

Поздравляем!

Владимира Александровича БРЕЖНЕВА, Вячеслава Семеновича ДРОБЫШЕВА, Василия Николаевича ДЮСМЕКЕЕВА, Раису Владимировну ПОКОТЫЛЮК, Надежду Александровну САРАФАННИКОВУ, Баната Исановича САРСЕНОВА, Наталью Ивановну ТАБАЧНИКОВУ, Анатолия Ивановича ТЮКИНЕЕВА, Любовь Васильевну ШАВИЛОВУ, Ольгу Михайловну ЯКОВЛЕВУ – с днём рождения!

Желаем вам здоровья, успехов, благополучия и домашнего уюта, больше поводов для радости и долгих лет жизни.

Администрация, профком кислородного цеха

на правах рекламы

Объявления. Рубрика «Услуги» – на стр. 13

Продам

- *Гараж на Зелёном Логге. Т. 8-951-478-01-37.
- *Песок. Цемент. Отсевы. Щебень. Т. 45-10-40.
- *Песок, щебень, скалу, отсев, гравий, землю и др. Недорого. От 3 т до 30 т. Т. 43-01-92.
- *Песок, щебень, чернозём, скалу, отсев, перегной. Т. 45-39-40.
- *Песок, щебень, отсев, чернозём, от 1 до 3 тонн. Т. 8-912-326-01-36.
- *Чернозем, скала, песок, отсев. Т. 8-951-464-79-97.
- *Поликарбонат прозрачный, цветной. Т. 45-48-48.
- *Тротуарная плитка. Бордюр. Т. 8-912-805-10-16.
- *Дрова, горбыль, опилки. Т. 43-33-99.

Куплю

- *Ваш автомобиль. Дорого. В любом состоянии. Т.: 8-982-364-67-63, 8-909-748-07-59.
- *Ванну, батареи, холодильники, газо-, электроплиты, стиральные машины, микроволновки. Выезд в сады, в гаражи. Т.: 8-964-245-35-42, 45-21-02.
- *Холодильник, неисправный, современный, до 3 т. р. Т. 59-10-49.
- *Холодильник, ванну, машинку, утилизация. Т. 8-919-330-90-38.
- *Холодильник чистый, современный, неисправный, до 2 т. р. Т. 8-951-780-65-55.
- *Морозилку неисправную. Т. 8-951-780-65-55.
- *Чугунную ванну, ст. машину, холодильник, стальную дверь и прочее. Т. 8-919-312-30-46.
- *Ванны, водомеры, ведра, тазики, чёски. Т. 8-909-095-25-28.
- *Холодильник, стиралку, ванну. Т. 43-09-30.

Сниму

- *Квартиру. Т. 49-67-77.

Требуются

*ООО «Санаторий «Юбилейный» примет на работу врачей-специалистов (терапевт, педиатр, невролог), медицинскую сестру по физиотерапии, администратора, уборщика производственных и служебных помещений. График работы: полный день по 5-дневной рабочей неделе. Возможна работа на условиях внешнего совместительства для врачей. Оплата врачей: от 30000 рублей (по результатам собеседования), медицинской сестры от 18000 рублей. Полный социальный пакет (медицинское страхование, льготное питание и т. п.). Доставка на работу из г. Магнитогорска – служебный транспорт. Обращаться по телефону: 8(34772) 30222, 8(34772) 30176 в рабочие дни с 9.00 до 16.00.

*Дочернему обществу ПАО «ММК» на постоянную работу в ресторан: официант – оплата от 16000; уборщик производственных и служебных помещений – оплата от 14000; кухонный рабочий – оплата от 14000; повар – оплата от 18000. Гарантированный социальный пакет и полная занятость. Обращаться по телефонам: 21-40-21, 21-46-01, 8-982-100-2289 в рабочие дни с 9.00 до 16.00.

*В медсанчасть – водитель кат. «В», «С». Т. 29-28-30.
*Предприятию на постоянную работу мастер-прораб строительного участка (общестроительные работы). Т.: 8-909-7474-58-88, 58-03-01. Ул. Тополиная, 94 А.

*Предприятию – электрогазосварщики, слесари-ремонтники, монтажники. Работа на территории ПАО ММК. Т. 8(3519)39-71-82.

*В медсанчасти открыты вакансии слесаря-ремонтника, администратора регистратуры, грузчика, уборщика. Т. 29-28-30.

*Уборщик/ца в магазин, график работы 2/2. Т. 8-951-477-46-30.

- *Продавец в магазин «Семена». Т. 8-963-476-46-46.
- *Сторож-охранник. Т.: 49-01-46, 49-01-47.
- *Дезинсекторы(ши). Т. 8-900-086-54-16.
- *Операторы уборки в ГМ «Магнит». Т.: 8-952-509-39-22, 8-951-472-04-47.
- *Электрогазосварщик предприятию. Т. 8-982-112-96-63.
- *Повар в кафе. Зп 18000+премия, график 2/2, с 9.00 до 17.00 Т.: 8-919-111-77-66, 8-952-512-41-02.
- *Сторожа на автостоянку (новые кварталы). Т. 8-951-257-10-55.
- *Секретарь. Т. 8-932-307-10-84.

Дата



Повод пригубить шампанского

Игристый напиток изобрёл французский монах

Четвёртое августа считается днём рождения шампанского, которое в наше время является главным атрибутом любого торжества.

Именно в этот день в 1668 году, то есть ровно 352 года назад, французский монах-бенедиктинец отец Периньон, служивший экономом при аббатстве Отвильер, представил миру игристый напиток с пузырьками. Игристое вино стало прародителем современного шампанского, 4 августа – днём рождения этого напитка, а имя Периньон – впоследствии маркой французского шампанского премиум-класса. Кстати, Пьер Периньон не только первым изобрёл шампанское, но также предложил вместо обычной в то время пробки из промасленной палки использовать корковую. В небольшом французском городе Эперне есть памятник Периньону.

Пальму первенства у французов оспаривают британские учёные, утверждающие, что английские виноделы изготавливали аналогичный напиток за несколько веков до Периньона. Однако у жителей Британских островов игристое вино не пользовалось популярностью, да и в других странах об этом напитке не знали. А вот после изобретения пенящего вина с пузырьками французом Пьером Периньоном игристый напиток начал триумфальное шествие по всему миру.

Описание самой технологии изготовления шампанского было опубликовано лишь в 1718 году аббатом Федино, каноником Реймского собора, а массовая торговля началась только в 1728 году. В 1729 году появился первый дом шампанских вин – «Рюинар». Очередным новшеством стала разработка виноделом Виктором Ламбером в 1874 году технологии ферментации, благодаря которой миру явился брют – сухое шампанское. А к концу позапрошлого века шампанское было популярно уже во всём мире.

По Мадридскому договору от 1891 года лишь игристое вино, произведённое в провинции Шампань, может носить запатентованное название – «Шампанское». При этом вина из Шампани должны быть выдержаны в бутылке по крайней мере в течение полутора лет. Виноград для этого напитка собирают раньше срока, пока уровень сахара в нём ниже, а уровень кислотности выше.

После первой мировой войны Франция даже приняла закон, в соответствии с которым шампанским могут называться только те игристые вина, которые произведены непосредственно в провинции Шампань при строгом соблюдении определённых правил и технологий. Чтобы избежать судебных разбирательств, виноделы других стран внедрились собственные названия игристых вин. Испанцы называют аналог шампанского – Cava,

итальянцы – Spumante и Prosecco, немцы – Sekt, пьемонтцы (жители региона на северо-западе Италии) – Asti, французские виноделы из Бордо, Бургундии и Эльзаса – Crémant.

Знатки утверждают, что качественное шампанское, изготовленное традиционным методом брожения, после разлития по бокалам должно «пузыриться» не менее десяти часов. Есть много разных рекомендаций, с чем можно и нельзя употреблять это вино. Однако нередко советы разнятся, причём очень сильно. Тем не менее существует простое правило: шампанское можно сочетать практически со всеми блюдами – мясом, рыбой, морепродуктами, твердыми сырами, овощами (вялеными и на гриле), фруктами (в том числе и сухофруктами), нежирными десертами. Главные исключения – жирные, слишком острые и солёные блюда, и, как ни странно, шоколад (закусывать им шампанское вообще считается дурным тоном) и цитрусовые.

Чтобы оценить вкус напитка, нужно употреблять его в соответствии с определёнными правилами. Во-первых, открывать бутылку нужно без «выстрела», чтобы не испарилась пена. Во-вторых, температура шампанского должна быть около 15 градусов. В-третьих, наливать вино нужно по краю фужера, заполняя его на три четверти.

Самая дорогая бутылка шампанского была продана за 275 тысяч долларов. Такая огромная цена стала следствием исторической ценности напитка. Шампанское Piper-Heidsieck, предназначенное для двора русского императора Николая II, перевозилось на корабле, который на пути в Россию подвергся нападению немецкой подлодки и затонул. Только в 1997 году корабль был найден, 200 бутылок шампанского ныряльщики извлекли из морской пучины, и вино продали на аукционе.

Здоровье

Ничего личного, только цифры

С пятого августа по первое сентября Федеральная служба государственной статистики проведёт выборочное наблюдение состояния здоровья населения.

Интервьюеры опрашивают непосредственно по месту жительства путём обхода жилых помещений, по-

павших в выборку методом случайного отбора. Специалисты вносят ответы магнитогорцев в электронные вопросники на планшетных компьютерах.

Опросят всех членов домохозяйств, также измерят рост и вес респондентов. Сбор сведений о детях и подростках до 15 лет будет произведён со слов одного из родителей или опекуна. Какие-либо документы предъявлять не нужно.

Гарантируется полная конфиденциальность данных и защита предоставленной информации. У обученного специалиста при себе будет специальное удостоверение и документ, удостоверяющий личность.

Результаты наблюдений будут использоваться только в объединённом виде в целом по Российской Федерации и ее субъектам для оценки эффективности мер по реализации национального проекта «Демография» и разработки мер демографической и социальной политики для привлечения людей к здоровому образу жизни, популяризации спорта, повышения продолжительности здоровой жизни россиян.