

КЕРДАХА

НОВОЕ ВРЕМЯ

ЗА НАРОД, ЗА РОДИНУ, ЗА ВЕРУ!

№ 40 (940)

26.11. 2021 год

Еженедельная информационно-аналитическая газета г. Карабулак

Цена свободная

В КАРАБУЛАКЕ РАС-
СМАТРИВАЮТ
ИДЕЮ СТРОИТЕЛЬ-
СТВА
ПРИЮТА ДЛЯ БЕЗДО-
МНЫХ ЖИВОТНЫХ



2 страница

В 2024 ГОДУ В ИН-
ГУШЕТИИ БУДЕТ
РЕКУЛЬТИВИРО-
ВАНА КРУПНАЯ
СВАЛКА В КАРА-
БУЛАКЕ



3 страница

ГОЛУБЦЫ
ИЗ ПЕКИНСКОЙ
КАПУСТЫ



4 страница

В бюджете Ингушетии на 2022 год социальная сфера будет приоритетной



Глава Ингушетии Махмуд-Али Калиматов прокомментировал основные проектировки главного финансового документа республики, обсуждение которого состоялось в местном парламенте на прошлой неделе.

«Мы только начали вылезать из кредитных долгов, и наша задача – сделать региональный бюджет профицитным. Расходная часть бюджета должна рассчитываться, исходя из приоритетных позиций. Сегодня – это социальная сфера и национальные проекты, которые, по-прежнему, остаются для нас самыми важными», - заявил он.

Бюджет Ингушетии будет социально ориентированным и, по словам заместителя Министра финансов

РИ Руслана Горбакова, который выступал основным докладчиком на расширенном заседании в Народном Собрании Ингушетии, где состоялись публичные слушания по проекту республиканского закона о бюджете на 2022 плановый период 2023 и 2024 гг.

«Это характеризуется исполнением расходных полномочий республики в пределах 80,7% от общего объема расходов бюджета. На образование направлено - 35,2%, здравоохранение - 4,4%, в том числе, значительную часть этой суммы составят средства на лекарственное обеспечение жителей региона и социальную политику 37,4%», - уточнил замминистра.

Руслан Горбаков отметил, что расходы бюджета

сформированы в рамках 23 государственных программ. Общий объем программных расходов бюджета составил 94,3 %.

В целом, после окончания формирования доходной и расходной частей проекта бюджета, основные характеристики республиканского бюджета на 2022 год сложились следующим образом: общий объем доходов составил 29 923,3 миллионов рублей, общий объем расходов - 29 973,6 миллионов рублей, дефицит республиканского бюджета составил 50,3 миллиона рублей.

Пресс-служба Главы и Правительства РИ

ЦЕНТР ДЛЯ ОДАРЕННЫХ ДЕТЕЙ

На создание первого центра для одаренных детей в Ингушетии выделено 225 млн рублей

ОБРАЗОВАНИЕ

В Ингушетии к 1 сентября 2022 года планируют открыть первый центр для одаренных детей. На закупку оборудования для учреждения власти выделили 225 млн рублей. «В 2022 году в Республике Ингушетия планируется открытие центра для одаренных детей, вся необходимая работа уже проведена, выбрано здание в столице региона. Сейчас проводится формирование технического задания для участия в конкурсе на приобретение оборудования... К первому сентября следующего года планируем уже торжественное открытие центра», — рассказала ТАСС министр образования и науки республики Эсет Бокова. Планируется также, что на базе центра ежемесячно будут проходить обучение более 100 учащихся, на данный момент проходит переподготовка кадров. Центр для одаренных детей станет аналогом образовательного центра «Сириус». Основные его задачи — выявление одаренных детей, их развитие и поддержка по трем направлениям: спорт, наука и культура.

В МЭРИИ ГОРОДА

На днях в актовом зале мэрии Карабулака под председательством заместителя Главы города Азраила Джандигова состоялось заседание муниципальной комиссии по вопросам земельных правоотношений и градостроительного регулирования.

ЗАСЕДАНИЕ

СОБИНФ.

Первый пункт повестки дня заседания касался вынесения на публичные слушания вопроса об утверждении документации по планировке территории (проект планировки и межевания) согласно письму ООО «Строй-ГазКомплект». Все участники

заседания поддержали данное предложение.

Следом рассмотрели личное заявление одного из граждан об изменении вида разрешённого использования земельного участка с «Индивидуальное жилищное строительство» на «Магазин». Здесь единодушия не было: три человека проголосовали «за», один — «против», четверо — «воздержались».

Днем ранее сотрудники Администрации города Карабулак приняли участие во всероссий-

ском просветительском проекте — экологический диктант. Акция посвящена теме ресурсосбережения. Каждый желающий получил возможность с 14 по 21 ноября на портале экодиктант.рус. в режиме онлайн проверить свои экокнания.

В этом году в диктант вошли вопросы как по глобальной повестке экологических, климатических, энергетических, арктических проектов, так и по перечню инициатив социально-экономического развития России до 2030

года, содержащим разделы «Политика низкоуглеродного развития», «Генеральная уборка», «Экономика замкнутого цикла».

Экодиктант — это ежегодный проект, направленный на формирование экологической культуры, популяризацию экологических знаний среди различных слоев населения, повышение уровня экологической грамотности в качестве меры по предупреждению экологических правонарушений и основной составляющей экологической безопасности.

КАРАБУЛАКСКИЕ ВЛАСТИ ПРЕДЛАГАЮТ ЖИТЕЛЯМ ГОРОДА ОЦЕНИТЬ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ МЭРИИ

Для этого на сайте регионального кабмина и мэрии Карабулака организован опрос. Социологическое исследование на тему «Оценка населением результатов деятельности органов местного самоуправления городских округов и муниципальных районов Республики Ингушетия» ставит задачей выяснить удовлетворены ли жители городов и сел тем, как местные администрации решают насущные проблемы граждан.

ОПРОС

ЛОРС БЕРДОВ

Инициаторы опроса предлагают ответить на такие вопросы как, довольны ли жители работой транспорта, качество газо-элек-

тро- и водоснабжения, состоянием дорог и работой мэра и его команды. Всего 16 вопросов.

Анкета анонимная, мы гарантируем конфиденциальность опроса.

Тем, кому захотелось выразить

свое мнение относительно темы опроса необходимо перейти по ссылке <http://pravitelstvori.ru/vote/soc-anketa4.php> или найти соответствующий опросник на официальных сайтах населенных пунктов.



В КАРАБУЛАКЕ РАССМАТРИВАЮТ ИДЕЮ СТРОИТЕЛЬСТВА ПРИЮТА ДЛЯ БЕЗДОМНЫХ ЖИВОТНЫХ

Вопрос, что делать с бродячими собаками и кошками решил обсудить через свою личную страницу в Инстаграм мэр города Магомед-Башир Осканов.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ЛОРС БЕРДОВ.

По сего словам, особенно остро стоит вопрос с бродячими собаками, которые пугают детей и взрослых, могут проявлять агрессию, кусать прохожих.

Решать проблему путем их отстрела негуманно и противозаконно, считает карабулакский градоначальник и поэтому

должно быть другое ее решение. Самое первое, что приходит в голову — создание приюта для бездомных животных, которого нет пока ни в одном из городов и сел региона.

- Стараясь найти выход из сложившегося положения, обратились к пользователям со-



циальных сетей за советом. Откликнулась молодая добрая девушка по имени Фатима, пригласила её на встречу в мэрию. Она предлагает наладить систему отлова, стерилизации животных, чтобы потом можно было их выпустить на волю, — написал Магомед-Башир Осканов.

Мэр выразил готовность поддержать предложение Фатимы.

- Присмотрел земельной участок под приют в промышленной зоне города, вдали от жилых застроек, окажу возможное содействие фонду помощи таким животным, если идея будет реализована, — сказал в ходе диа-

лога мэр Карабулака. В то же время он выразил несогласие с тем, чтобы после стерилизации возвращать животных обратно в город.

-Это не совсем подходит нам, этот момент нужно ещё продумать, — полагает Осканов.





В Ингушетии завершена уборка озимых

В настоящее время уборка озимых в республике завершена, сообщил заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия Ингушетии Илез Келигов.

По его словам, сбор урожая яровых культур в стадии завершения. По итогам уборочной кампании в регионе всего убрано зерновых и зернобобовых с площади 50 870 га. Общий валовый сбор составил 137 835 тонн.

Келигов особо отметил, что под урожай следующего года всего засеяно 26 271 гектар, из них озимой пшеницей — 15 192 га, озимым ячменем — 8449 га, озимым рапсом — 2230 га, озимыми на зеленый корм — 400 га.

В 2024 ГОДУ В ИНГУШЕТИИ БУДЕТ РЕКУЛЬТИВИРОВАНА КРУПНАЯ СВАЛКА В КАРАБУЛАКЕ

С 17 ноября в Совете Федерации прошли Дни Ингушетии, в ходе проведения которых вице-премьер - глава Минприроды республики Магомед Евлоев сообщил о том, что в двух городах запланированы работы по рекультивации крупных свалок.

ЭКОЛОГИЯ

СОБИНФ.

«Участок одной из крупнейших свалок в Ингушетии, расположенной в Карабулаке и занимающей площадь в 15 га, будет рекультивирован в 2024 году в рамках реализации нацпроекта «Экология», - сказал он.

Рекультивация земельного участка, занятого свалкой в Малгобеке площадью 20,8 га, будет завершена в 2022 году.

Разработка проекта будет осуществляться за счет внебюджетных источников. По итогам выполнения указанных мероприятий будут восстановлены земельные участки площадью более 54 га и улучшены экологические условия проживания 226 тысяч человек.

В рамках федерального проекта «Чистая страна» в 2019 году уже ликвидированы свалки Назрани и сельского поселения Нестеровское общей площадью 19 га.

Отметим, что муниципальные власти Карабулака в прошлом году установили на окраине города заградительные посты для недопущения провоза коммунальных отходов на территорию закрытого мусорного полигона.

Помимо заградительных постов, там налажена система видеонаблюдения, которая будет фиксировать нарушителей санитарного порядка.

Объект находится на балансе Минимущества республики. Свалка официально закрыта уже пятый год.



В КАРАБУЛАКЕ СРЕДИ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ МАЛОГО БИЗНЕСА ОБЪЯВЛЕН КОНКУРС НА ЛУЧШЕЕ НОВОГОДНЕЕ ОФОРМЛЕНИЕ

Прием заявок на участие в конкурсе на лучшее новогоднее оформление объектов малого и среднего предпринимательства продлится до 10 декабря. Как рассказали «Керда Ха» в мэрии города, оценочная комиссия администрации в ходе мониторинга будет обращать внимание на украшение фасадов, входных групп зданий, благоустройство прилегающих территорий, нестандартное, новаторское, световое оформление по новогодней тематике.

КОНКУРС

СОБИНФ.

По каждому из критериев будут начисляться баллы. По результатам работы конкурсной комиссии будут определены три самых результативных участника. В качестве поощрения за лучшее новогоднее оформление объектов торговли и сферы услуг организаторы конкурса предусмотрели ценные призы. Творческое состязание получило название «Новогодняя сказка». И оно для Карабулака стало уже традиционным.

В прошлом году победителем был признан магазин «Люкс» (Тамара Томова) - 77 баллов, второе место присудили супермаркету «Парус» (Беслан Шишханов) - 71 балл, третье место досталось супермаркету «У Насти» (Насыпхан Гандалоева) - 64 балла. Бизнесвумены получили телевизоры за 1 и 3 место и планшеты за второе.

Подведение итогов нынешнего конкурса запланировано на 18 декабря.



МЭР ГОРОДА МАГОМЕД-БАШИР ОСКАНОВ ОБСУДИЛ С МУСОЙ ЕВЛОЕВЫМ ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ВОЛЬНОЙ БОРЬБЫ В КАРАБУЛАКЕ

Об этом глава города сообщил на своей личной странице в Инстаграм.

РАЗВИТИЕ СПОРТА

ЛОРС БЕРДОВ.

«У меня в гостях побывал звёздный десант представителей вольной борьбы Ингушетии: советник министра спорта, вице-президент вольной борьбы республики, именитый атлет, дважды выступавший на Олимпийских играх Магомед Мусаев, Мурад Евлоев, ставший пятым на последнем чемпионате мира в составе сборной Азербайджана, прямо из аэропорта «Магас» сразу после возвращения домой талантливый боец Бабули (Адам) Цолоев, а также старшие тренеры молодёжной и юношеской сборной Ингушетии Хусен Мержоев и Рамазан Гагиев.

В дружеской атмосфере, за чашкой чая обсудили последние результаты наших атлетов на значимых соревнованиях, перспективы развития вольной борьбы в Ингушетии и в частности в Карабулаке, вопросы создания соответствующих условий для местных спортсменов, чтобы они могли по максимуму реализовать свой потенциал.

Получил хорошую пищу для размышлений, ценные советы от профессионалов, как поднять вольную борьбу в Карабулаке, которые постараемся по возможности реализовать.

И следом пришла прекрасная новость - Бабули Цолоев реабили-



литирован, РУСАДА подтвердила, что наш вольник не имеет ничего общего с допингом и решение отцепить действующего победителя молодёжного первенства России от участия на мировом первенстве было ошибочным. Первого номера страны

целенаправленно не пустили на соревнования и как итог - в этом весе Россия осталась без медали. По-другому и быть не могло, если идёт нечестная закусная игра. Надеюсь, компетентные органы разберутся и накажут виновных.

Многие в Ингушетии переживали за земляка, а кто-то реально помогал восстановить его доброе имя, обращаясь в высокие инстанции. Отрадно, что мы не смирились с несправедливостью и добились правды. Уверен, что эта ситуация только закалит на-

шего борца и он ещё докажет на борцовском ковре свою силу и мастерство. В любом случае на всё воля Всевышнего. Мы должны быть довольны любым решением Аллаха».

Голубцы из пекинской капусты

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовить ингредиенты. Рис отварить в течение 10 минут. Чеснок размолоть. Две небольшие луковицы мелко нарезать, а две крупные луковицы нарезать полукольцами. Морковь натереть на крупной терке. У пекинской капусты срезать со стороны основания третью часть. Разобрать капусту на листья. Крупные листья - для голубцов, мелкие - для соуса.

Мелкие листья капусты мелко нарезать. У крупных листьев срезать у основания утолщение. Сложить листья в форму и залить кипятком, оставить на 15 минут, чтобы они стали мягче. В мясной фарш добавить мелко нарезанный лук, отварной рис, соль и 1/2 ч. ложки молотого перца, тщательно все перемешать. Через 15 минут листья капусты вынуть из воды и сложить в дуршлаг, чтобы стекла вода. Отделить 1 литр воды, остальную воду вылить. На лист капусты у основания положить 1 ст. ложку мясной начинки и завернуть в форме трубочки, края подвернуть внутрь. В сотейнике разогреть масло и обжарить лук, нарезанный полукольцами, на среднем огне 2 минуты, постоянно помешивая. Добавить морковь и продолжать жарить еще 2 минуты.

Добавить мелко нарезанную капусту, соль и жарить 1 минуту. Добавить чеснок и тушить еще 1 минуту. Добавить 3 ст. ложки томатной пасты, перемешать. Добавить 1 ст. ложку сахара и еще перемешать. Добавить 100 мл воды от капусты, перемешать и отложить из сотейника половину приготовленного соуса в миску. Оставшийся в кастрюле соус равномерно распределить и уложить на него укроп и петрушку. Затем сверху плотно выложить голубцы из пекинской капусты с мясным фаршем. Накрыть их равномерно слоем отложенного соуса. Добавить в сотейник оставшуюся воду от капусты, чтобы она покрыла голубцы. Добавить лавровый лист, перец горошком и молотый черный перец. Довести до кипения, попробовать бульон на соль и сахар, при необходимости добавить.

Закрывать крышку и тушить голубцы из пекинской капусты с мясом и рисом на слабом огне 40 минут.

Голубцы подавать со сметаной. Приготовить невкусные голубцы из пекинской капусты практически невозможно. Уверены, это блюдо вы оцените по достоинству.

Приятного аппетита!



ИНГРЕДИЕНТЫ

Капуста пекинская - 800 г
Фарш мясной - 800 г
Рис сырой - 1/2 стакана
Лук репчатый - 4 шт.
Морковь - 2 шт.
Чеснок - 3 зубчика
Томатная паста - 3 ст. ложки
Перец черный горошком - 10 шт.
Укроп свежий - 10 г
Петрушка свежая - 10 г
Перец молотый - 1 ч. ложка
Лавровый лист - 2 шт.
Масло растительное - 2 ст. ложки
Соль - по вкусу
Сахар - 1 ст. ложка
Вода - 1 л
Сметана (для подачи) - по вкусу

