

## 50 лет вместе!



Юбилей свадьбы Воздвиженских  
Владимира Михайловича и Альбины  
Елизаровны.



Семья обязательно должна быть большой и дружной, иначе это не семья, уверены Альбина Елизаровна и Владимир Михайлович Воздвиженские.

Альбина Елизаровна родилась в селе Харик Куйтунского района, окончив школу, она уехала в Иркутск и поступила в сельскохозяйственный институт. А в 1969 году на самый новый год она познакомилась с Владимиром Михайловичем, тогда им было по 22 года.

В 1970 году 25 июня, закончив институт, они поженились.

По распределению Владимир Михайлович был направлен работать в село Уян в колхоз «Заветы Ильича».

Вскоре у них родился первенец сын Игорь – в 1971 году, а через два года

появилась и дочь Светлана – в 1973 году.

Прожив и проработав в Уяне 5 лет, семья Воздвиженских возвращается в город Иркутск. Владимир Михайлович работает механизатором и участвует в строительстве Инокентьевского моста. Через три года им дали квартиру в Иркутске.

Казалось бы, что всё прекрасно, но деревня манила Владимира Михайловича и душа тосковала по родным просторам.

И вот в 1980 году друг семьи Ю. Вахрин пригласил Альбину Елизаровну и Владимира Михайловича в село Харик, родное село Альбины Елизаровны. Альбина Елизаровна, в отличие от супруга, не хотела переезжать в деревню, она считала себя больше городским жителем, но за мужем следовала везде. Думали, что переезжают временно, а оказалось навсегда.

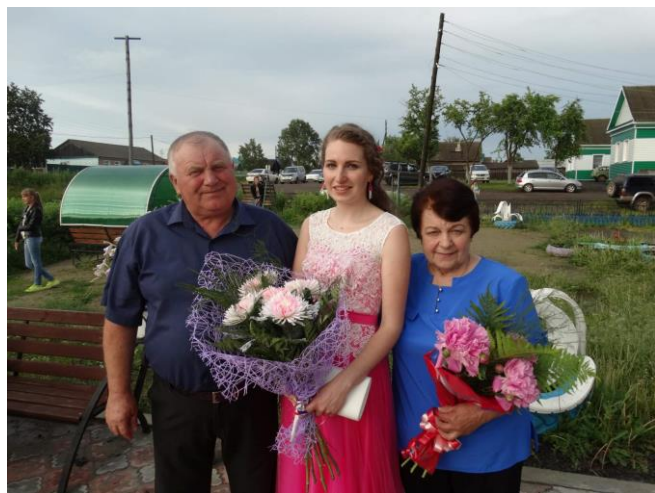
В 1985 году чета Воздвиженских переехала в село Каразей и с 1 апреля Владимир Михайлович был назначен председателем колхоза «Гигант».

С Каразея они уезжали два раза, но всегда возвращались.

20 лет назад в селе Каразей Куйтунского района Альбина Елизаровна Воздвиженская основала крестьянско-фермерское хозяйство.



С тех пор это семейное дело — в хозяйстве выращивают зерновые и рапс. Сегодня их с супругой КФХ - одно из успешно развивающихся в районе.



Библиотекарь Шелест Е.В.

### **Поздравление от семьи**

Поздравляем Воздвиженских Владимира Михайловича и Альбину Елизаровну с Золотой свадьбой!

В одну судьбу - дорога сведена  
В полвека жизнь, где вместе вы и  
рядышком.

Уже не только вы – муж и жена,  
А мама с папой, дедушка и бабушка.  
И золота не хватит у земли,  
Чтоб оценить все ваши достижения:  
Любовь, что через годы пронесли,  
И дерева жизни нового создание.

Так пусть же в юбилей ваш золотой  
Преподнесет судьба дары сердечные:  
Сил, бодрости, здоровья лет на сто,  
И счастья годы жизни бесконечные.

Вы такое счастье заслужили! Желаем,  
чтоб и дальше дружно жили! Хотим  
Вам только лучшего желать, Вас очень  
любим мы хотим сказать!



С любовью, дети, внуки и правнук!



Живут и трудятся одной дружной семьёй. У Владимира Михайловича и Альбины Елизаровны уже 4 внука и 1 правнук.

Непростые сельскохозяйственные будни Владимир Михайлович проводит не в одиночку. Главный его тыл-семья, которая была и остаётся опорой в жизни.

Вместе они – единое целое.

**Поздравление от главы администрации Каразейского МО Жигман Ольги Анатольевны**



Уважаемые, Владимир Михайлович и Альбина Елизаровна!

От чистого сердца поздравляю вас с замечательным событием в вашей семье, с золотой свадьбой, со счастливым 50-летием вашей семьи.

Пусть дом ваш остаётся уютным и тёплым, пусть любовь будет до конца взаимной и искренней, пусть в доме царит достаток и благополучие. Желаю всегда оставаться друг для друга настоящим золотом. Полвека вы прожили вместе, две жизни прожили одной судьбой, храня не предали клятвы, не сломались под грузом забот и проблем, а только ещё ближе стали друг другу! Вы достойный пример для подражания, мы все гордимся вами и желаем, чтобы тепло вашей любви, согрело нашу большую семью! Пусть ваши сердца бьются в унисон, крепким будет здоровье, а рядом всегда будут внимательные, заботливые дети, внуки

и правнуки! А мы обещаем больше вас ценить, ведь вы теперь у нас «золотые»!



Глава администрации Каразейского МО Жигман О. А

**Поздравление от депутата районной думы думы МО Куйтунского района Куликовой Ираиды Васильевны и Коллектив педагогов МБОУ ЦО «Каразей»**



Уважаемые Воздвиженские Владимир Михайлович и Альбина Елизаровна! Поздравляем вас с Юбилеем свадьбы!!!

Ровно 50 лет назад вы взяли за руки и ступили в новую совместную жизнь. И не смотря на то, что в этой жизни было много различных испытаний, вы всегда достойно проходили их все, и никогда не переставали поддерживать, помогать, а главное,

любить друг друга. Ваша верность проверена временем, ваша любовь прошла большую закалку жизненными трудностями. И то, что в ваших глазах, по-прежнему, горит огонь страсти, нежности и обожания к друг другу, это самая бесценная награда за все прожитые годы. Мы желаем вам безмерного счастья и такого же здоровья. Желаем бесконечных радостных лет жизни. Пускай ваша милая, очаровательная и прекрасная супружеская пара всегда будет примером и эталоном для подражания для ваших детей, внуков и правнуков. Поздравляем с юбилеем семейной жизни. В одну судьбу - дорога сведена В полвека жизнь, где вместе вы и рядышком. Уже не только вы – муж и жена, А мама с папой, бабушка и дедушка. И золота не хватит у земли, Чтоб оценить все ваши достояния: Любовь, что через годы пронесли, И древа жизни нового создание. Так пусть же в юбилей ваш золотой Преподнесет судьба дары сердечные: Сил, бодрости, здоровья лет на сто, И счастья годы жизни бесконечные.



Депутат районной думы МО  
Куйтунского района Куликова  
Ираида Васильевна

Коллектив педагогов МБОУ ЦО  
«Каразей»

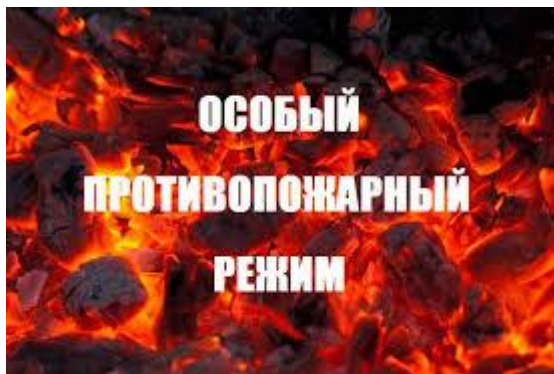
### **Поздравление от коллектива ДК «Колос»**

Дорогие Владимир Михайлович и Альбина Елизаровна!  
Поздравляем вас с замечательным юбилеем — золотой свадьбой. Немногие могут похвастаться тем, что дошли до этой отметки. А вы полвека прожили в любви и согласии. Пусть жизненный путь не был легким, пусть пришлось пройти через множество трудностей, но бытовая неустроенность, невзгоды и испытания не сломили вас, не убили вашу любовь и привязанность друг к другу. Вы сумели сохранить свое чувство во всех испытаниях, вырастили своих детей достойными людьми, делились с другими своим жизненным опытом и помогали тем, кто просил о помощи. Желаем счастья, здоровья на долгие годы. Пусть каждый день вашей жизни будет светлым и радостным. Оставайтесь такими же любящими и впредь!



Коллектив МКУК КРЦ «Колос»

**В Иркутской области продлен особый  
противопожарный режим**



В

ОГБУ «ПСС Иркутской области» напоминает, что в этот период строго запрещено:

- использование любых источников открытого огня,
- разжигание мангалов,
- сжигание мусора,
- разведение костров,
- палы травы в населенных пунктах, СНТ и лесах,
- посещение лесов (при установлении IV и V классов).

шести регионах области установились повышенные классы пожарной опасности (IV и V). По прогнозам синоптиков в течение недели ожидается увеличение таких территорий до 23. В связи с этим, региональной комиссией по ЧС принято решение о продлении особого противопожарного режима в центральных и южных районах Иркутской области до 1 июля 2020г.

Ранее особый противопожарный режим был введен в южных, центральных и западных районах Иркутской области с 10 апреля на период до 15 июня. В северных – с 1 мая по 15 июля.

Глава Минлеса Дмитрий Петренев оценил текущую ситуацию с лесными пожарами как стабильную. С начала пожароопасного сезона в регионе произошел 341 лесной пожар. Это на 29,7% меньше, чем за тот же период прошлого года. Огнем пройдено около 30,9 тыс. га. Для сравнения, в прошлом году на эту же дату лесные пожары уже прошли 136,6 тыс. га. Разница в показателях более чем в четыре раза. В первые сутки после обнаружения было потушено 307 возгораний, то есть 90% от их общего числа.

**Соблюдайте правила пожарной безопасности!**

**Помните! Пожар легче предотвратить, чем потушить!  
В случаях обнаружения огня звоните 101 или 112.**

Инструктор противопожарной профилактики  
ОГБУ «ПСС Иркутской области»  
Степанюк Е.Г.

### **Тополиный пух — причина возникновения пожаров**



Ежегодно в июне увеличивается количество случаев горения тополиного пуха и сухой растительности. Тополиный пух, скапливаясь у строений, стоянок автотранспорта, во дворах, на тротуарах, служит хорошим топливом для огня. Он легко воспламеняется и горит с большой скоростью. Источником возгорания может послужить не потушенный окурок или спичка,

проведение огневых работ или детская шалость.

В этот период необходимо особенно строго соблюдать следующие правила пожарной безопасности:

- места скопления пуха, особенно у деревянных построек, надо регулярно проливать водой и очищать от пуха;
- пресекать игры детей, связанных с поджиганием пуха;
- провести с детьми беседы об опасности поджигания тополиного пуха;
- при курении тщательно тушить сигареты и спички, выбрасывать их только в мусорные урны;
- категорически запретить разведение костров и сжигание мусора;
- тщательно проводить подготовку к проведению сварочных и других огневых работ;
- установить на территории бочки с водой, щиты с набором первичных средств пожаротушения (огнетушители, песок, багры, лопаты и т.п.), задействовать противопожарные водопроводы;
- провести дополнительные инструктажи о мерах по пожарной безопасности.

Мнение о том, что можно проконтролировать горение тополиного пуха ошибочно. Особенность его горения заключается в высокой скорости распространения пламени с выделением значительного количества тепла. Огонь может перекинуться на сухую траву, мусор, а затем и на жилые строения, автомобили, различные деревянные конструкции, находящиеся рядом. На

сегодняшний день в Иркутской области уже зарегистрировано около 50 случаев горения тополиного пуха и сухой растительности, два пожара произошло в г. Иркутске 15 июня из-за поджога тополиного пуха.

**Если Вы стали очевидцем пожара, обращайтесь в пожарно-спасательную службу по номеру «101».**

**Помните! Предупредить несчастный случай легче, чем исправить его последствия!**

Инструктор ОГБУ «Пожарно-спасательная служба Иркутской области»  
Е.Г. Степанюк

## **Вкусные рецепты от клуба «Селяночка»**

### **Как приготовить окрошку на квасе.**

Окрошка - традиционное русское блюдо, представляющее собой холодный суп с мясом, овощами и зеленью. По классическому рецепту окрошку готовят с квасом, но существует множество вариаций приготовления этого летнего блюда.



7. Затем залить окрошку квасом и поставить на час-полтора в холодильник.

Ингредиенты:

- 300 г отварного мяса/колбасы;
- 4 вареных картофелины;
- 5 сваренных вкрутую яиц;
- 4 молодых огурца;
- по 50 гр петрушки, укропа и зеленого лука;
- 200-230 г сметаны;
- соль;
- 1,5-2 л кваса.

Приготовление:

1. Подготовить все ингредиенты для окрошки. Отварные яйца, картофель и мясо предварительно остудить.
2. Мясо или колбасу нарезать кубиками. Мясо можно использовать практически любое: говядину, курицу, индейку.
3. Картофель и яйца почистить, нарезать кубиками.
4. Огурцы вымыть и нарезать кубиками.
5. Порезать половину зеленого лука, а также весь укроп и петрушку.
6. Всё соединить и перемешать. Вторую половину лука измельчить, растереть с солью и перемешать со сметаной. Заправить окрошку этим соусом.

Газета подготовлена и выпущена на базе Каразейского муниципального образования и библиотекой муниципального казённого учреждения культуры культурно-развлекательного центра «Колос». Газета выходит раз в месяц.

Цена 40 рублей.

665327, Иркутская обл., Куйтунский район, с. Каразей, д. 49.

E-mail: [el.schelest2017@gmail.com](mailto:el.schelest2017@gmail.com)  
[Mo\\_karazei@mail.ru](mailto:Mo_karazei@mail.ru)

Тел.: 89996863024

Ответственный за выпуск Шелест Е. В.



