

№40  
(1208)  
6 октября  
2021  
среда

# Телемир



Твоя любимая газета

## КАТАРАКТА?

САХАЛИНСКИЙ ЦЕНТР МИКРОХИРУРГИИ ГЛАЗА

РЕШЕНИЕ ЕСТЬ –  
АМБУЛАТОРНОЕ УДАЛЕНИЕ КАТАРАКТЫ  
В САХАЛИНСКОМ ЦЕНТРЕ МИКРОХИРУРГИИ ГЛАЗА

САХАЛИНСКИЙ ЦЕНТР МИКРОХИРУРГИИ ГЛАЗА  
ПРЕДЛАГАЕТ:

- БЕСШОВНОЕ УДАЛЕНИЕ катаракты; АМБУЛАТОРНО, без необходимости пребывания в стационаре;
- АМЕРИКАНСКИЕ И ЕВРОПЕЙСКИЕ искусственные хрусталики;
- ТОЛЬКО НОВОЕ оборудование;
- МЕДИЦИНСКИЙ ПЕРСОНАЛ, имеющий многолетний опыт работы в диагностике и лечении глазных заболеваний

НАШ АДРЕС: г. Южно-Сахалинск, ул. Ленина, 279А  
СПРАВКИ и запись по телефонам: 290-440, 266-220

Лицензия на осуществление медицинской деятельности № ЛО-65-01-001-257 выдана 20.03.2019 Министерством здравоохранения Сахалинской области

Имеется противопоказание. Необходима консультация специалиста

## АЛКОГОЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ

Врач-нарколог высшей категории  
**Дю Виктор Дмитриевич**  
ПОМОЩЬ НА ДОМУ  
ЕЖЕДНЕВНО до 21.00

☎ 25-81-55, 733-222

— АНОНИМНО —  
Лицензия ЛО-65-01-000562 от 09.09.2013 г.  
выд. Мин. здравоохр. Сах. обл.  
О ВОЗМОЖНЫХ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯХ  
ВАС ПРОКОНСУЛЬТИРУЕТ СПЕЦИАЛИСТ

## Трагедия у актера возникает тогда, когда он все козыри выбросил на работу 7



На телеканале НТВ начался показ детективно-медицинской драмы «Метод Михайлова», рассказывающей о талантливом враче, который возвращается в родной городок, чтобы помочь не только матери с подозрением на раннюю стадию Альцгеймера, но и местным пациентам, в том числе со сложными случаями. Мы поговорили с исполнителем главной роли Александром Устюговым о его первом большом опыте работы в медицинском проекте, популярности, благотворительности и умении не замыкаться исключительно в рамках актерской профессии.

- Почему вы согласились на участие в «Метод Михайлова» - привлекла ли вас детективная линия или первая столь большая медицинская роль?  
- Детективными линиями меня сложно удивить – это основная моя стезя, а в медицинской драме я никогда не принимал участия, хотя докторов играл. Так что было интересно попробовать, хотя не думаю, что буду повторять этот опыт.

**Сахалинцы совершили восхождение на три вершины Набильского хребта**  
Подробности на стр. 4-5

## "Мега Транс Сервис"

Транспортно-экспедиционная компания  
г. Южно-Сахалинск

### ОТПРАВКА ДОМАШНИХ ВЕЩЕЙ во все города России от 1 кг

**БЫСТРО • КАЧЕСТВЕННО • НАДЕЖНО**

ул. Пуркаева, 65  
Т.: 8 (4242) 39-00-94, 39-00-98, 39-00-91

## БУРЕНИЕ СКВАЖИН ПОД ВОДУ С ОБСАДКОЙ

Гарантия

Требуется специалист-бурильщик  
28-79-37,  
8-914-758-79-37

## В кулинарный цех требуются ПЕКАРИ

(граждане РФ).  
Гибкий график работы, пятнадцатка (с воскресенья по четверг).  
62-05-22, 62-05-35

## Стоматологическая клиника ООО «Стоматолог»

- ЛЕЧЕНИЕ ЗУБОВ
- ПРОТЕЗИРОВАНИЕ НА ИМПЛАНТАТАХ
- МЕТАЛЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ КОРОНКИ ФРЕЗЕРОВАННЫЕ
- ВКЛАДКИ КЕРАМИЧЕСКИЕ
- ЦЕЛЬНЫЕ ДИОКСИД-ЦИРКОНИЕВЫЕ КОРОНКИ (БЕЗ СКОЛА КЕРАМИКИ)
- ВРЕМЕННЫЕ ДОЛГОСРОЧНЫЕ КОРОНКИ (КОМПОЗИТНЫЕ)
- БЮДЖЕТНЫЕ ПРОТЕЗЫ
- ЛЯГКИЕ ПРОТЕЗЫ
- ЦЕЛЬНОЛИТНЫЕ И МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ФРЕЗЕРОВАННЫЕ ПРОТЕЗЫ

БУЛЬВАР ИМ. АНКУДИНОВА, 11  
ТЕЛ.: 76-22-98, 60-45-45

МЫ РАБОТАЕМ С 10.00 ДО 18.00

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. ПРОКОНСУЛЬТИРУЙТЕСЬ С ВРАЧОМ

ЛИЦЕНЗИЯ ЛО-65-01-000624 ОТ 21.02.2014 ВЫДАНА МИНИСТЕРСТВОМ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ САХАЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ

## СПРАВОЧНАЯ РУБРИКА «МЕДИЦИНСКАЯ ПОМОЩЬ»

Неврологи, мануальные терапевты, остеопаты	Лечение различных болей в позвоночнике, мышцах и суставах, в том числе при грыжах дисков, головных болей, головокружений, невритов и др.	735-999, 42-00-30 <small>Лиц. 6501000008 от 15.03.08</small>
Клиника мануальной медицины, остеопатии и рефлексотерапии «Целитель»	Массаж	72-00-30, 735-999 <small>Лиц. 6501000008 от 15.03.08</small>
Онколог высшей категории	Удаление образований кожи (папиллом, бородавок, сосудистых звездочек) новейшими лазерными технологиями.	735-999, 42-00-30 <small>Лиц. 6501000008 от 15.03.08</small>

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. О КОТОРЫХ ВАС ПРОКОНСУЛЬТИРУЕТ СПЕЦИАЛИСТ

## БАБУШКИН КОМОД

НОВОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ! НЕДОРОГАЯ

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННАЯ МЕБЕЛЬ

Спальни, горки, диваны, кровати, банкетки, комоды, столы обеденные, туалетные столики, тумбы под ТВ, светильники, торшеры

Скидки от 10 до 50% на модели мебели прошлых сезонов!

ТЦ "Мегаград", ул. Железнодорожная, 50 (2-й эт.), тел.: 29-12-66, 77-06-06 (доб. 111)

## СБТ65

Тел. 390-111, сайт: Сбт65.рф, E-mail: 278266@mail.ru

### ВСЕ ВИДЫ СТРОИТЕЛЬНЫХ РАБОТ

- БУРЕНИЕ СКВАЖИН ПОД ВОДУ
- СТРОИТЕЛЬСТВО ДОМОВ
- АВТОМАТИЧЕСКИЕ ВОРОТА
- УСЛУГИ ЭКСКАВАТОРА И ПОГРУЗЧИКА

## КОРПУСНАЯ МЕБЕЛЬ ШКАФЫ-КУПЕ САЛОН КУХНИ

Стиль Купе

от дизайн-проекта до монтажа

СКИДКИ от 5 до 10%\*

Рассрочка платежа

г. Южно-Сахалинск, ул. Железнодорожная, 27 (ТЦ "Караван"), 3-й этаж, тел. 5-000-88

## ПРАЧЕЧНАЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

с промышленным оборудованием

Стирка (от 20 до 50 минут) до 12 кг - 200 р. Сушка - 100 р.

Ул. Тихая, 104 (выезд с ул. Западной)  
47-03-47 **МЫ ОТКРЫЛИСЬ!**

## НОВЫЙ АСТВ ТЕПЕРЬ 24 ЧАСА

ВО ВСЕХ СЕТЯХ КАБЕЛЬНЫХ ОПЕРАТОРОВ

ТЕЛ. РЕДАКЦИИ: 49-15-49  
8 (962) 125-15-15

Смотреть **НОВЫЙ ТЕЛЕКАНАЛ** уже можно в сетях крупнейших кабельных операторов Сахалина:  
в сети кабельного оператора «Солнце Телеком» (65 канал);  
в сети кабельного оператора «ТТК-Транстелеком» (65 канал);  
в интерактивном телевидении ООО «Сайт» (22 канал);  
в интерактивном телевидении «Ростелеком» (751 канал).  
Кроме того, телеканал АСТВ – первый и единственный на Сахалине – запустил стриминговое вещание в сети Интернет - в том числе на портале **astv.ru** и в собственном мобильном приложении АСТВ, доступном для скачивания в App Store и Google Play.  
По вопросам настройки просмотра телеканала АСТВ обращайтесь на телефон горячей линии **8 (4242) 49-16 -16**.

Лиц. №77-01-001395 от 10.06.2008 г.  
Иск. Дип. (здравств.) / Могут применять  
на основании лицензирующего органа до 28.04.2021 г. №6937.

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОМОЩЬ АЛКОЗАВИСИМЫМ**

анонимно, ежедневно  
с 10.00 до 20.00

**ГРЕБЕНЬКОВ Дмитрий Сергеевич**  
Т.: 41-86-86,  
8-984-184-45-25  
О ВОЗМОЖНЫХ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯХ  
ВАС ПРОКОНСУЛЬТИРУЕТ СПЕЦИАЛИСТ

На базе областного медицинского учреждения выполняются следующие виды услуг:

**ИССЛЕДОВАНИЯ ЖЕЛУДКА И КИШЕЧНИКА**

Удаление папиллом, кондилом, родинок  
**Тел. 48-03-77**

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. НЕОБХОДИМА КОНСУЛЬТАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТА.

# В областном центре открыли новую зеленую зону

В минувшие выходные завершили работы по обустройству зеленой зоны на пересечении улиц Сахалинской и Железнодорожной. На месте пустыря появился небольшой сквер с цветами, кустарниками и зоной отдыха для горожан.

Уточним, инициатива общественников города реализуется при поддержке администрации Южно-Сахалинска на грантовые средства правительства Сахалинской области с участием бизнеса.

- У муниципалитета давно были планы по обустройству этого пустыря, место оживленное на пересечении центральных улиц, рядом остановка автобуса. Долго думали, как обустроить территорию с учетом особенностей местности, и нашли интересное решение - сделать мостик, - уточнил детали проекта начальник отдела озеленения МКУ «Управление охраны окружающей среды и озеленения города Южно-Сахалинска Дмитрий Чернуха. - Мы взяли на себя все процедуры по согласованию: это центр города, необходимо было получить разрешения. В дальнейшем объект будет передан на баланс муниципалитета.

В дополнение к растениям, приобретенным на грантовые средства, совхоз «Тепличный» безвозмездно предоставил цветочную рассаду. Сбербанк закупил 40 кустов сирени. К участию присоединились и неравнодушные горожане, которые приносили саженцы с приусадебных участков. В обустройстве сквера также приняли участие волонтеры,



учащиеся школы № 11, студенты СахГУ.

- Здесь был заброшенный, заболоченный пустырь, в течение двух месяцев каждые выходные мы приходили сюда: сперва очистили территорию, планировали расположение клумб, потом сажали рассаду, - поделился волонтер Ярослав Мещеряков.

В новом сквере установлены малые архитектурные формы - беседка и мостик, разбиты клумбы, оформлены элементы ландшафтного дизайна и пешеходные дорожки, высажены кустарники и цветы.

- Сегодня мы вышли на финишную прямую. Завершающим этапом стала высадка газона. Хотим поблагодарить всех за содействие, большую помощь нам оказала администрация города, - подвел итоги координатор проекта «Чистая страна» в Южно-Сахалинске Дмитрий Бабий.

Композиция сквера строилась вокруг есте-

ственного ландшафта. Помимо саженцев деревьев, здесь высажены многолетние цветы, их представлено более 15 видов. Весной, когда деревья окрепнут и газон приобретет законченный вид, специалисты будут смотреть, как можно дополнить и усовершенствовать проект.

- Эта территория не отличалась особой привлекательностью, здесь был заболоченный участок, и мы выступили с инициативой благоустроить его, - рассказала исполнительный секретарь местного отделения партии «Единая Россия» Зинаида Чернуха. - Наша общая цель - чтобы в Южно-Сахалинске было как можно больше мест для отдыха и прогулок. Особенно ценно, что уже на этапе обустройства сквера мы получаем обратную реакцию от горожан: подходят обычные прохожие и благодарят. Еще одним красивым уголком в нашем городе стало больше.

**БАЛКОНЫ ИЗ ДЕРЕВА**

Остекление, отделка, расширение

**УСТАНОВКА МЕЖКОМНАТНЫХ ДВЕРЕЙ**

**ЦЕНЫ НИЗКИЕ КАЧЕСТВО**

**27-86-32**

**СПРОЧНО ТРЕБУЮТСЯ СТОРОЖА НА АВТОСТОЯНКУ И АВТОМОЙЩИКИ В Г. ЮЖНО-САХАЛИНСКЕ.**  
ТЕЛ. 48-88-40, 8-914-768-45-33, 31-21-55.

ООО «Мегаресурс благополучия человека»

**МЕДИЦИНСКИЕ РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ СРЕДСТВА, ПЕРЕВЯЗКА ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ РАН**

Подлежит обязательной сертификации

ул. Тихоокеанская, 29, оф. 3  
Т.: 22-08-79, 46-82-50  
E-mail: mbch\_sakh@mail.ru

Лиц. NO 6902 № 000155 от 25.11.2011 г., выд. Деп. здрав. Сах. обл.

**ООО «ВИРГО» ЛЮБЫЕ ВАКЦИНЫ**

**ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ РЕАНИМАЦИИ И АНЕСТЕЗИОЛОГИИ. ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ**

Перед употреблением проконсультироваться с врачом. Имеются противопоказания.

ул. Тихоокеанская, 29, оф. 3  
Т.: 22-08-79, 46-82-50  
E-mail: virgo\_sakh@mail.ru

СТРОИТЕЛЬНАЯ КОМПАНИЯ

**СТРОИТЕЛЬСТВО**

**ДОМОВ, ОФИСНЫХ И ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ, БАНЬ, ПРИСТРОЕК, ЗАБОРОВ, ДАЧНЫХ ДОМИКОВ, БЕСЕДОК, ВОРОТ, НАВЕСОВ, ДЕТСКИХ ПЛОЩАДОК**

Внутренняя и наружная отделка, ремонт квартир, перепланировка, водоснабжение, водотведение, проведение электропроводки, проектирование объектов

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД**

**Пр. Мира, 57, оф. 213. Тел.: 444-777**

КОМПАНИЯ **ДОМИНАНТА** НЕДВИЖИМОСТЬ

**ЭФФЕКТИВНАЯ ПРОДАЖА ВАШЕЙ КВАРТИРЫ**

**ПРОДАНО**

**DOMINANTA65.RU**  
**39-88-11**

Мегаполис

**ТОРГОВЫЙ ЦЕНТР "МЕГАПОЛИС"**

■ СУПЕРМАРКЕТ ■ РЕСТОРАН  
■ БУТИКИ ■ КАФЕТЕРИЙ

*Удобно Вам, приятно Вашим близким!*

693000, г. Южно-Сахалинск, ул. Есенина, 13. Тел. 75-14-00  
megapolisto@yandex.ru www.megapolisto.ru

**В ТЦ «Океан» СДАЮТСЯ В АРЕНДУ ПОМЕЩЕНИЯ**

Ул. Ленина, 131  
**Т. 72-19-88**

**В ТЦ «Панорама» СДАЮТСЯ В АРЕНДУ**

торговые помещения от 10 кв. м и торговые павильоны  
**488-424**

# Плюс тысяча деревьев

В рамках всероссийской акции «Сохраним лес» на территории областного центра продолжают высаживать деревья. К озеленению города присоединяются школьники, волонтеры, сотрудники УФСИН и Транспортной полиции, а также просто неравнодушные горожане. Помощь в реализации данной практики оказывает администрация Южно-Сахалинска и профильная структура муниципалитета - МКУ «Управление охраны окружающей среды и озеленения».

Так, на прошедших выходных в районе дворовой территории по адресу Есенина, 44а и близлежащих домов было посажено порядка 30 берез. Кроме того, облагородили и дворовое пространство по Комсомольской, 286б. Деревья, грунт и все необходимые инструменты были предоставлены муниципалитетом.

Администрация Южно-Сахалинска



оказывает всестороннюю поддержку в вопросах сохранения и восстановления зеленых насаждений на территории города. За консультацией можно обратиться в муниципальный отдел озеленения по номеру

**300-726 (доб. 3, 5, 15).**

Всего в этом году за осенний период планируется высадить порядка 1000 молодых деревьев. Экологические акции будут продолжаться.

Отдел рекламы «Телемира»  
**49-16-31**

ИП Располис

ПРОИЗВОДСТВЕННО-СТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

**«ДОМСТРОЙКОМПЛЕКТ»**

**ТЦ «КАРАВАН», 3-Й ЭТАЖ**  
(перекресток ул. Сахалинской и Железнодорожной)

**СТРОИМ ДОМА, КОТТЕДЖИ, ДАЧНЫЕ ДОМИКИ ИЗ СИП-ПАНЕЛЕЙ**

Мы рады видеть вас в пн. и ср. с 10 до 17 ч., в сб. с 10 до 14 ч.  
В другие дни консультации по телефону.

**Т.: 60-00-48, 60-00-58 @sipdom\_sakh**

Отдел рекламы «Телемира»  
**49-16-31**



## АДМИНИСТРАЦИЯ ЮЖНО-САХАЛИНСКА ИНФОРМИРУЕТ

Аккаунты в социальных сетях: [vk.com/yuzhnosakhalinsk\\_official](https://vk.com/yuzhnosakhalinsk_official), [facebook.com/yuzhnosakhalinsk](https://facebook.com/yuzhnosakhalinsk), [instagram.com/yuzhnosakhalinsk\\_official](https://instagram.com/yuzhnosakhalinsk_official)



## Мэр проинспектировал ремонт дорог

Глава Южно-Сахалинска Сергей Надсадин провел выездное совещание на ул. Украинской, где продолжается капитальный ремонт в границах от ул. Ленина до ул. Долинской. Объект ведут две подрядные организации, у каждой из которых свой объем работ и срок исполнения контракта.

Так, участок от ул. Ленина до пересечения дороги с теплотрассой находится на финальной стадии производства работ. Полностью завершена прокладка инженерных сетей, окончена укладка нижнего слоя асфальта, на 90% выполнены работы по обустройству тротуаров. Однако подрядчику еще предстоит выполнить оформленные откосы до нормативных параметров. Данный участок будет полностью сдан в эксплуатацию уже в этом году.

Второй участок от теплотрассы до ул. Долинской ремонтируется в рамках двухгодичного контракта. На сегодня закончены основные работы по прокладке коллектора ливневой канализации под железнодорожными путями, продолжаются обустройство ливневой канализации и подготовка дороги под асфальт. При благоприятных погодных условиях подрядчик уже в ближайшую неделю приступит к асфальтированию.



Напомним, что открыть улицу Украинскую для сквозного проезда планируется в срок до 15 октября. Эксплуатация будет осуществляться по нижнему слою асфальтобетонного покрытия.

Сергей Надсадин поручил профильным структурам взять на контроль вопрос внешнего вида расположенных рядом с ремонтируемой улицей территорий - пешеходных зон, торговых объектов и зданий ряда организаций.

- Работы выполняются в соответствии с графиком, - отметил градоначальник. - Однако необходимо доработать вопрос благоустройства. Улица Украинская - важ-

ная городская артерия. И требования к ней у нас ровно такие же, как и к улицам, находящимся в центре города. Поэтому обязанность собственников и профильных служб мэрии - производить работы с точки зрения настоящих хозяев и приводить свои территории в порядок.

Напомним, что в областном центре разработан дизайн-код города. В данный момент идет работа по его адаптации в соответствии с правилами благоустройства. На основании этого документа муниципалитет будет выдвигать требования к собственникам территорий по их оформлению и содержанию.



## Украинская – на контроле

Специалисты профильного департамента провели рейд по ремонтируемому участку улицы Украинской, где сегодня зафиксировали 15 нарушений. Собственникам территорий, примыкающих к ремонтируемой дороге, разъяснили о необходимости содержать объекты в надлежащем виде. Эта работа будет продолжена.

Напомним, во время недавней инспекционной поездки мэр Южно-Сахалинска Сергей Надсадин обратил внимание на нарушение правил благоустройства. Глава города поручил профильным структурам взять на контроль вопрос внешнего вида расположенных рядом с ремонтируемой улицей территорий - пешеходных зон, торговых объектов и зданий ряда организаций.

В случае неисполнения требований муниципалитета материалы о нарушениях будут переданы в административную комиссию для принятия мер реагирования. На устранение недостатков собственникам дается до 15 дней.

## В Южно-Сахалинске прошли Дни армянской культуры



В ГДК «Родина» 1 октября в рамках фестиваля национальных культур «Музыка разных народов» и Дней армянской культуры открыли серию концертов сочинений армянских композиторов.

Дни армянской культуры проходят в Южно-Сахалинске уже 13-й раз. В этом году мероприятие проводит Ассамблея народов Сахалинской области при поддержке правительства региона и в сотрудничестве с Южно-Сахалинским камерным оркестром под руководством художественного руководителя и дирижера Тиграна Ахназаряна. Прозвучат произведения композиторов А. Бабаджаняна, А. Арутюняна, А. Хачатуряна и Э. Мирзояна, А. Худояна и Комитаса.

Открыли фестиваль в городском Доме культуры «Родина» известные солисты из Москвы Гаянэ Ахназарян (фортепиано), Сурен Ахназарян (скрипка) и Нарек Ахназарян (виолончель), с участием которых на днях в областном центре завершился масштабный музыкальный «FestaFette «Бетховен - 250» в рамках проекта администрации Южно-Сахалинска «Культурная столица».

На открытии присутствовали также представители правительства области, областной думы. От имени мэра Южно-Сахалинска участников и зрителей фестиваля приветствовала дирек-

тор департамента культуры и туризма Южно-Сахалинска Ирина Герасимова. Она отметила, что благодаря таким мероприятиям южносахалинцы могут познакомиться с культурой народов, проживающих в Сахалинской области и в Южно-Сахалинске.

Следующий концерт состоится 5 октября в 19.00 в городском Доме культуры «Родина». Вход свободный. Произведения для трубы с оркестром исполнят Кирилл Солдатов (труба, г. Москва) и Южно-Сахалинский камерный оркестр.

Закрытие фестиваля пройдет 7 октября в ГДК «Родина» в 19.00. Произведения А. Бабаджаняна исполнят Рипсима Сехляян (сопрано, г. Хабаровск) и Никита Туранов (баритон, г. Хабаровск). Вход на концерты фестиваля свободный. Телефон для справок **300-518**.

Как рассказала председатель совета Ассамблеи народов Сахалинской области Майя Кириллова, фестиваль национальных культур «Музыка разных народов» продолжит празднование 100-летия образования Республики Дагестан, приедут приглашенные артисты. Пройдет круглый стол по теме «Культура - как нить, связующая народы» с участием гостей с Дальнего Востока и из Москвы. Также будет праздноваться 15-летие образования ансамбля «Дуслык» Национально-культурной автономии татар Южно-Сахалинска.



# Сентябрьский Набилль



**В рамках проекта «Сахалино-Курильская десятка», осуществляемого при поддержке правительства Сахалинской области, в сентябре 2021 года группой сахалинцев совершены восхождения на три вершины Набилльского хребта, входящих в десятку самых высоких вершин острова Сахалин.**

[ КОНСТАНТИН ЧЕПУРНЫЙ ]

Административно они являются граничными точками Тымовского и Смирныховского районов. Вершины эти малопосещаемые — так, восходителей, поднявшихся на гору Невельского, не наберется и десятка. Данные восхождения проводятся с целью определения и описания оптимальных маршрутов на десять самых высоких вершин острова Сахалин и установки там информационных табличек с указанием названия вершины и ее высоты. В дальнейшем информация об этих маршрутах обеспечит возможность сахалинским и российским туристам совершать последующие самостоятельные восхождения на эти вершины.

## Место крупных зверей

Вся десятка высочайших вершин острова Сахалин находится в Восточно-Сахалинских горах. Эти горы расположены в средней трети острова в восточной его части между Тымь-Поронайской низменностью и побережьем Охотского моря. Северной частью Восточно-Сахалинских гор является Набилльский хребет. А северной оконечностью хребта - гора Стланиковая (отм. 453,4 м), расположенная в десяти километрах севернее села Арги-Паги.

Далее Восточно-Сахалинские горы протянулись на юг. Набилльский хребет оканчивается в районе села Первомайского Смирныховского района, а Восточно-Сахалинские горы плавно поворачивают на юго-восток и заканчиваются в основании полуострова Терпения горой Косой высотой 230,3 м. Участок Восточно-Сахалинских гор от реки Лангери до полуострова Терпения называется Центральным хребетом. Границей Набилльского и Центрального хребтов является среднее течение реки Лангери примерно в 30 километрах ниже по течению от села Первомайского. Общая протяженность Восточно-Сахалинских гор — около 280 километров, а ширина в самой широкой части около 45 километров.

Название Набилльского хребта является производным от названия залива. Само же название по Чунару Михайловичу Таксами происходит от нивхского слова «нгабилль», что означает «большие нерпы». Владимир Михайлович Санги переводит название как «место крупных зверей», от слова «нга» - зверь.

Вершины Набилльского хребта удалены от населенных пунктов и дорог, и основную сложность восхождения на них составляет не столько крутизна склонов, скалы, заросли кедрового стланика, сколько длительный и сложный под-

ход к вершинам. В связи с этим в группу брали только тех, кто имел необходимый опыт передвижения в горно-таежной местности, организации полевого быта, ночевки в палатках в условиях низких температур, приготовления пищи на газовых горелках и костре и прочего. Кроме 12 южносахалинцев, в восхождениях приняли участие трое представителей туристского клуба из пгт Ноглики. В составе группы были и студенты Сахалинского государственного университета.

Период выхода выбирали осенью, чтобы уровень воды в реках был низким, высокотравье полегло, ночные температуры были ещё плюсовые и снег не успел накрыть хребты.

В пятницу, 24 сентября, вечером часть группы заняла места в поезде Южно-Сахалинск - Ноглики и отправилась в путь. Около шести часов утра поезд подошел к тихой лесной станции Палево, расположенной у села Ясного Тымовского района. Название станции Палево имеет нивхское происхождение, от слов «пал» - гора, покрытая лесом, и «во» — селение. Такое же происхождение имеет название северной оконечности Восточного хребта полуострова Шмидта - хребет Пал.

Стоянка поезда — одна минута, быстрая выгрузка и посадка в два ожидающих автомобиля. Еще три человека подъезжали к месту встречи на машине из Южно-Сахалинска и трое из посёлка Ноглики.

## По лесным дорогам

От села путь лежал на восток вдоль течения реки Тыми, которую переехали по мосту, недавно наведенному вместо смытой паводком железнодорожной платформы. По пути, у обочины дороги, стояла любопытная птица - дикуша, не обратившая никакого внимания на проехавшие рядом машины. Тем временем всходило солнце и хребет, лежащий впереди, заплыл в его лучах. Ещё около 20 километров проехали вдоль течения притока Пороная реки Лонгари. Там, где старые лесовозные дороги заросли и пришли в негодность, началась пешая часть пути. Движение заранее спланировали по течению притока Лонгари - ручья Поворотного, но для того, чтобы в дальнейшем можно было выбрать лучший путь, решили пойти альтернативным маршрутом к вершине, которым уже проходил руководитель ногликинского клуба Юрий Величко.

По правому притоку ручья Поворотного, минуя невысокий перевал, перешли в долину реки Громова. Истоки её находятся непосредственно на склонах горы Водораздельной. В начале пути долина была относительно широкая, и шли вдоль русла по заросшим берегам. Покрытые утренней росой трава и кустарники намочили одежду, вода, пропитавшая куртки, струилась по рукам. Взошедшее солнце высушило листву. Долина становилась все уже, уже не река, а ручей, стиснутый крутыми склонами, становился глубже, исчезли горизонтальные полки у берегов, и идти приходилось в основном по руслу. Тогда



участники похода поняли настойчивые требования надевать болотные сапоги. Пока в ручье еще была вода, остановились на обед — готовили макароны с тушенкой.

Выше падение ручья становилось все круче, он падал водоскатами и мелкими водопадами, которые приходилось обходить по склонам. Затем путь преградила теснина с четырехметровым водопадом, которую обошли по крутому южному склону и, пройдя через густые заросли кедрового стланика, вернулись обратно в русло. Ближе к истокам ручья выточил себе ложе в скале, по которой карабкались все выше. Наконец русло кончилось, каждый набрал по две полуплоритровые бутылки воды, и от хребта группу отделяла только полоса низкорослого стланика, перемежающаяся пропеллинами, заросшими брусничником. Спелые крупные ягоды ярко-красными гроздьями свисали с кустиков и тёплые, нагретые на солнце, хорошо освежали и утоляли жажду. От места выхода на хребет до скалистой вершины горы Водораздельной оставалось около трёхсот метров. Оставив рюкзаки на хребте, прошли на вершину. С южной стороны вершины лежала придавленная камнями металлическая табличка с надписью «Вымпел экспедиционного отряда снеголавинной службы. г. Водораздельная. Июль 1996. Состав отряда: Вашикидзе П.С., Жданов А.В., Бочкарев С.В.».

Укрепив информационную табличку с названием горы и её высотой — 1428 метров, поспешили к рюкзакам, чтобы до темноты успеть к месту установки лагеря, которое удалось рассмотреть сверху. В километре южнее по хребту, в седловине, неподалёку от вершины горы Чехова хребет расширялся и виднелась широкая горизонтальная площадка, на которой можно было расставить палатки.

## На склонах Набиля

Солнце уже заходило за горизонт, горы отбрасывали четкие тени на склонах хребтов, лежащих восточнее. Сгущались сумерки, и выбирать дорогу среди скал и стланика становилось все сложнее. К площадке вышли уже в кромешной тьме, при свете фонариков. По пути был найден сброшенный рог северного оленя. Для экономии воды готовили заварное картофельное пюре с охотничьими колбасками. Вскоре с востока над горизонтом взошла яркая, но уже идущая на убыль луна, заливая окрестности мертвенно-бледным светом. Когда просыпались ночью в палатке от звука шуршащих на ветру ветвей, ее яркий свет вводил в заблуждение — казалось, что стенки палатки светятся от восходящего солнца. Ночные температуры в лагере, находящемся на высоте 1200 метров, были около нуля, но все были предупреждены заранее и спальные мешки в поход взяли соответствующие. Овсяная каша на завтрак и выход на следующую вершину.

Низкорослая растительность местами была покрыта изморозью. Через сорок минут группа поднялась на гору Чехова. С северной стороны

было не ясно, почему она выделена отдельной горой, это стало понятно при переходе к горе Невельского, когда ее величественный и ярко выделяющийся силуэт увидели с южной стороны. А с самой вершины горы Чехова, на юге, была видна массивная безымянная вершина - отметка 1399, увенчанная скальной короной, и далее отделенная от нее глубокой седловиной, с различным триангуляционным пунктом на вершине - гора Невельского. После установки таблички, трезво оценив свои силы, часть группы вернулась в лагерь. Остальные вышли к горе Невельского. Около трех километров путь лежал по узкому хребту с крутыми склонами, с частоклоном острых скал, густо поросшему зарослями стланика. Стланик изматывал по пути к горе. Предстоящее возвращение обещало отобрать последние силы. Этот участок заставил вернуться ещё нескольких человек.

Все чаще посещали мысли развернуться, но такой подарок от природы, как ясный осенний день, безветрие и прекрасная видимость, нельзя было не принять - оставалось переставить ноги, считая шаги. Вперёд шли только пять участников. Предвершинный взлёт отметки 1399 встретил голыми скальными останцами, у подножия которых были навалены выбеленные солнцем и дождями остатки ветвей стланика, после когда-то прошедшего здесь пожара. Саму вершину обошли, траверсируя склоны, выйдя на седловину. Оставался последний рывок, но и сил оставалось немного. Поднявшись на гору Невельского и с удивлением посмотрев на часы, обнаружили, что время только 12 часов. Окинув взглядом окрестности, стало понятно, что недаром вершина отмечена на картах как командная - обзор с неё открывался потрясающий. Казалось высота не 1397, а намного выше. Юго-западнее начинался Поронай, пока ещё зажатый хребтами, а северо-западнее — Тымь. Далее на запад они вместе вырвались на простор, затем, разбегаясь в противоположные стороны, образуют Тымь-Поронайскую долину, а над ней в голубой дымке возвышалась гряда Западно-Сахалинских гор.

Именем Невельского названа не только эта гора. Одноименная вершина высотой 399,4 м находится на берегу Татарского пролива, в трех километрах юго-восточнее села Симаково Холмского района.

Укрепив табличку под геодезическим знаком, пришлось выходить в обратный путь. В седловине под вершиной отдохнули у небольших озер, покрытых сантиметровыми пластинами льда. Неподалёку находились истоки ручья, и как не жаль было терять высоту, которую снова предстояло набирать, спустились за водой для лагеря, набрав шесть бутылок, опустевших за ужин и завтрак. Обратный путь запомнился бесконечной чередой стланика, покрытыми смолой ладонями и набившей оскмину брусничкой. Пить воду на ходу нет смысла, да и экономили её на ужин, мечтая сварить борщ. Первоначально к ужину планировали спуститься в долину ручья, где не



было бы недостатка в воде, но закат и рассвет на хребте настолько всех впечатлил, что хотелось полюбоваться ими ещё раз. Да и снаряжение останется сухим, потому что на высоте не было влажных туманов, как в низинах.

Какая радость была, когда снова появилась радиосвязь и услышали, что из лагеря тоже спускались к ручью, принесли воду и борщ уже готовится. К 17 часам солнце ещё было высоко. А члены группы, взошедшие на гору Невельского, медленно приближались к лагерю. Под ласковым солнцем седловина с раскинувшимися на ней палатками выглядела приветливо и уютно. На обложённом камнями участке со снятым дерном потрескивал небольшой костерок, над которым булькал котелок с борщом.

### Обратный путь

Гораздо проще было пройти маршрут не так быстро, но участники похода - люди работающие, и не каждому удалось решить с выходными, ради которых кто-то брал дни в счёт отпуска, кто-то сдавал кровь. Поэтому шесть человек ушли к машинам, чтобы за ночь успеть доехать и с утра выйти на работу. Остальные остались ночевать на хребте. Ещё один чарующий закат, ночевка, и с восходом вышли в обратный путь. Короткий подъем по хребту к истокам ручья Поворотного, и спуск по нему. В русле ручья миновали четыре водопада высотой от пяти до девяти метров, не считая множества мелких. Долина ручья расширилась, постепенно он превратился в речку, стали попадаться места старых вырубок и наконец вышли на давно заросшую лесовозную дорогу, там, где она становилась проезжей, ожидали машины. Приготовив обед у ручья на лесной поляне, выехали к станции. Дождались поезда, затем убаюкивающий стук колёс, а через два часа после прибытия в город кому на работу, а кому на учебу.

До свидания, суровый Набил, и спасибо за такой ласковый приём! Спасибо, что встретил тёплой погодой, а главное — прозрачным воздухом, подарившим незабываемые виды! До скорой встречи!



## Почти три тысячи сахалинцев получили высокотехнологичное лечение



**В правительстве Сахалинской области подвели итоги оказания высокотехнологичной медицинской помощи за 9 месяцев 2021 года. Объемы такого лечения наращивают по поручению губернатора Валерия Лимаренко.**

- Мы ведем системную работу, чтобы сахалинцы и курильчане лечились дома, а не были вынуждены летать на материк, - отметил губернатор Сахалинской области Валерий Лимаренко. - В нашем регионе внедряются новые методы диагностики и лечения, ежегодно выделяются сотни миллионов рублей на приобретение специализированного оборудования и повышение квалификации специалистов. За этот год во многих направлениях медицины появились новые виды оперативных вмешательств. В самых сложных случаях за счет областного бюджета мы отправляем сахалинских пациентов на лечение в федеральные клиники.

Сахалинские специалисты освоили радиочастотные абляции в сердечно-сосудистой хирургии. В травматологии-ортопедии внедрены операции по эндопротезированию суставов конечностей. В онкологии стали использовать внутритканевую, внутрисосудистую и аппликационную лучевую терапию.

Новацки касаются лечения как взрослых, так и детей. Сегодня в одном из федеральных центров - НИИ детской онкологии и гематологии МИЦ онкологии имени Н.Н. Блохина - проходит обучение врач детской областной больницы. Специалисты федеральных клиник регулярно проводят выездные семинары и телемедицинские консультации с сахалинскими коллегами.

- Врачи из федеральных медицинских центров всегда откликаются на призыв о помощи. Совместно мы рассматриваем тактику лечения. Наиболее оперативно нужно действовать, когда речь идет об онкологических заболеваниях,

- прокомментировала заместитель директора лечебного департамента регионального минздрава Ирина Хегай.

В экстренных ситуациях взаимодействие с федеральными клиниками осуществляется круглосуточно. Врачи детской областной больницы вспоминают случаи, когда пациенты направлялись в российские клиники в течение суток после постановки угрожающего диагноза. Иногда благодаря телеконсультациям и взаимодействию со специалистами ведущих медицинских центров удается стабилизировать состояние на месте - без выезда на материк.

Во время последнего визита на Сахалин специалисты центра имени Блохина обсуждали тактику ведения онкобольных детей, разбирали сложные случаи, встречающиеся в практике. Отдельный разговор шел о хирургическом лечении детей с нейробластомой.

- За этот год с сахалинскими врачами мы коммуницировали более 30 раз, разбирали выписные эпикризы, - рассказал заместитель директора НИИ детской онкологии и гематологии МИЦ онкологии имени Н.Н. Блохина Кирилл Киргизов. - Поэтому сахалинских деток с онкозаболеваниями мы всех знаем. Мы разбирали несколько сложных клинических случаев, которые должны вестись совместно.

Сейчас в центре проходят лечение пять сахалинских детей. Кто-то перенес хирургическую операцию, кто-то получает химиотерапию. Двое детей находятся на этапе трансплантации костного мозга. Лечение в федеральных медучреждениях, в том числе и самое высокотехнологичное, маленькие пациенты получают бесплатно.

Отметим, что на полях ВЭФ было подписано соглашение о создании на Сахалине центра ядерной медицины. Это позволит повысить качество онкологической помощи на островах - проводить углубленные исследования и выявлять опасные заболевания на ранних стадиях.

## Москва добавит на аэропорт

**Российское правительство поддержало инициативу губернатора Валерия Лимаренко о дополнительном федеральном финансировании важного для сахалинцев и курильчан инфраструктурного проекта. Решение было принято на заседании правительственной комиссии по региональному развитию, которое провел заместитель председателя правительства Российской Федерации Марат Хуснуллин.**

- Мы получим бюджетный кредит - более 2,5 миллиарда рублей на реконструкцию аэропорта Южно-Сахалинска. Будем привлекать еще инвестиции бизнеса и региональные средства. Аэропорт - воздушные ворота региона, первое, что видят жители и гости, прилетая на Сахалин. Нынешняя воздушная гавань не соответствует требованиям сегодняшнего дня. У нас должен быть современный и комфортный для пассажиров аэропорт, - отметил Валерий Лимаренко.

Реализация проекта позволит увеличить пропускную способность аэровокзального комплекса в пять раз - до 5 миллионов пассажиров в год. Кроме того, в главной воздушной гавани



островного региона планируется построить взлетно-посадочную полосу, которая будет соответствовать требованиям сейсмобезопасности.

С этим вопросом губернатор недавно обращался к секретарю Совета безопасности РФ Николаю Патрушеву и к премьер-министру правительства РФ Михаилу Мишустину во время его визита на Сахалин. Федеральные власти поддержали Валерия Лимаренко и отметили необходимость реконструкции аэропорта.

Новая взлетка позволит принимать все типы воздушных судов без ограничений. А благодаря повышению категории аэродрома будут снижены

эксплуатационные метеоминимумы. Это приведет к повышению регулярности рейсов и сведет к минимуму сбой из-за неблагоприятных погодных условий.

Новый аэровокзал в Южно-Сахалинске планируется ввести к концу 2022 года, а взлетно-посадочную полосу - в 2025-м.

Напомним, бюджетные инфраструктурные кредиты - это инициатива президента Владимира Путина, направленная на социально-экономическое развитие регионов. Такую финансовую поддержку пока одобрили только для 32 субъектов РФ, хотя заявки подали 75.

## «Серебряные волонтеры» отметили День пожилого человека



**В Сахалинской области для пенсионеров организовали художественный мастер-класс под открытым небом в городском парке Южно-Сахалинска. В неформальной обстановке волонтеры обсудили результаты деятельности в рамках проектов «Сахалинское долголетие» и «Забота 65+» с губернатором Валерием Лимаренко.**

- Честно говоря, язык с трудом поворачивается поздравлять вас с праздником пожилого человека, - сказал Валерий Лимаренко. - Ведь вы молоды душой и сердцем. Так и надо жить и с уверенностью смотреть в будущее. Обещаем вам продолжать помогать в вашей общественной деятельности и всячески поддерживать в рамках проектов «Сахалинское долголетие», «Серебряные волонтеры» и «Забота 65+», которые успешно реализуются на Сахалине и Курилах.

Проект «Сахалинское долголетие» работает в регионе третий год. Его участниками стали более 160 тысяч жителей в возрасте 55+. По «Карте сахалинца» они могут бесплатно ходить в кино и на спектакли, заниматься в спортивных секциях и тренажерных залах. На карту перечисляются ежемесячные социальные выплаты, по ней можно со скидкой приобретать продукты, лекарства и бытовые товары.

Региональный проект «Забота 65+» призван выявить пожилых людей, которые нуждаются в посторонней помощи. Команды специалистов - представители районных администраций и полиции, медицинские и социальные работники, волонтеры - во всех районах собирают информацию и оказывают пенсионерам необходимые услуги.

В ходе встречи самые активные волонтеры обратились к Валерию Лимаренко с пожеланиями не ограничивать число бесплатных посещений в спортивные залы и учреждения культуры двадцатью в месяц. Эта льгота доступна всем сахалинцам и курильчанам в возрасте 55+. Глава региона сказал, что никаких препятствий для этого нет, поэтому просьба будет выполнена. Вместе с тем губернатор призвал серебряных волонтеров активнее привлекать пожилых островитян к углубленному медицинскому обследованию, которое проводят в регионе, отметив тот вклад, который уже внесли представители движения.

Так, Наталья Русина с 2018 года активно занимается волонтерской деятельностью в медицинском направлении. Участвует в реализации проекта «Забота 65+». В Долинском районе возглавляет объединение серебряных волонтеров соцзащиты, медицины, ЖКХ, спорта, культуры и экологии - «ДОБРОСЕРЕБРО». Устраивает концерты в домах-интернатах для престарелых и инвалидов, помогает в прохождении диспансеризации граждан старшего поколения.

- У меня внука вместе со мной занимается добровольчеством. Так что я еще и передаю этот опыт. Внуки растут, и мы душой молодеем. Когда мы встречаемся с детьми и молодежью, часто с ними встречаемся - набираем от них много энергии, - поделилась Наталья Ивановна.

- А я вообще впервые сижу за мольбертом. Очень интересный опыт. Очень здорово, что нас сегодня здесь собрали. По профессии я воспитатель. Уже на пенсии. Но скучать некогда. Активно занимаюсь волонтерством. Возим людей в консультативно-диагностический центр, - рассказала Татьяна Дайбова.

## Рыбный порт в Корсакове будет

**Объект даст региону дополнительные рабочие места, расширит возможности для снабжения жителей области доступной рыбной продукцией, а также обеспечит налоговые поступления в местный и областной бюджеты. Перспективы масштабного проекта губернатор Валерий Лимаренко и руководитель федерального агентства Илья Шестаков обсудили в ходе рабочей встречи в Южно-Сахалинске.**

Созданием рыбного порта в Корсакове займутся Министерство Российской Федерации по развитию Дальнего Востока и Арктики, правительство Сахалинской области, компании «Гидрострой» и «Антей Управление Активами». Соглашение о сотрудничестве было подписано в начале сентября на полях Второго экономического форума.

Прогнозируемый годовой оборот логистического распределительного центра в Корсакове - миллион тонн рыбы и морепродуктов. Предполагается, что в его состав войдут рыбоперерабатывающий завод мощностью до 100 тысяч тонн готовой продукции в год, жировой завод, холодильники на 10 и 5 тысяч тонн, грузовая контейнерная площадка и административные здания.

- Создание логистического распределительного центра для обработки рыбы и морепродуктов позволит вернуть отечественный бизнес на российскую территорию, на Сахалин. Сейчас, из-за нехватки современных мощностей по приемке, переработке и хранению водных биоресурсов, уловы дальневосточников уходят в иностранные порты. Например, в корейский Пусан, - отметил Валерий Лимаренко.

Создание логистического рыбного центра - составная часть масштабного инвестиционного проекта по модернизации морского порта Корсаков. В 2027 году транспортный узел должен превратиться в многофункциональный глубоководный хаб с волнозащитными сооружениями полного профиля и контейнерным терминалом.

Также в ходе встречи стороны обсудили вопросы организации лососевой путины, которая продлится в островном регионе до 30 ноября.

К сегодняшнему дню промысловым предприятиям удалось добыть 24,78 тысячи тонн горбуши, 1,5 тысячи тонн нерки и 350 тысяч тонн кижуча. Кроме того, выловлено более 16 тысяч тонн кеты - до конца путины компании намерены добыть еще 21,6 тысячи тонн этого вида лосося.

На телеканале НТВ начался показ детективно-медицинской драмы «Метод Михайлова», рассказывающей о талантливом враче, который возвращается в родной городок, чтобы помочь не только матери с подозрением на раннюю стадию Альцгеймера, но и местным пациентам, в том числе со сложными случаями. Мы поговорили с исполнителем главной роли Александром Устюговым о его первом большом опыте работы в медицинском проекте, популярности, благотворительности и умении замыкаться исключительно в рамках актерской профессии.

[ KINO-TEATR.RU ]

**- Почему вы согласились на участие в «Методу Михайлова» – привлекла ли вас детективная линия или первая столь большая медицинская роль?**

- Детективными линиями меня сложно удивить – это основная моя стезя, а в медицинской драме я никогда не принимал участия, хотя докторов играл. Так что было интересно попробовать, хотя не думаю, что буду повторять этот опыт. Сложно оказалось изучать латынь и медицинские термины, хотя сам жанр довольно интересный. Я еще до съемок пересмотрел огромное количество таких зарубежных проектов, чтобы понимать, как существовать в рамках такого жанра.

**- А что смотрели? И был ли у вас на съемках медицинский консультант, который помогал технически?**

- Да, наверное, все медицинские сериалы, добившиеся мирового успеха. Кроме «Доктора Хауса», которого еще не успел посмотреть. Консультант на площадке, конечно, присутствовал, он был не один. Нас консультировали и хирург, и анестезиолог, и в кадре работали люди, непосредственно связанные с этой профессией. Подсказывали нам, как подавать медицинские предметы, как работают коагуляторы, как правильно вдевать нитки для операций, как накладывать швы.

**- Вы сказали, что не хотите повторять этот опыт, но связано ли это только с запоминанием терминов? Может быть, была сцена, которая как-то особо тяжело далась?**

- Такого, наверное, не было. «Метод Михайлова» мы снимали блоками – и если с детективной и драматической линией все было более понятно, это стандартный съемочный процесс, то операционный блок был, конечно, в новинку. Мы снимали в большом павильоне, там были сцены и с операциями, и с медицинскими кабинетами и коридорами. Очень мощная нагрузка для мозга, потому что отчасти получался такой «день сурка», когда ты постоянно работаешь у операционного стола и ходишь по нашей кинопольнице. В какой-то момент мне даже показалось, что я мог бы стать хорошим хирургом.

**- Профессию менять не планируете?**

- Нет, хотя наш консультант приглашал меня в травму, сказал: «Приходи работать в любое время, курс «кройки и шитья» ты уже прошел». Но вообще было сложно: актеры все-таки привыкли проявлять многое посредством внешних данных – тела, лица, мимики, а здесь лицо перекрыто маской, ты должен работать одними глазами и руками, и на протяжении 12 часов проводить операции, держать драму. Но тем не менее это было очень интересно. А повторять не буду просто потому, что вряд ли теперь буду соглашаться на все медицинские драмы и поменяю амплуа на докторов с разными фамилиями. Мы все-таки играем не профессию.

**- Вы долгое время работали в театре, но потом ворвались в кино. Ощутили ли вы себя после этого популярным артистом? И если да, не мешает ли вам эта популярность?**

- Я себя не ощущаю популярным артистом. Если не привлекать внимания яркими одеждками, то можно перемещаться по городу спокойно. В театре, впрочем, популярность тоже есть, но она заканчивается после выхода из служебного входа, и дальше ты спокойно едешь в метро.

**- Тем не менее вы не так давно провели благотворительный мотопробег, чтобы собрать деньги на лечение маленького Вовы Сологуба, которому поставили диагноз «спинальная мышечная атрофия» (СМА). Как вам пришла в голову эта идея?**

- Идея мотопробега возникла зимой как раз после съемок «Метода Михайлова», а связана она была с тем, что моей популярности, о которой



## Трагедия у актера возникает тогда, когда он все козыри выбросил на работу

мы говорили ранее, не хватало для того, чтобы собрать неимоверную сумму – 168 млн рублей. Когда я только начал заниматься этим мальчиком, то думал, что все получится проще. У меня в Инстаграме 250 тысяч подписчиков и даже если бы каждый перевел по 10 рублей, было бы 2 млн, а если сто, то уже 20. Если бы это была небольшая в принципе сумма 800 рублей, мы бы закрыли сбор. Но пока певец Моргенштерн делает это удачнее – это к вопросу о популярности. А после моих призывов о помощи в Инстаграм мы собрали всего 150 тысяч рублей. Утомляемость постами о помощи приходит очень быстро, подписчики хотят видеть более позитивную картинку, то, что происходит с тобой как с артистом, а призывы о помощи стали просто скудеть комментариями, и я понял, что надо делать какую-то акцию, чтобы поддерживать внимание аудитории, и при этом ненавязчиво напоминать о том, что мы собираем средства. Так возникла идея мотопробега до границы Монголии и обратно через огромное количество российских городов. Там я встречался со зрителями, с телеканалами, пытался привлечь внимание общественности к проблеме СМА первого типа, о которой многие даже не слышали. Когда федеральные каналы подключаются, уже легче, когда они запускают свои ролики, сумма увеличивается в разы, аудитория становится больше. Сейчас телеканал НТВ транслирует объявление о сборе средств, и, надеюсь, «Метод Михайлова» и мой добрый хирург привлекут внимание к этой проблеме и к концу сериала сборы будут ближе к завершению. Во всяком случае, хочется в это верить.

**- На ваш взгляд, должны ли медийные люди заниматься такими благотворительными проектами? Или это все же не зависит от популярности и должно происходить по зову сердца?**

- Благотворительность как психологический и экономический инструмент в государственной структуре – достаточно мощное явление. К большому сожалению, в России, при всей сердобольности русского сердца, этой институции в принципе не было. Были меценатство, княжеская милость, то есть этим занимались люди, управлявшие государством – от Михаила Романова и даже князя Владимира, которые создавали богодельни. Я имею в виду не слепую благотворительность, не чуждую русскому человеку, когда бабушке на паперти бросил сто

рублей и пошел дальше, не разбираясь в проблемах этой бабушки, а именно благотворительность, когда ты тратишь огромное количество времени на решение той или иной проблемы и в итоге меняешь систему, потому что дети с генетическими заболеваниями должны все-таки получать государственное финансирование, а не собирать деньги через Инстаграм. У нас же благотворительные фонды, по сути, появились не так давно – в начале 2000-х, а только сейчас народ потихоньку начинает понимать, как это работает. Хотя по-прежнему большинство людей задают себе одни и те же вопросы – почему я, а не государство занимается этим, а пусть помогают олигархи, кто-то еще. Но статистика же простая – если каждый из 144 млн населения России переведет хотя бы по рублю, у нас не будет ни одного человека с диагнозом СМА, их сейчас всего 20. Но вот путь понимания, что, объединившись, люди могут решить какую-то проблему, – только начинается. Отказавшись от чашки кофе или пачки сигарет, каждый из нас может внести свою лепту. И мы вроде все к этому готовы, но, как только заходит речь о своих кровных, которые нужно отдавать неизвестному человеку, не получая за это никакой моральной или материальной выгоды, кроме собственного удовлетворения, происходит некий блок. И важно как раз донести до людей мысль, что, объединившись, мы можем многое. Поэтому благотворительность – это адский, тяжелый труд. И я даже пока себя не могу назвать благотворителем, я, скорее, волонтер, который пытается работать в этой сфере и надеется, что мы сможем дойти до победного результата.

**- Вы занимаетесь благотворительностью, еще у вас есть реставрационная мастерская, музыкальная группа. Насколько важно артисту не замыкаться исключительно в актерской профессии?**

- Есть визуальное понимание существования актера на экране – когда зритель включает телевизор, то он думает, что актер на данный момент там в телевизоре для них и играет. На самом деле нет, и актеры занимаются многими другими делами, например, водят детей в школу. Заблуждение, что актер должен 24 часа заниматься развлечением телевизионного зрителя. Конечно, наша профессия занимает большое количество времени, но замыкаться на ней нельзя, поскольку

актер – это не только существование на экране, это и общественная позиция, и внутренняя, и твоя начитанность, увлеченность, понимание действительности, политических моментов. Только тогда ты можешь быть органичен, убедителен и пропускать все через себя. Почему бы актеру не заниматься музыкой? Музыканты же снимаются в кино. Так же, как и реставрация мебели – это тоже часть души. Я считаю, что актерство не должно быть основополагающим в жизни, иначе происходят трагедии, неустойчивость, потому что опять же артиста могут показывать по телевизору, а он на самом деле не снимается уже нигде шесть лет в силу каких-то причин, сидит без работы или таксует, чтобы как-то прокормить себя. Трагедия у актера возникает в тот момент, когда он все свои козыри выбросил на работу. А к сожалению, практика показывает, что нельзя все яйца класть в одну корзину, всегда должна быть отдушина – пусть это будет изучение французского языка или походы в горы. Ты должен приходить на площадку жадным до работы, а если все превращается в конвейер, в поток, то происходит выгорание.

**- Тем не менее за последние несколько лет у вас вышло очень много разноплановых проектов. Расскажите, как вы их выбираете? И что для вас важнее – сценарий, команда, с которой вы работаете, возможность нового эксперимента, как с тем же «Методом Михайлова».**

- Да все важно. Начинается с литературной основы – ты читаешь материал и понимаешь, интересно это тебе или нет, всегда спрашиваешь, кто режиссер, композитор, оператор, потому что команда, делающая кино, очень важна. И когда меня спрашивают, кого бы вы хотели сыграть, я говорю, что это неважно, я не могу мечтать играть Гамлета, не понимая, кто будет стоять по ту сторону кадра, потому что кино – искусство коллективное и мечтать просто играть кого-то достаточно глупо и смешно. Например, на том же «Методу Михайлова» у нас было большое количество консультантов, которые провели огромную работу за кадром, хотя, кстати, и в кадре они появятся, но об этом будем знать только мы – участники группы. Так что поделиться каким-то уникальным знанием о том, как я выбираю проекты, не могу. Соглашайся на то, что интересно, но в полной мере понять проект можно только, когда состоится премьера. У нас нет людей, которые говорят: «Давайте снимем плохое кино». Все хотят снять хорошее, но иногда кино не получается, а иногда, напротив, становится шедевром. Но все это зависит от огромного количества факторов – людей на площадке, финансирования, заинтересованности каждого в работе. А отдавать лавры одному актеру, который постоянно на экране, неверно. За нами стоит огромная команда.

**- А чего, на ваш взгляд, не хватает российскому кино, в том числе сериальной индустрии, – технически или, может, тематически?**

- Мне жаль, что наш кинематограф не является коммерцией, что убивает конкуренцию. Есть несколько федеральных каналов, которые транслируют по телевизору в определенном порядке какое-то количество проектов, и они могут быть не очень хорошими. Но это не выбор телезрителей, не их голосование. Есть лишь выбор между условно тремя телеканалами и их сетка. Для того чтобы сериалы стали конкурентоспособными, у нас должен быть рынок кино, когда человек берет миллион долларов, вкладывает и зарабатывает два. Тогда можно говорить об успехе картины. У нас же пока многие оперируют цифрами, которые не соответствуют действительности, так как прозрачности киноиндустрии тоже не хватает. Кинобизнес не является бизнесом, это некий сложенный аппарат, пришедший из советского кино, когда выделяются бюджеты и кино уже, по сути, продано, даже если не будет показано. А хорошей интриги, доли риска, появления людей с взъерошенными волосами, которые говорят, что знают, как нужно, у нас, к сожалению, нет. Конечно, возникают проблемки, но они в большей степени случайны. Мы не можем повторить успех «Не родись красивой», потому что, как бы кто ни говорил, так и не появился за 20 лет проект такой же популярности. Сейчас появились платформы, где много интересных проектов, но процент людей, которые ориентируются на эти новые веяния, которые готовы платить за подписку, все еще крайне мал. Вот и получается, что все ждуют, когда «Вертинский» пройдет «где-то там», а потом выйдет на телеканал – с рейтингом 12+ и ограничениями по понятным причинам.



# Гороскоп на неделю

с 11 по 17 октября



**Овен.** В ближайшие дни вы сможете проявить свои способности. Приняв решение, не подвергайте его сомнению - первый вариант окажется верным. В финансовых вопросах проявите сдержанность.



**Весы.** Посвятите эту неделю улаживанию мелких рабочих и бытовых дел, которые были отложены в долгий ящик. Хорошее время для дальних поездок. Удачный период для знакомств.



**Телец.** Будьте готовы к возникновению форс-мажорных ситуаций, которые потребуют принятия оперативных решений. В зону риска попадают поездки на автомобиле. В пути могут произойти задержки.



**Скорпион.** Не стоит брать на себя слишком много, иначе рискуете выдохнуться уже к середине недели. Возможно, придется задействовать старые связи. В некоторых моментах вам сложно будет найти общий язык с людьми.



**Близнецы.** Вы многое успеете сделать, если не будете ставить перед собой чересчур сложных задач. В конце недели звезды советуют активнее расширять круг знакомств, посещать дружеские вечеринки.



**Стрелец.** Многим Стрельцам придется взять на себя часть чужих дел. Можно помочь, однако не следует позволять садиться себе на шею. Не поддавайтесь на провокации. Выходные дни удачны для знакомств.



**Рак.** К новым возможностям заработать отнеситесь с осторожностью - есть опасность потерь. Выяснять отношения с теми, кто вам дорог, не следует. Хорошее время для дружеского общения.



**Козерог.** Звезды советуют больше внимания уделять поддержанию имеющихся и налаживанию новых партнерских связей. На первый план выйдут забота о домашних делах и служебной репутации.



**Лев.** Возможно получение важной информации. Планы, составленные в этой неделе, будет легко осуществить в дальнейшем. В пятницу старайтесь избежать рискованных ситуаций, заключения сделок.



**Водолей.** На все дела сейчас придется затрачивать энергии и времени гораздо больше, чем вы рассчитываете. Отношения с близкими, коллегами, возлюбленными или детьми будут складываться гармонично.



**Дева.** На этой неделе не исключены ссоры и мелкие бытовые неурядицы. Старайтесь меньше обсуждать свои дела с малознакомыми людьми. Тем не менее на работе возможно повышение или увеличение зарплаты.



**Рыбы.** На этой неделе грамотно распределяйте нагрузку, иначе к выходным произойдет такой упадок сил, что вам придется забыть о своих планах. Сейчас в ваших советах и участии будут нуждаться друзья.

## понедельник, 11 октября

7	РОССИЯ 1	НТВ	АСТВ	АСТВ 12 ТВК	ЗВЕЗДА	D	5 ПЯТЫЙ КАНАЛ
05.00 Доброе утро 09.00 Новости 09.15 Доброе утро 09.50 Жить здорово! (16+) 10.55 Модный приговор (6+) 12.00 Новости 12.10 Время покажет (16+) 15.00 Новости 15.10 Давай поженимся! (16+) 16.00 Мужское/Женское (16+) 17.00 Время покажет (16+) 18.00 Вечерние новости 18.40 На самом деле (16+) 19.45 Пусть говорят (16+) 21.00 Время 21.30 Серил «Русские горки» (16+) 23.35 Вечерний Ургант (16+) 00.15 Познер (16+) 01.20 Время покажет (16+)	05.00 Утро России 05.07, 05.35, 06.07, 06.35, 07.07, 07.35, 08.07, 08.35, 09.00, 14.30, 21.05 Вести. Сахалин-Курилы 09.30 Утро России. Сахалин-Курилы 09.55 О самом главном (12+) 11.00 Вести 11.30 Судьба человека (12+) 12.40 60 минут (12+) 14.00 Вести 14.55 Серил «Тайны следствия» (16+) 17.00 Вести 17.15 Андрей Малахов. Прямой эфир (16+) 18.40 60 минут (12+) 20.00 Вести 21.20 Серил «Тайна Лилит» (12+) 23.40 Вечер с Владимиром Соловьевым (12+) 02.30 Серил «Тайны следствия» (16+) 04.10 Серил «Личное дело» (16+)	05.45 Серил «Глаза в глаза» (16+) 07.30 Утро. Самое лучшее (16+) 09.00 Сегодня 09.25 Серил «Морские дьяволы. Смерч» (16+) 11.00 Сегодня 11.25 Серил «Морские дьяволы. Смерч» (16+) 14.00 Сегодня 14.25 Чрезвычайное происшествие 15.00 Место встречи (16+) 17.00 Сегодня 17.25 За гранью (16+) 18.30 ДНК (16+) 19.35 Серил «Балабол» (16+) 20.00 Сегодня 20.40 Серил «Балабол» (16+) 22.20 Серил «Криминальный доктор» (16+) 00.35 Сегодня 00.55 Серил «Консультант. Лихие времена» (16+) 04.35 Их нравы (0+) 05.00 Серил «Москва. Три вокзала» (16+)	07.40, 08.40, 09.40, 10.40, 11.40, 12.40, 13.40, 14.40, 15.40, 16.40, 17.40, 18.40, 19.40, 20.40, 21.40, 22.40, 23.40 Прогноз погоды 07.30, 08.30, 09.30, 10.30, 11.30, 12.30, 13.30, 14.30, 15.30, 16.30, 17.30, 18.30, 19.30, 20.30, 21.30, 22.30, 23.30 Гороскоп 07.00 Наш день (16+) 07.20 Специальный репортаж (16+) 07.30 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 07.37 Это Сахалин, детка (16+) 07.38 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 08.00 Наш день (16+) 08.30 Японские каникулы. Каллиграф Сёко Канадзава (16+) 08.33 Мои острова (16+) 08.34 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 09.00 Наш день (16+) 09.30 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 09.37 Сахалин в цифрах (16+) 09.38 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 10.00 Наш день (16+) 10.30 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 10.37 Это Сахалин, детка (16+) 10.38 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 11.00 Наш день (16+) 11.30 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 11.37 Мои острова (16+) 11.38 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 12.00 Наш день. Коротко (16+) 12.10 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 12.37 Сахалин в цифрах (16+) 12.38 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 13.00 Наш день. Коротко (16+) 13.10 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 13.37 Это Сахалин, детка (16+) 13.38 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 14.00 Наш день. Коротко (16+) 14.10 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 14.37 Мои острова (16+) 14.38 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 15.00 Наш день (16+) 15.30 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 15.37 Сахалин в цифрах (16+) 15.38 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 16.00 Наш день (16+) 16.10 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 16.37 Это Сахалин, детка (16+) 16.38 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 17.00 Наш день. Коротко (16+) 17.10 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 17.37 Мои острова (16+) 17.38 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 18.00 Наш день. Коротко (16+) 18.10 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 18.37 Сахалин в цифрах (16+) 18.38 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 19.00 Наш день (16+) 19.10 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 19.37 Это Сахалин, детка (16+) 19.38 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 20.00 Наш день (16+) 20.30 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 20.37 Мои острова (16+) 20.38 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 21.00 Наш день (16+) 21.30 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 21.37 Сахалин в цифрах (16+) 21.38 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 22.00 Наш день (16+) 22.30 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 22.37 Это Сахалин, детка (16+) 22.38 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 23.00 Наш день (16+) 23.30 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 23.37 Мои острова (16+) 23.38 Южно-Сахалинск сейчас (16+)	07.00 Наш день (16+) 07.20 Специальный репортаж (16+) 07.30 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 08.00 Наш день (16+) 08.34 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 08.33 Мои острова (16+) 08.34 Южно-Сахалинск сейчас (16+) 15.00 Наш день (16+) 20.00 Наш день (16+) 22.00 Наш день (16+) <b>ЭХО САХАЛИНА 35 ТВК</b> 20.00 Наш день (16+) 21.00 Наш день (16+) <b>Солнце ТВ</b> 07.00 Сахалинская неделя (16+) 13.00 Сахалинская неделя (16+) 20.00 Сахалинская неделя (16+) <b>РОССИЯ 24</b> 09.00 Вести. Сахалин – Курилы 09.15 Интервью 13.00 Вести. События недели 16.00 Вести. Сахалин – Курилы 16.15 Уримал Бансон 19.00 Вести. Сахалин – Курилы 19.15 Интервью	<b>04.30 Серил «Граф Монте-Кристо» (16+)</b> 07.00 Сегодня утром (12+) 09.00 Новости дня <b>09.20 Фильм «Штрафной удар» (12+)</b> 11.20 Открытый эфир (12+) 13.00 Новости дня 13.20 Специальный репортаж (12+) <b>14.05 Серил «Марьяна роцца-2» (12+)</b> 18.00 Новости дня 18.30 Специальный репортаж (12+) 18.50 «Подпольщики». Док. сериал (16+) 19.40 Скрытые угрозы (12+) 20.25 Загадки века (12+) 21.15 Новости дня 21.25 Открытый эфир (12+) 23.05 Между тем (12+) <b>23.40 Фильм «Внимание! Всем постам...» (12+)</b> <b>01.20 Фильм «Зеленый огонек» (6+)</b> <b>02.30 Фильм «Спасибо» (12+)</b> 04.15 «Мария Закревская. Драма тургия высшего шпионажа». Док. фильм (12+) 05.10 «Москва фронту». Док. сериал (16+)	07.30 Реальная мистика (16+) 08.25 По делам несовершеннолетних (16+) 09.25 Давай разведемся! (16+) 10.30 Тест на отцовство (16+) 12.40 Понять. Простить (16+) 13.55 Порча (16+) 14.25 Знахарка (16+) 15.00 Верну любимого (16+) <b>15.35 Фильм «Все равно ты будешь мой» (16+)</b> <b>20.00 Фильм «Алмазная корона» (16+)</b> <b>00.20 Серил «Женский доктор-4» (16+)</b> 02.20 Реальная мистика (16+) 03.20 Верну любимого (16+) 03.45 Порча (16+) 04.10 Знахарка (16+) 04.35 Понять. Простить (16+) 05.35 Тест на отцовство (16+) 07.15 6 кадров (16+) <b>ПЯТНИЦА!</b> 06.00 Орел и решка (16+) 06.40 Орел и решка (16+) <b>07.30 Серил «Зачарованные» (16+)</b> <b>08.00 Серил «Зачарованные» (16+)</b> <b>09.00 Серил «Зачарованные» (16+)</b> <b>10.00 Серил «Зачарованные» (16+)</b> <b>11.00 Серил «Зачарованные» (16+)</b> <b>11.50 Серил «Зачарованные» (16+)</b> 12.40 Орел и решка (16+) 13.50 Орел и решка (16+) 15.00 Мир наизнанку (16+) 16.10 Мир наизнанку (16+) 17.00 Мир наизнанку (16+) 18.00 Мир наизнанку (16+) 19.00 Мир наизнанку (16+) 20.00 Мир наизнанку (16+) 21.00 Мир наизнанку (16+) 22.00 Мир наизнанку (16+) 23.00 Мир наизнанку (16+) 00.00 Гастротур (16+) 01.00 Дикари (16+) 01.50 Пятница News (16+) 02.10 На ножах (16+) 03.00 Битва ресторанов (16+) 03.50 Пятница News (16+) 05.00 Орел и решка (16+)	06.00 Известия (16+) <b>06.25 Серил «Кремль-1» (16+)</b> <b>07.15 Серил «Кремль-1» (16+)</b> <b>08.00 Серил «Кремль-1» (16+)</b> <b>08.55 Серил «Кремль-1» (16+)</b> 09.55 Возможно всё (0+) 10.00 Известия (16+) <b>10.25 Серил «Купчино» (16+)</b> <b>11.20 Серил «Купчино» (16+)</b> <b>12.25 Серил «Купчино» (16+)</b> <b>13.20 Серил «Купчино» (16+)</b> 14.00 Известия (16+) <b>14.25 Серил «Купчино» (16+)</b> <b>14.45 Серил «Купчино» (16+)</b> <b>15.45 Серил «Купчино» (16+)</b> <b>16.40 Серил «Купчино» (16+)</b> <b>17.40 Серил «Купчино» (16+)</b> 18.30 Известия (16+) <b>18.45 Серил «Купчино» (16+)</b> <b>19.00 Серил «Купчино» (16+)</b> <b>20.00 Серил «Купчино» (16+)</b> <b>21.00 Серил «След» (16+)</b> <b>21.45 Серил «След» (16+)</b> <b>22.30 Серил «След» (16+)</b> <b>23.20 Серил «След» (16+)</b> <b>00.10 Серил «Свои-4» (16+)</b> 01.00 Известия. Итоговый выпуск (16+) <b>01.30 Серил «След» (16+)</b> <b>02.15 Серил «Прокурорская проверка» (16+)</b> <b>03.20 Серил «Прокурорская проверка» (16+)</b> 04.10 Известия (16+) <b>04.20 Серил «Прокурорская проверка» (16+)</b> <b>05.10 Серил «Детективы» (16+)</b> <b>05.35 Серил «Детективы» (16+)</b>

**ОБЪЯВЛЕНИЯ**

**НЕДВИЖИМОСТЬ**

**ПОКУПКА**

- Куплю 1-комн. квартиру (брежневку, хрущевку) в Южно-Сахалинске. Тел. 44-77-30.
- Куплю 2-комн. квартиру (брежневку), хрущевку) в Южно-Сахалинске. Тел. 44-77-30.

**ООО «ПО САХАЛИНРЫБАКСОЮЗ» ТРЕБУЮТСЯ**

**для работы на судах типа «Стеркодер»:**

- начальник радиостанции
- 4-й механик

**466-209, 466-228**

- Куплю 3-комн. квартиру (138, 97, 102 серии, новострой) в Южно-Сахалинске. Тел. 44-77-30.
- Куплю частный дом. Тел. 44-77-30.
- Куплю 2-комн. квартиру (брежневку) в 9 мкрн. Тел. 44-77-30.
- Куплю 3-комн. квартиру в 11 мкрн. Тел. 44-77-30.
- Куплю 1-комн. квартиру в 9, 11, 12, 13, 13а, 14, мкрн (97, 138 серии). Тел. 44-77-30.

**РАЗНОЕ**

- Пропишу. Тел. 8-962-111-14-27.
- КУПЛЮ земельный участок под ИЖС (Южно-Сахалинск). WhatsApp: 8-914-084-07-00.

**ПИЛОМАТЕРИАЛЫ В АССОРТИМЕНТЕ ОПТОМ И В РОЗНИЦУ.**

**ТЕЛ. 23-83-27, 40-86-15.**

**Отдел информации «Телемира»**

**49-16-06**



четверг, 14 октября

Table with 8 columns: Channel logos (1, Россия 1, НТВ, АСТВ, АСТВ 12 ТВК, Звезда, D, 5 Пятый Канал) and program schedules for Thursday, October 14. Includes programs like 'Доброе утро', 'Новости', 'Сериал «Морские дьяволы. Смерч»', and 'Фильм «Прощание славянки»'.

Advertisement for the advertising department of 'Телемира' with phone number 49-16-31. Includes an image of a laptop and a coffee cup.

пятница, 15 октября

Table with 8 columns: Channel logos (1, Россия 1, НТВ, АСТВ, АСТВ 12 ТВК, Звезда, D, 5 Пятый Канал) and program schedules for Friday, October 15. Includes programs like 'Доброе утро', 'Новости', 'Сериал «Морские дьяволы. Смерч»', and 'Фильм «Медовый месяц»'.

Advertisement for the advertising department of 'Телемира' with phone number 49-16-31. Includes an image of a laptop and a coffee cup.



# СОЕВЫЙ СОУС: ПОЛЬЗА И

Соевый соус – это продукт восточной кухни, который прекрасно прижился и в российских условиях. Это приправа жидкой консистенции и очень темного цвета. Она отличается характерным запахом, который некоторым людям может показаться резким. Однако именно наличие такого аромата говорит о том, что перед покупателем – качественный натуральный продукт. Ведь этот запах является результатом длительного процесса брожения соевых бобов и особым образом обжаренных пшеничных или ячменных зерен. Хотя не все ингредиенты для традиционной китайской или японской рецептуры есть в продаже, теоретически приготовить соус можно и в домашних условиях.

## Из чего его делают

Традиционная рецептура соевого соуса предполагает длительный процесс брожения, который продолжается около двух или трех месяцев. В китайском варианте в нем участвуют только соевые бобы. В японском – упомянутые пшеничные зерна, которые придают соусу легкий кисловатый привкус. Процесс брожения осуществляется под действием грибка кодзи.

Чем дольше длится процесс брожения, тем более насыщенным и гармоничным становится соевый соус. Разумеется, в современных условиях не получится тратить много времени на его производство. По этой причине многие компании используют другую методику – гидролиз соевых белков. Тогда процесс протекает гораздо быстрее и вместо нескольких месяцев проходит всего пару дней до момента готовности. Это помогает значительно снизить конечную стоимость продукта. Правда, при этом вкус будет не таким насыщенным, как при традиционном приготовлении.

Есть производители, которые смешивают полученный путем гидролиза соус с небольшим количеством натурального. Он стоит немного дороже, но зато получается более ароматным и вкусным.

Итак, в классическом японском соусе должно быть всего четыре основных ингредиента: главный – это соевые бобы, дополнительные – это пшеница или ячмень, вода и соль. В прежние времена из этих компонентов соевый соус производили вручную. Сегодня процесс брожения протекает в заводских условиях, и компании пытаются усовершенствовать и автоматизировать производство даже при условии использования традиционной рецептуры.

Осуществляется процесс следующим образом – соевые бобы долго замачивают, а затем тушат или варят. Пшеничные зерна слегка обжаривают и затем измельчают, чтобы запустить процесс ферментации. В воду добавляют соль до получения раствора нужной консистенции.

Но при этом приготовить классический соевый соус невозможно без аспергиллов – микроскопических грибов. Их добавляют в смесь уже измельченной пшеницы и подготовленной сои. Эти грибки создают идеальные условия для процесса брожения. В старину этот процесс просто не мог дать предсказуемый результат, поскольку смесь просто оставляли в чанах под солнцем. Сегодня соус производят на заводах, где задаются строго определенные параметры среды, чтобы процесс развивался должным образом, а продукт имел один и тот же вкус и аромат независимо от партии изготовления.

Когда сусло (оно называется кодзи) считается готовым, его помещают в цистерны и добавляют солевой раствор. Все это тщательно перемешивается. В японской традиции полученное сусло называется мороми, и срок его брожения составляет несколько месяцев. Впрочем, правильнее было бы сказать, что происходит не только спиртовое брожение, но и молочнокислая ферментация. У большинства производителей это занимает несколько месяцев, но у дорогих марок, которые поставляют соус к императорскому двору, – до полугода.

После этого второе сусло отжимают, переливают в другие емкости, фильтруют, остаток отжимают с помощью пресса. В итоге полу-



чается сырой соус, который на несколько дней оставляют в цистерне, чтобы оставшиеся в нем микроскопические взвеси осели. Затем соус нагревают, иначе процесс ферментации не остановится. Кстати, на этом этапе он еще остается прозрачным.

## Почему он соленый

Многие считают, что соевый соус сам по себе является соленым исключительно за счет соли, содержащейся в продуктах. На самом деле, как уже было сказано выше, соль в соус добавляют всегда в небольшом количестве. Это нужно не для вкуса, а для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов. Именно из-за того, что у соуса есть выраженный вкус и он содержит немного соли, это позволяет меньше солить блюда, приготовленные с ним.

Однако в настоящее время на рынке имеется слабосоленый соевый соус – в него добавлено меньшее количество соли. Также встречается и сладкий соус, в него добавляют уксус и сахар. Некоторые производители выпускают специальную разновидность для суши и сашими. Такой соус содержит особые приправы для морепродуктов. Так что необязательно вкус у него должен быть соленым.

## Состав и калорийность

Соевый соус отличается низкой энергетической ценностью. Она составляет всего 60–70 ккал на 100 г в зависимости от конкретных ингредиентов. В то же время в его состав входит очень много полезных ингредиентов, включая протеины, витамины и другие активные вещества.

В целом состав соуса можно представить следующим образом:

1. Белки – до 7%. Причем в соевом соусе содержится очень много незаменимых аминокислот, которые организм сам не в состоянии синтезировать, но они необходимы для его нормального функционирования.

2. Глутамат натрия. Хотя большинство считает, что это просто усилитель вкуса, причем достаточно вредный, на самом деле это свободная аминокислота. В небольшом количестве он не причинит никакого вреда, и на сегодняшний день нет исследований, которые бы подтвердили его негативное воздействие на организм при условии умеренного употребления.

3. Соевые изофлавоны. Это сразу несколько веществ – глицитин, генистеин и даизеин с их гликозидами. Они в целом благотворно сказываются на сердечно-сосудистой деятельности и

даже на работе мозга.

4. Антиоксиданты. Они выполняют сразу несколько функций, в том числе ускоряют процессы метаболизма, снимают воспаление, замедляют процессы старения.

Кроме того, в состав соевого соуса входят аскорбиновая кислота, витамины группы B и PP. Они нормализуют обменные процессы и понижают уровень «плохого» холестерина.

## Чем полезен

Этот продукт, благодаря своему химическому составу, полезен и мужчинам и женщинам. В основном выделяют его благотворное воздействие на сердечно-сосудистую и репродуктивную систему.

Для женщин. О пользе соевого соуса для женщин задумались тогда, когда исследования показали, что японки гораздо лучше переносят менопаузу, чем представительницы других национальностей. Более глубокое изучение вопроса позволило выяснить, что все дело в употреблении соевого соуса. Так, в частности специалистами из Университета Токио было проведено исследование, показавшее, что у японок, в рацион которых входит соевый соус, в период менопаузы активно выделяется вещество С-эвол. Оно по своим свойствам частично компенсирует снижение выработки эстрогена в этот период.

Соевый соус и другие продукты на основе сои как выяснилось, помогают устранять различные неприятные симптомы менопаузы, например, приливы крови, а также периодические боли в суставах.

Исследования показали, что упомянутый выше генистеин помогает бороться с остеопорозом и даже предотвращает его (а ведь это заболевание характерно в основном для женщин, у которых в период менопаузы вымывание кальция из костей происходит довольно быстрыми темпами).

Также умеренное регулярное употребление соевого соуса снижает риск развития рака молочной железы.

Для мужчин. Представители сильного пола чаще сталкиваются с сердечно-сосудистыми заболеваниями. Поэтому для них важнее свойство соевого соуса снижать риск развития таких патологий. Благодаря наличию изофлавонов продукт очищает стенки кровеносных сосудов от скоплений холестерина, которые могли бы трансформироваться в атеросклеротические бляшки. Кроме того, эти вещества нормализуют артериальное давление.

Высокое содержание антиоксидантов в соевом соусе способствует укреплению иммунитета. Их противовоспалительная активность позволяет предотвратить простатит, снижая риск онкологических заболеваний предстательной железы и других органов репродуктивной системы.

Однако мужчинам следует соблюдать осторожность – в соевый соус входят фитогормоны, то есть гормоноподобные вещества растительного происхождения. Но они по своим свойствам ближе к эстрогенам, то есть к женским половым гормонам. При употреблении соевых продуктов в большом количестве выработка мужских половых гормонов может снижаться, а это приводит к неприятным последствиям.

При беременности. Для будущих мам этот соус полезен тем, что позволяет добавлять в блюда меньше соли. А это означает, что снижается риск отеков и гипертонии. Кроме того, в соевом соусе содержится много веществ, которые будут полезны будущим мамам. Например, это незаменимые кислоты, витамины группы B, железо и т.д. Наконец, продукт позволяет наладить процесс пищеварения.

Но нужно соблюдать осторожность, а если у будущей мамы и до беременности бывали приступы острого гастрита или панкреатита, лучше от него отказаться.

При грудном вскармливании. В послеродовом периоде соевый соус позволяет быстро восстановить гормональный фон, укрепить кости, нормализовать сердечно-сосудистую деятельность. Но он может вызывать в некоторых случаях повышенное газообразование у ребенка. Поэтому до тех пор, пока ребенку не исполнится 4 месяца, не стоит употреблять этот соус. Если даже после этого возраста мама столкнется с коликами или аллергической реакцией у малыша, ей придется отказаться от соевого соуса.

Для детей. Малышам в возрасте до трех лет соевый соус давать нельзя. Впрочем, это касается любых приправ, поскольку пищеварительная система ребенка еще недостаточно развита. Но постепенно соевый соус можно в небольшом количестве вводить в детский рацион. Для школьников он полезен тем, что благоприятно сказывается на мышечном развитии.

## Можно ли при похудении

Благодаря тому, что соевый соус содержит меньше соли, он снимает отеки, вместе с которым уходят и лишние килограммы. При этом

# Вред для организма



сам по себе этот продукт с низкой энергетической ценностью. Но благодаря яркому вкусу и аромату он заменяет более жирные и калорийные соусы и приправы. Например, сметану или готовый майонез, который, в отличие от домашнего, представляет серьезную угрозу для сердца и фигуры. При желании им можно заменить и оливковое или подсолнечное масло, но в определенном количестве жиры все-таки нужны.

В то же время следует помнить, что соевый соус можно употреблять только в небольшом количестве. Он содержит глутамат натрия, который усиливает аппетит, и из-за этого всегда есть риск съесть больше, чем положено (согласно медицинским требованиям).

## Применение в медицине

В настоящее время соевый соус исследуется медиками – ведь наравне с другими ингредиентами восточной кухни, он обуславливает долголетие японцев и отличное состояние здоровья пожилых людей.

**При сахарном диабете.** При этом заболевании можно употреблять только продукты с низким гликемическим индексом. У соевого соуса он составляет всего 20 единиц, что позволяет включать его в рацион, но только в том случае, если это качественный натуральный продукт. Обязательно нужно прочитать состав соуса и убедиться, что в нем нет ничего, кроме соевых бобов, пшеничного зерна, соли. Даже наличие дополнительных специй является крайне нежелательным, не говоря уже о присутствии консервантов (такой продукт при сахарном диабете только принесет вред).

**При панкреатите.** При этом заболевании соевый соус может негативно влиять на поджелудочную железу. Дело в том, что его слегка солоноватый и кисловатый вкус может стимулировать выработку желудочного сока и усиливать секреторную функцию панкреатической железы. Поэтому его употребление негативно отразится на состоянии здоровья. И это касается даже классического рецепта соуса, в котором практически нет никаких ингредиентов, кроме соевых бобов и зерна.

Что касается тех рецептов, в которых в соевый соус добавляют уксус, разные пряности и чеснок, то такие составы могут значительно усилить воспалительные процессы в поджелудочной железе.

Поэтому такие соусы абсолютно противопоказаны при любой форме панкреатита.

Натуральный соевый соус, полученный при длительной естественной ферментации, может быть и полезен, поскольку содержит много витаминов и антиоксидантов с противовоспалительными свойствами. Но и его нельзя при остром панкреатите, обострении хронического заболевания и в случае нестойкой ремиссии. В небольших количествах соевый соус можно вводить в рацион только в период длительной ремиссии. Но при первых же признаках ухудшения ситуации или хотя бы дискомфорта его снова придется исключить.

**При гастрите.** Поскольку соевый соус, как и любая другая приправа, стимулирует выработку желудочного сока, от него следует отказаться не только на острой стадии заболевания, но и на этапе ремиссии. Но это касается только гастрита с повышенной кислотностью. При пониженной кислотности можно употреблять продукт в небольших количествах.

**При подагре.** Относительно употребления соевого соуса при подагре у медиков нет единого мнения. Некоторые исследователи считают, что соя, как и прочие бобовые, только увеличит количество пуринов, которые провоцируют это заболевание. Другие полагают, что после брожения соевый соус как раз уменьшит количество пуринов. В любом случае лучше не рисковать и включать продукт в рацион только время от времени и в небольшом количестве.

**При холецистите.** При этом заболевании нужно уменьшить употребление соли и специй. Их вполне можно заменить качественным соусом, который будет состоять только из четырех перечисленных выше ингредиентов. Но от соевого соуса с острыми добавками следует отказаться.

## В косметологии

Уникальный химический состав соевого соуса позволяет применять его и в косметологии. Благодаря высокому содержанию антиоксидантов он замедляет процесс старения и делает кожу более эластичной. Кроме того, он улучшает состояние волос и помогает сделать их более пышными.

В домашней косметологии соевый соус часто используется в качестве отбеливающего средства, которое позволяет избавиться от веснушек. Для этого рекомендуется умыть утром и

вечером коричневым, но не черным соусом без добавок специй.

Еще один рецепт используется для того, чтобы избавиться от угревой сыпи. Для этого берут 1 ст.л. соуса, смешивают с таким же количеством оливкового масла и свежим куриным желтком. Этот состав наносят на лицо на 25 минут, затем тщательно умываются.

Чтобы волосы были густыми и пышными, делают такую маску – смешивают 2 ч. л. соуса с таким же количеством оливкового масла, взбивают с одним яичным желтком и распределяют равномерно по всей длине волос. Средство оставляют на час, затем смывают обычным шампунем.

## Применение в кулинарии

Соевый соус – обязательный ингредиент восточной кухни. Однако сегодня он становится частью и европейской кулинарной традиции, часто заменяя оливковое масло или майонез. Его добавляют в различные салаты, к мясным и рыбным блюдам.

Например, можно смешать соевый соус с оливковым маслом и небольшим количеством свежего сока лимона – это будет отличной заправкой для любого салата из овощей. Хорошо добавить к нему и немного кунжута. Также его можно смешивать с грибным, горчицей, креветочным соусом.

Более светлый соус считается универсальным, его можно употреблять с любыми продуктами, темный – дополняет мясные блюда.

Соевый соус можно добавлять в мясные и овощные блюда при тушении, а также в суп в процессе варки. Но делать это нужно за 10 минут до готовности, чтобы аромат успел раскрыться. Только следует соблюдать осторожность – в суп соевый соус добавляют не более 1 ч.л. на кастрюлю. В таком же количестве он может использоваться для блюда из риса.

На основе соевого соуса, лимона и трав можно приготовить маринады для мяса и рыбы. Также эта приправа хороша в яичных блюдах. Например, можно взбить омлет со сметаной, смешанной с небольшим количеством соевого соуса. Блюдо получится пышным, с красивым золотистым оттенком и тонким вкусом.

## Чем можно заменить

Чтобы заменить этот ингредиент, нужно найти приправу, которая воссоздаст восточные нотки в блюде. Выбор зависит от того, для каких целей нужен соус. Если для маринада, то нужно взять обычный майонез, добавить такое же количество воды, красный и черный перец, сок одного лимона и смешать до однородного состояния. Это отличный маринад для шашлыка.

Если же речь идет о соевом соусе в салате, то для его замены берут уксус, причем желательнее бальзамический, поскольку в нем эти необычные нотки уже присутствуют. Его можно смешать с оливковым маслом и добавить горчицу (лучше всего в порошке).

Еще один вариант заправки для салата – это растительное масло, смешанное с яблочным уксусом, чесноком и специями. Чтобы воспроизвести не только вкус, но и цвет, масло доводят до кипения, а потом добавляют измельченный чеснок. И только после остывания можно будет добавить другие ингредиенты.

## Вред и противопоказания

Вред соевого соуса – понятие относительное, в основном все неблагоприятные последствия связаны либо с его неумеренным употреблением, либо с некачественным продуктом, купленным на рынке. Максимально допустимое количество соевого соуса – 30 г в день. Превышение этого объема означает метеоризм и нарушение пищеварения как минимум.

Но даже у самого качественного соуса есть свои противопоказания к употреблению. К их числу относятся:

1. Заболевания органов ЖКТ, в основном такие, как язвенная болезнь, колит и т.д., поскольку соус может раздражать воспаленные стенки кишечника.

2. Аллергия и гормональные заболевания, вызванные избытком эстрогена.

Некоторые исследователи также считают, что соевый соус нельзя употреблять при мигрени, поскольку он только усилит головную боль.

Симптомы аллергии на соевый соус. Признаки аллергической реакции здесь такие же, как и при любой другой пищевой непереносимости. Этот диспепсические симптомы, тошнота, рвота, боль в животе, появление сыпи, особенно на руках и на лице. При таких признаках нужно начинать принимать антигистаминные препараты.

## Как выбрать и хранить соевый соус

Обязательно нужно в магазине прочитать состав. Как правило, отличить натуральный соус от синтетического можно даже при сравнении цен. В качественном продукте будет всего 4 ингредиента, при этом должно быть указано содержание белка на уровне 6–8%. И пусть даже его ферментацию ускорили искусственно, это лучше, чем соус с красителями, усилителями вкуса и ароматизаторами. У недобросовестных производителей в состав также может входить соляная или серная кислота. Но на самом деле их быть не должно.

## Как выбрать и хранить

Качественный соус всегда продают исключительно в стеклянных бутылках. Он должен иметь выраженный коричневый оттенок, нужно рассмотреть его на просвет – жидкость должна быть прозрачной, без осадка. На этикетке должно быть указано, что это именно естественное брожение. Искусственный продукт выглядит мутным, а по консистенции может быть похож на сироп. На вкус химический соус кажется более резким и соленым, он может оставлять неприятный привкус, но, конечно, попробовать продукт в магазине не удастся.

Хранить соус следует в соответствии с рекомендациями производителя. Запечатанную емкость можно держать в кухонном шкафчике. После открытия бутылки ее следует поместить в холодильник. Дольше двух месяцев держать ее открытой не рекомендуется.

## Как сделать в домашних условиях

Хотя сегодня в магазинах представлено множество разновидностей соевого соуса, нет никаких гарантий того, что все это – качественный продукт, произведенный без консервантов и красителей. Но можно приготовить соевый соус в домашних условиях, чтобы быть уверенным в отсутствии вредных ингредиентов.

Для этого понадобятся 120 г соевых бобов, 2 ст.л. размягченного сливочного масла, 1 ст.л. пшеничной муки, грибной бульон – 50 мл, морская соль по вкусу. Соевые бобы нужно сварить и измельчить в блендере до состояния пюре, потом к ним следует добавить другие ингредиенты и поставить смесь на огонь. Соус тушить на огне до момента закипания, потом выключить и дать остыть.

## Можно ли употреблять в пост

Соевый соус не содержит ингредиентов животного происхождения. В пост его можно будет употреблять с овощными блюдами, чтобы разнообразить стол.

## Интересные факты

Хотя Япония и Китай оспаривают друг у друга первенство в приготовлении соевого соуса, в Европу он все-таки попал из Страны восходящего солнца. Причем саму сою европейцы на тот момент не знали. И до начала XX века в большинстве языков слово «соя» означало именно соус, а не бобы.

Характерный цвет этого соуса – результат химических преобразований так называемой реакции Майяра. Она же делает выпечку румяной, формирует на куске жареного мяса аппетитную корочку и т.д. При этом процессе сахара вступают в реакцию с аминокислотами (в случае с соусом их насчитывается почти два десятка). Полученные вкус и цвет будут полностью обусловлены такой реакцией, а не типом исходного сырья.

# Полицейские спасли женщину на пожаре

Сотрудник дорожно-патрульной службы ОМВД России по Северо-Курильскому городскому округу старшина полиции Антон Клыков и инспектор отдела по делам несовершеннолетних младший лейтенант полиции Зоя Игушева проявили смелость и решительность при спасении людей на пожаре.

Во время вечернего патрулирования они увидели, что из окна квартиры двухэтажного дома по улице Сахалинской вырываются языки пламени. Попросив местных жителей вызвать экстренные службы, сотрудники полиции побежали в здание, чтобы эвакуировать жильцов.

Антон Клыков немедленно направился в горящую квартиру, которая, к счастью, оказалась открыта. В дыму находилась женщина, которая



получила ожоги, отравилась угарным газом и находилась в шоковом состоянии. Полицейский вывел ее из квартиры и передал прибывшим к месту происшествия медикам. После этого он вернулся в подъезд,

чтобы отключить подачу электроэнергии. Тем временем Зоя Игушева обошла все остальные квартиры, предупредила людей о пожаре и помогла им покинуть здание. - Сотрудники полиции охра-

няли дом до окончания работы пожарного расчета. Благодаря их грамотным и своевременным действиям люди были спасены, - сообщила официальный представитель МВД России Ирина Волк.

## Сахалинцы продолжают отдавать свои сбережения мошенникам

В дежурную часть УМВД России по городу Южно-Сахалинску поступило заявление от 47-летней местной жительницы. Женщина сообщила о том, что у нее было похищено 10 тысяч рублей.

Установлено, что заявительница разместила в сети объявление о продаже кровати. Ей поступило сообщение от потенциальной покупательницы. Неизвестная сообщила, что её супруг находится на вахте, а сама девушка находится в городе Долинске. По причине удаленности она предложила оформить покупку и доставку через курьерскую службу, на что заявительница согласилась. После покупательница прислала скриншот о списании с её карты 10 тысяч рублей и отправила гиперссылку, пояснив, что потерпевшей необходимо ввести реквизиты карты, чтобы получить оплату на свой счет. Женщина ввела данные своей кредитки, однако вместо зачисления денег, с нее была списана вышеуказанная сумма.

В этот же день в полицию обратилась 32-летняя жительница областного центра. Женщина сообщила, что путем обмана у нее похитили более полумиллиона рублей. Выяснилось, что ранее заявительница нашла в сети Интернет некую брокерскую компанию и подала заявку на регистрацию. Через некоторое время ей поступил звонок от представителя данной фирмы. Собеседник объяснил, как зарегистрироваться на данной платформе. Далее позвонил аналитик компании и сообщил о необходимости внесения минимальной суммы в размере 10 тысяч рублей. В итоге под руководством неизвестного девушка совершила несколько операций, после чего на её счет поступило 363 рубля прибыли. Увидев поступление, она оформила кредит и перевела в компанию около 610 тысяч рублей. Однако попытки вывести денежные средства со счета не увенчались успехом, поскольку все операции были отклонены.

По указанным фактам возбуждены уголовные дела.

## Кража с незаконным проникновением в жилище

Сотрудниками уголовного розыска УМВД России по городу Южно-Сахалинску задержан 26-летний местный житель, под-

зреваемый в совершении кражи.

Установлено, что рано утром подозреваемый пришел в подъезд жилого дома по улице Ленина в расчете, что кто-нибудь из жильцов не запер дверь и можно будет похитить что-нибудь ценное. На одном из этажей он обнаружил открытую квартиру и проник в коридор. Злоумышленник обыскал ближайший шкафчик и обнаружил банковскую карту с бесконтактной системой оплаты. На шум вышла хозяйка дома и увидела неизвестного. Тогда подозреваемый сбежал с места преступления вместе с чужой кредиткой, а потерпевшая обратилась за помощью в полицию. К моменту задержания подозреваемый успел совершить несколько покупок за счет заявительницы, после выкинул карту за ненадобностью. Возбуждено уголовное дело.

## Серийный вор задержан в Южном

Сотрудниками уголовного розыска УМВД России по городу Южно-Сахалинску задержали 41-летнего местного жителя, подозреваемого в серии краж. Оперативниками установлена причастность гражданина к шести кражам в различных районах областного центра. Установлено, что злоумышленник выискивал незапертые автомобили, офисные помещения, а также раздевалки в спортивных комплексах. Действуя таким образом, гражданин совершил хищения денежных средств, документов, телефонов и другого ценного имущества на общую сумму более 300 тысяч рублей. Возбужден ряд уголовных дел.

## В Корсакове задержали подозреваемого в хищении имущества

В июне 2021 года в ОМВД России по Корсаковскому городскому округу поступило заявление от 42-летней местной жительницы. Неизвестный проник в ее квартиру и похитил телевизор стоимостью 10 тысяч рублей. Сотрудники уголовного розыска в ходе проведения дальнейших оперативно-разыскных мероприятий вышли на след гражданина, причастного к краже. Им оказался 37-летний житель Южно-Сахалинска.

Как выяснилось, ранее к злоумышленнику обратился знакомый с просьбой о помощи потерпевшей в переезде в другую

квартиру. Мужчины помогли гражданке вынести и погрузить в машину часть вещей. А когда они уехали, подозреваемый вернулся к расселенному дому, взломал замок на входной двери, проник в чужое жилище и вынес оттуда телевизор. В дальнейшем оперативники обнаружили и изъяли похищенное имущество у него дома. Возбуждено уголовное дело.

## У сахалинца нашли наркотики

Сотрудниками Управления по контролю за оборотом наркотиков УМВД России по Сахалинской области пресечен факт незаконного хранения наркотических средств в крупном размере.

Ранее полицейским поступила оперативная информация о том, что 58-летний неоднократно судимый за незаконный оборот наркотиков корсаковец хранит запрещенные к обороту вещества на территории принадлежащего ему подсобного хозяйства. При проверке данных сведений стражи порядка обследовали помещения, расположенные на земельном участке. В результате в одной из хозяйственных построек были обнаружены 3 картонные коробки и 3 полимерных пакета, внутри которых находились части растений зеленого цвета, внешне похожих на растения рода «конопля».

Исследование, проведенное экспертом, подтвердило данное предположение. Согласно справке, в коробках были части наркотикосодержащего растения «конопли» общей массой около 3 кг, а в полимерных пакетах находилась марихуана, общая масса которой составила также около 3 кг. В общей сложности изъято около 6 килограммов наркотических веществ. В ходе разбирательства стало известно, что подозреваемый выращивал данные растения в нескольких метрах от территории принадлежащего ему подсобного хозяйства, регулярно удобряя и ухаживая за ними. В начале сентября мужчина сорвал их и высушил в сарае. Спустя время из некоторого количества конопли он изготовил марихуану. Как утверждает подозреваемый, наркотик он изготавливал для личного потребления. По данному факту возбуждено уголовное дело.

Материалы подготовлены пресс-службой УМВД РФ по Сахалинской области.

**Ритуал +**

**ВЫВОЗ ТЕЛА КРУГЛОСУТОЧНО:**  
48-02-42

- Весь комплекс ритуальных услуг
- Огромный выбор венков
- Изготовление памятников и оградок
- Благоустройство захоронений

Ул. Ленина, 213 (Дом быта, 4-й этаж), оф. 416а  
Тел. 22-48-33

АРТ-ГРАНИТ

ИЗГОТОВЛЕНИЕ  
И УСТАНОВКА  
ПАМЯТНИКОВ И ОГРАДОК

Гранит - от 14 500 руб.  
Мраморная крошка - от 6 000 руб.

- Рассрочка платежа
- Гарантия
- Бесплатное хранение

Тел. 500-639

Ул. Сахалинская, 51, оф. 17. Тел.: 28-16-49.  
Пн-пт - 10.00-18.00, сб - 10.00-15.00, вс - выходной.

• Бетонирование • Отсыпка • Плитка гранит и керамогранит  
• Ограды гранитные • Комплексы любой сложности

**Нам 22 года**

«САХМИНЕРАЛ»

ПАМЯТНИКИ  
ПЛИТКА ♦ ОГРАДКИ

ИЗ ПРИРОДНОГО КАМНЯ  
от 10 000 руб.

ПОЛНЫЙ КОМПЛЕКС УСЛУГ:

♦ Художественные работы  
♦ Установка ♦ БЕСПЛАТНОЕ ХРАНЕНИЕ

КОВАННЫЕ ИЗДЕЛИЯ: ограды, лестницы,  
ворота, козырьки и многое другое

Выезд и консультация  
специалиста -  
**БЕСПЛАТНО**

Холмское шоссе, 30 Б  
**77-00-09**  
26-49-60, 26-05-25

ПАМЯТНИКИ

из природного камня  
**от 12 000 руб.**

- Изготовление, установка
- Художественные работы любой сложности
- Благоустройство мест захоронений

Вазы, столы, лавочки из гранита  
Обработка портретов средством «Антидождь»  
Скидки участникам ВОВ  
**Рассрочка платежа до 18 месяцев**  
Наш адрес: ул. Колпазанная, 8  
тел.: 77-08-16, 8-914-090-21-58

Отдел рекламы  
«Телемира»  
**49-16-31**

САХГЕМС

изготовление и установка  
**ПАМЯТНИКОВ**

из природного камня

- ~ граниты (черные, цветные) от 10 000 руб.
- ~ мрамор (серый) от 10 000 руб.
- ~ вазы ~ ограды ~ столы ~ лавки
- ~ весь комплекс услуг по благоустройству места захоронения
- ~ разнообразный дизайн
- ~ возможность индивидуального заказа

пр. Мира, 1д, тел. 77-94-20  
Рассрочка платежа, бесплатное хранение

Отдел информации «Телемира»  
**49-16-06**



# Просто вкусно!

## Блюда на каждый день

### Куриный суп со сливками и лапшой

**Ингредиенты:** куриное филе - 500 г, картофель - 500 г, сливки 20%-ные - 100 г, лапша (вермишель) - 50 г, лук репчатый - 120 г, морковь - 100 г, мука - 20 г (2 ст. ложки), масло сливочное - 30 г, масло растительное - 1 ст. л., мускатный орех молотый - 1/4 ч. л., куркума молотая - 3/4 ч. л., паприка сладкая молотая - 1/2 ч. л., соль - по вкусу.

**Приготовление:** очищаем лук и морковь и нарезаем маленькими кубиками. В кастрюлю вливаем растительное масло, добавляем сливочное и на небольшом огне растапливаем его. Выкладываем овощи в кастрюлю и обжариваем, помешивая, 2-3 минуты.

Промываем куриное филе и нарезаем небольшими кусочками. Добавляем к овощам куриное филе и обжариваем до зарумянивания.

Очищаем картофель и нарезаем кубиками.

В кастрюлю выкладываем картофель и всыпаем муку. Помешивая, обжариваем 1 минуту.

Вливаем горячую воду, регулируя густоту. Варим суп на среднем



огне 15 минут. Затем добавляем лапшу, всыпаем все специи и варим 5 минут. Петрушку промываем, обсушиваем и мелко нарезаем. В кастрюлю добавляем петрушку и вливаем сливки, перемешиваем. Доводим суп до кипения и выключаем нагрев.

Куриный суп со сливками и лапшой готов. Приятного аппетита!

Партнер **БАЛОВЕНЫ** рубрики



**БАЛОВЕНЫ**  
СУПЕРМАРКЕТ

• Пр. Мира, 47а • Холмское шоссе, 5/6  
• ул. Анивская, 69  
• Наш новый мини-маркет: ул. Хабаровская, 58  
• Наш новый супермаркет: ул. Дзержинского, 37

#### ЦЕНА ВОПРОСА

**470 рублей.**

Куриное филе – 280 руб.

Картофель – 45 руб.

Сливки – 90 руб.

Лук репчатый – 15 руб.

Морковь – 15 руб.

Зелень – 25 руб.

Лапша, мука, масло, приправы и соль - из домашних запасов.

Продукты куплены в супермаркете «Баловень».

Подлежит обязательной сертификации

### Рулет из баклажанов с болгарским перцем и фетой

**Ингредиенты:** баклажаны - 1,2 кг, перец болгарский - 800 г, сыр фета - 150 г, чеснок - 5 г, зелень свежая - 30 г, масло растительное - 150 г, соль и перец чёрный молотый - по вкусу.



**Приготовление:** баклажаны хорошо вымойте и обсушите бумажным полотенцем. Острым ножом или овощечисткой нарежьте баклажаны тонкими слайсами толщиной 4-5 мм. Духовку включите для разогрева до 190 градусов. На противень выложите баклажановые слайсы в один слой и смажьте их растительным маслом. Запекайте баклажаны до румяности, затем выложите на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Остудите.

Болгарский перец вымойте и обсушите. Смажьте растительным маслом, отправьте в духовку и запекайте 15-20 минут при температуре 200 градусов. Подготовьте полиэтиленовый пакет. Переместите запеченные перцы в пакет. Завяжите пакет и оставьте перцы до полного

остывания. Очистите чеснок, натрите на мелкой тёрке и соедините с сыром фета. Разомните фету вилкой до однородной консистенции. Кухонную доску застелите пергаментом или пищевой плёнкой в несколько слоев. Выложите баклажаны внахлест друг на друга в два ряда. Остывший болгарский перец очистите от кожуры и удалите семена. Разделите на небольшие сегменты. Выложите болгарский перец на баклажановые слайсы и сверху смажьте фетой с чесноком.

Мелко нарежьте зелень, посыпьте сырный слой. При необходимости подсолите немного и поперчите. Аккуратно, помогая себе пергаментом, сверните рулет заверните в бумагу и отправьте в холодильник на 2-3 часа, можно на ночь.

Освободите рулет от пергамента и разрежьте на кусочки. Для нарезки воспользуйтесь хорошо наточенным ножом. Можно слегка подморозить рулет для более красивой нарезки.

### Лоббио

**Ингредиенты:** фасоль красная - 200 г, шампиньоны - 200 г, орехи грецкие (ядра) - 100 г, чеснок - 1 зубчик, уксус виноградный - 2 ст. л., лук репчатый - 1 шт., хмели-сунели - 1 ч. л., соль - по вкусу, масло подсолнечное (для жарки) - 2 ст. л., кинза свежая - для подачи.

**Приготовление:** фасоль промываем, выкладываем в миску и заливаем холодной водой. Оставляем фасоль в воде минимум на 6 часов или на ночь (в холодильнике). За это время фасоль набухнет и потребуются меньше времени для её приготовления.

С набухшей фасоли сливаем воду. Фасоль промываем, перекладываем в сотейник. Вливаем холодную воду примерно на 3 пальца выше фасоли. На сильном огне доводим воду до кипения, убавляем огонь до минимального, и варим фасоль до мягкости и полной готовности.

У меня фасоль варилась немного больше 1 часа. На некоторых бобах даже лопнула оболочка. Оставшуюся воду не сливаем.

Луковицу очищаем, нарезаем на четыре части, каждую часть тонко шинкуем.

Грибы быстро промываем под струей холодной воды



и нарезаем мелкими кубиками. Ядра орехов измельчаем в ступке при помощи толкушки или пропускаем через мясорубку. Чеснок очищаем и мелко нарезаем. Разогреваем в сковороде растительное масло, обжариваем лук с грибами примерно 10 минут, до испарения жидкости и лёгкой золотистости.

Добавляем в сковороду чеснок, орехи и приправы, перемешиваем и снимаем с огня.

Перекладываем в сотейник к фасоли. Добавляем уксус, перемешиваем и тушим на медленном огне 5-7 минут.

Лоббио с грибами и орехами готово. Выкладываем в тарелку, украшаем свежей зеленью и подаём к столу.

## УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!

С этими и со многими другими рецептами вы можете ознакомиться на сайте АСТВ.РУ. Также можете опубликовать на сайте свои рецепты или поделиться ими (на заданную тему) для публикации в газете: telemir@astv.ru

## Тема следующего номера - блюда на каждый день

Хотите, чтобы ваш рецепт опубликовали в газете, присылайте: ул. Комсомольская, 2136, «Телемир», или на электронную почту telemir@astv.ru.



**БУДНИ**  
07.00-11.00 Обла-бла-стное шоу  
07.20, 07.40 08.20, 08.40, 09.20, 09.40 10.20, 10.40, 11.20, 11.40 12.20, 12.40 13.20, 13.40, 14.20, 14.40, 15.20, 15.40, 16.20, 16.40, 17.20, 17.40, 18.20, 18.40, 19.20, 19.40, 20.20, 20.40, 21.20, 21.40, 22.20, 22.40, 23.20, 23.40, 00.20 Прогноз погоды  
07.15, 08.15, 09.15, 10.15  
Гороскоп  
07.30, 17.10 ИнтерШум  
07.50 «Фейк-ньюз», игра  
08.00, 09.00, 10.00, 11.00, 12.00, 13.00, 14.00, 15.00, 16.00, 17.00, 18.00, 19.00  
Новости  
08.35, 14.35 На старте

09.45, 14.50, 18.50  
Информационный выпуск о транспортной обстановке  
09.30 Афиша  
10.30 «О Май Гаджет», техноновости  
10.50 «РакаМаКаФо», игра  
11.30, 12.30, 15.30, 16.30, 17.30, 18.30 Другие новости  
11.45 (вт, чт) Актуальный разговор  
12.44, 14.44, 15.44, 16.44, 17.44, 18.44, 19.44 (пн-ср)  
12.44, 14.44, 15.44, 17.44, 18.44, 19.44, 21.44 (чт, пт)  
Золотой хит  
13.00-14.00 Открытая студия  
16.00-17.00 Наша музыка (ср)  
16.40 (пт) МЭТР  
16.50 (вт) «Крупным планом», программа о кино

18.00-19.00 От первого лица (чт)  
20.00-21.00 Шоу «Приём»  
22.00 - 00.00 (пн - чт) Ловец снов

**В ВЫХОДНЫЕ ДНИ**  
09.00 - 10.00 (ВС); 15.00-16.00 (сб) Топ хит-чарт  
09.20, 09.40, 10.20, 10.40, 11.20, 11.40, 12.20, 12.40, 13.20, 13.40, 14.20, 14.40, 15.20, 15.40, 16.20, 16.40, 17.20, 17.40, 18.20, 18.40, 19.20, 19.40, 20.20, 20.40, 21.20, 21.40, 22.20, 22.40, 23.20, 23.40, 00.20 Прогноз погоды  
10.10, 11.10 Гороскоп  
11.25, 17.25 «Раскадровка», игра  
12.30 «Театральные выходные», игра  
12.44, 14.44, 16.44, 17.44, 18.44, 19.44, 21.44 (сб)  
12.44, 14.44, 15.44, 16.44, 17.44, 18.44, 19.44 (вс)  
Золотой хит  
13.00 - 14.00, 20.00 - 21.00 Шоу «Приём»



- Иванов, в каком месяце 28 дней?  
- В любом, Мария Ивановна.  
\*\*\*

**Конспирологи уверяют, что Незнайка никогда не был на Луне.**  
\*\*\*

Почувствовала себя такой крутой, когда написала в списке дел «купить землю». Для цветов, конечно, но звучит хорошо.  
\*\*\*

**Про кредиты и взыскания:**  
- Надо было думать. А то наберут кредитов непонятно на что, а потом ноют, что вернуть не могут.  
- Надо было думать. А то надают кредитов непонятно кому, а потом ноют, что вернуть их не могут.  
\*\*\*

Детей в Монте-Карло называют монтекарликами.  
\*\*\*

- О чём задумалась?  
- Представляешь, обыкновенные напольные весы, а столько разочарований...  
\*\*\*

- Никак не могу приучить кота к туалету!  
- Так разреши ему там курить и читать!

## ОТВЕТЫ НА СКАНВОРД СО СТР. 16



