгорело. Потом добавить соль и сахар, пол-чайной ложки перца молотого черного и корицы. Добавить уксус и прокипятить еще 10 минут.

Кетчуп разлить в стерилизованные баночки.



Рецепт от Ирина Александровны Анакиной

Свиная рулька «Великолепная»

Советую приготовить! Пальчики оближете!

Сочная румяная рулька, распространяющая вокруг восхитительный аромат, ни одного мясоеда еще не оставила равнодушным, и даже те, кто не жалуется на мясо в принципе, не сможет удержаться и не отведаст кусочек.

Вкусное мясо на косточке готовят во многих странах и разными способами. Рульку отваривают в воде или пиве, запекают, сначала отваривают, потом доводят до кондиции в духовке, популярны и более изысканные блюда, например, фаршированный рулет из нее. Все они по-своему интересны и хороши, но менее трудоемкий и беспроегрешный вариант - это свиная рулька, запеченная в рукаве. Мясо получается нежнейшим и сочным, легко отходит от кости, а румяная, чуть сладковатая корочка, как правило, вызывает ажиотаж, кому больше достанется.

Ингредиенты: рулька свиная - 1 шт. (800 - 1000 г), чеснок - 5-6 зубчиков, соль - 1 ст. ложка, перец молотый - 1 ч. ложка, ароматные травы - по желанию, мед - 1 ч. ложка, майонез - 1 ст. ложка, горчица - 1 ч. ложка.

Рульку тщательно поскрести ножом, помыть, обсушить. Сделать ножом глубокие проколы в шкурке, поместить в отверстия разрезанные пополам зубчики чеснока. Натереть солью, перцем, по желанию добавить пряных трав. Смешать майонез, мед и горчицу. Обмазать смесью рульку, по возможности постараться, чтобы под шкуру тоже попало. Оставить мариноваться на несколько часов, в идеале на ночь. В пакет для запекания уложить подготовленное мясо, поставить в духовку при температуре 160 - 170 градусов на 2 - 2,5 часа. Ориентируйтесь по своей духовке, если через это время шкурка еще не приобрела золотистый цвет, прибавьте жару. Духовку выключить, дать постоять еще полчаса.

