

Группа компаний
«Промышленный кадровый резерв»
(г. Екатеринбург)

приглашает на работу вахтовым методом:

бетонщиков, монтажников ЖБИ, сварщиков. Ремонтников, слесарей МСР, сборщиков металлоконструкций. Электромонтеров, термистов, крановщиков. Токарей, расточников, карусельщиков, операторов с ЧПУ, стропальщиков, штамповщиков. Официальное трудоустройство, бесплатное размещение.

Наш адрес: г. Екатеринбург,
ул. Челюскинцев, д. 2, оф. 113.
Телефоны: 8(343)247-10-84 (82);
8-922-035-7020; 8-922-035-7010
www.gkpkp.rf

(2-2)

кооператив

Кедр

основан в 1990 году

МЕБЕЛЬ

В НАЛИЧИИ И НА ЗАКАЗ

ПРИХОЖИЕ, ШКАФЫ-КУПЕ,
КУХОННЫЕ ГАРНИТУРЫ

ПЛАСТИКОВЫЕ ОКНА

г. Лесной, ул. Ленина, 64, 1 этаж
4-64-90 8-922-100-1491

(4-1)

В магазине «КУБЫШКА» (секонд-хенд)

НОВОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ ТОВАРА

Адрес: г. Лесной,
ул. Юбилейная, 16 (подвал).

тел. 4-20-58

(2-2)

работаем с 11 до 19 час.,
сб. - с 11 до 16 час.,
вс. - с 11 до 15 час.

Мультибрендовая женская одежда
высокого качества от лучших
турецких производителей. Модные
тренды на каждый сезон. Еженедельное
поступление моделей. Индивидуальные
заказы. Прямые поставки = доступные цены.

(2-1)

Город Лесной, рынок «Центральный»,
контейнер № 5 (возле «Глории»)

В салон продаж и обслуживания
ЗАО «Уралтелекомсервис» требуются
специалисты по работе с клиентами.

Требования к кандидатам:

- возраст от 18 до 30 лет;
- опыт продаж приветствуется;
- законченное образование, студенты заочного отделения;
- активность, ответственность.

Условия работы:

- место работы: г. Лесной, ул. Сиротина, 2а;
- график 5/2 (сб, вс – выходной) с 10.00 до 19.00;
- зарплата при собеседовании;
- обучение.

Функциональные обязанности:

- консультирование абонентов по услугам связи;
- подключение к услугам связи (сотовая связь, Интернет, телефон и т.д.);
- продажа сотовых телефонов;
- прием платежей.

Запись на собеседование по телефонам:

8(343)355-37-33, 355-57-21.

Информация о товарах и услугах публикуется на правах рекламы.

Вопрос недели

Устраивает ли вас сервис на железной дороге?



Светлана, учитель начальных классов шк. № 64:

— Мы с дочерью этой весной ездили в Москву, и первое, на что я обратила внимание, — отсутствие звука вагонных колес, видимо, поезда стали современнее. Очень понравилось и обслуживание: в вагонах чистота и порядок, да и стоимость проезда приемлемая.

Виктор Николаевич, сотрудник ПЖРЭП:

— Помню в 90-е годы (тогда мне приходилось ездить на дальние расстояния) жару,

стоявшую в вагонах, отсутствие биотуалетов и прочее. Тогда ведь мало кто думал о комфорте. Сейчас, конечно, многое изменилось и, считая, в лучшую сторону. Я доволен работой железнодорожников.

Кристина, студентка:

— Я сейчас не путешествую на дальние расстояния, так как все свое время посвящаю



учебе. В связи с этим что-то определенное сказать о наших железных дорогах и о работе железнодорожных служб не могу. Но, глядя на то, как меняется современный мир, думаю, и обслуживание на железной дороге изменилось в лучшую сторону.

Альбина, пенсионер:

— Знаете, мы давно уже никуда



не выезжали, но к дочке в Подмоскowie иногда выбираемся. И мне кажется, обслуживание сейчас на железной дороге лучше стало. Взять даже то, что на станции. Взя наконец-то поменяли время прибытия поезда. Раньше можно было сесть в подходящий для нас поезд только в полночь. Сейчас и днем можно отправиться в путешествие в нужном направлении, да и проводники в поездах теперь внимательнее к пассажирам.

Егор, учащийся шк. № 1 (г. Нижняя Тура):

— Я вообще никуда не езжу, не путешествую. Пару раз ездил на электричках — впечатлений хватало. Условия нормальные, железные дороги у нас тоже хоро-



шие, но вот люди, которые ездят в поездах, не всегда ведут себя достойно: мусорят, пьют спиртное, грубят. Вот с этими явлениями на железной дороге бороться надо.

Павел ЖУКОВ.
Фото автора.

Актуально

Плюсы и минусы грибной охоты

Вы любите собирать грибы? Для меня так называемая тихая охота — одно из любимых увлечений еще с детства. А нынешнее лето благоприятно для роста грибов, которые появились в лесу намного раньше обычного и в огромном количестве. Ни один грибник не возвращается из леса с пустой корзиной. Но все ли мы знаем об этих живых организмах, именуемых грибами?

Роль их в природе трудно переоценить. Это — одно из царств живой природы, его разнообразие невообразимо велико. Многие виды грибов человек издавна использует в пищевых целях. Традиционно национальные кухни всего мира включают их в свой рацион. А грибная охота является популярным видом активного отдыха во многих странах. Я просто обожаю неспешные прогулки по лесу в поисках этих даров природы. Конечно, здесь надо обязательно учитывать некоторые особенности. Грибы растут в естественных местах произрастания, и не всегда полезны для человека. Нельзя собирать их вблизи дорог, у мусорных свалок, промышленных объектов. Надо предостеречь покупателей, приобретающих грибы у случайных торговцев. Мы же не знаем, где они были собраны. Если нет желания или возможности пойти в лес, лучше купить в магазине обычные шампиньоны или вешенки. Только обращайте внимание на сроки и место хранения грибов. Свежие — всегда упругие, со светлыми шляпками и местом среза без желтизны и темных пятен.

Медики предостерегают не совсем здоровых людей от включения этого продукта



По грибы, по ягоды...

в пищу из-за плохого усваивания организмом. Это действительно так. Поскольку в грибах велико содержание хитина, их питательная ценность невелика. Зато они обладают высокими ароматическими и вкусовыми качествами, поэтому используются в качестве приправ, для приготовления заправок, соусов, в сушеном, соленом, маринованном виде, а также в виде порошков. Грибами надо лакомиться, а не объедаться.

Специалисты от кулинарии называют грибы лесным или растительным мясом, богатым белком, углеводами, животным крахмалом. Содержат они и такие минеральные вещества, как калий, фосфор, серу, магний, кальций, хлор, а также витамины группы А, В, С, Д, РР. Кроме того, в них, особенно в шампиньонах, имеются ферменты. Чтобы улучшить процесс усвояемости грибов, необходимо их тщательно обрабатывать и измельчать, лучше в порошок или икру.

В советское время специалисты классифицировали грибы на 4 категории: белый, рыжик, груздь (настоящий); подберезовик, подосиновик, дубовик, масленок, волнушка розовая, белая, груздь, осиновик, шампиньон; моховик зеленый, валуй, сыроежка, груздь черный, опенок осенний, лисичка обыкновенная, сморчок; моховик пестрый, скрипица, опенок луговой, вешенка, мокруха, рядовики, дождевики.

Кстати, в природе множество разновидностей поганок, внешне схожих с вышеперечисленными грибами. И, если не знать их отличительные черты, лучше не собирать самостоятельно во избежание отравления. Рекомендуется есть только появившиеся, молодые грибы. Ни в коем случае

нельзя собирать переросшие, червивые, подпорченные плесенью. А после тщательного осмотра и переработки их необходимо отваривать в большом количестве воды не менее 35-40 минут. Первый отвар не используют в пищу, а отварные грибы надо еще и промыть водой. Едкие, горькие вещества удаляются вымачиванием, кипячением, употреблением только после определенного срока хранения. За 2-3 месяца ядовитые вещества обезвреживаются. Это касается грибов, предназначенных, например, для засолки.

Любое блюдо требует определенного технологического процесса, тем более это касается блюд, приготовленных из грибов. Сейчас с помощью Интернета можно найти любой рецепт, да и литературы по кулинарному искусству — предостаточно. А из благородных съедобных грибов можно приготовить массу вкусностей: супчик, икру — ею можно заполнять тарталетки, фаршировать блинчики, кальмары, бесcostные окорочка или мясные рулеты, выпекать пирожки и пироги.

Природа дарит нам несметные богатства, которые надо разумно использовать, радуя свою семью и гостей. Надеюсь, что хозяйки понимают значимость посуды, предназначенной для сбора, обработки и хранения грибов. Наши предки использовали для этих целей посуду из различных видов дерева, глину, позднее — чугун. Сегодня техника шагнула далеко вперед, но грибы предпочитают эмалированную или стеклянную посуду.

И, конечно же, настоящие грибники подбирают правильную экипировку для походов в лес, современные средства защиты от клещей и других вредных насекомых, устраивают периодические само- и взаимосомотры перед входом в машину или дом.

Как говорится: «Береженого Бог бережет!» Наслаждайтесь грибной охотой, но — предосторожно, учитывая все ее плюсы и минусы!

Наталья МУХИНА, город Лесной.
Фото автора.

Госпожнадзор информирует

От горячей поры до горящей...

Лето — горячая пора для садоводов. Садовый участок для них — место уединения от городской суеты, но он может стать и объектом пожара. Обратимся к фактам.

На территории коллективных садов ГО «Город Лесной» нынче произошло 6 пожаров с общим материальным ущербом — 30 000 рублей. Пожарными подразделениями спасено материальных ценностей на сумму 322 716 рублей. На пожарах в саду погибли два человека, получил ожог ребенка дошкольного возраста. Сгорели баня, дом, надворные постройки.

Причины произошедших пожаров:

- неправильное устройство печи и дымохода;
- нарушение правил пожарной безопас-

ности при эксплуатации печи;

- неосторожность при курении;

- неосторожное обращение с легковоспламеняющейся жидкостью.

Пройдет совсем немного времени, и садоводческий сезон закончится. Опустеют до весны сады. Пока есть время, параллельно работам по сбору урожая уделите внимание и пожарной безопасности. Включите в обязательный перечень мероприятий: осмотр печи, чистку дымохода, уборку территории от горючих материалов.

Безопасность коллективных садов зависит не только от индивидуального владельца участка. Весь летний период отделом ГПН СУФПС № 6 МЧС России проводятся проверки по выявлению «слабых» мест садоводческих некоммерческих

объединений. В ходе июльских проверок установлено, что в некоммерческом объединении № 20 предписания инспекторов ОГПН от 2010 года выполнены полностью, а в и/с № 27 — частично. Результат доработки в выполнении противопожарных мероприятий — 2 административных протокола на юридическое лицо. Тем не менее список нарушителей уменьшается. Остается надеяться, что к следующему году он будет сведен к нулю благодаря исполнительности ответственных лиц.

Напомним, что в августе выездные внеплановые проверки противопожарного состояния пройдут на территории некоммерческих объединений «Пановка-15», «Пановка-4». Будьте готовы!

Наталья БУЗОВЕРОВА.