

**ЦЕНТР ЗАНЯТОСТИ АЛЕУТСКОГО РАЙОНА  
ОКАЗЫВАЕТ УСЛУГИ ПО ПРОФИОРИЕНТАЦИИ  
ШКОЛЬНИКОВ 8-11 КЛАССОВ.**

Как правильно выбрать профессию?

Вам предлагается:

- Лекция-беседа (по блокам: правила выбора профессии, ошибки при выборе профессии и учебного заведения, востребованность и невостребованность профессий на рынке труда, типы профессий по Е.Климову);
- Тестирование (определение индивидуальных профессиональных интересов и склонностей учащихся с использованием компьютерных методик);
- Консультации по результатам тестирования.
- Профориентационный тренинг «Уверенный выбор».

Тренинг направлен на актуализацию процесса самоопределения, формирование у учащихся собственной позиции к миру профессий, положительного отношения к самому себе, осознание своей индивидуальности.

При себе иметь паспорт или паспортные данные.

Все услуги предоставляются бесплатно!

**ЖИТЕЛИ ПОДТОПЛЕННЫХ СЕЛ НА СЕВЕРЕ  
КАМЧАТКИ ВЕРНУЛИСЬ ДОМОЙ ИЗ ПУНКТОВ  
ВРЕМЕННОГО РАЗМЕЩЕНИЯ**

Люди, эвакуированные из зоны паводка на севере Корякии, возвращаются домой. В пунктах временного размещения, которые были открыты в Каменском, никого не осталось, сообщили в пресс-службе МЧС края.



В село Слаутное были вывезены 32 человека, в том числе 26 детей. Вместе с тем, в Каменском продолжают оставаться те, кто собирается в ближайшее время вылететь на материк. Таких около 50 человек. Всего во время паводка из сел Аянка и Слаутное было вывезено 104 человека, в том числе 57 детей.

Сейчас уровень воды в реке Пенжина продолжает снижаться. Подтопленными остаются всего несколько придомовых территорий.

По информации информационного агентства «КамИНФОРМ».



*Поздравления*

С юбилеем поздравляем

**Богачевскую Розу Викторовну!**

Сегодня день особенный у вас,  
Вам – семьдесят, но их скрывать не надо.  
Пусть эти годы вас не устрашат,  
Они богатство и награда.  
И не беда что волос поседел,  
Душа, как прежде, молодой осталась!  
А семьдесят – не осень, не предел,  
То ваша зрелость, мудрость, но не старость.

Уважаемые

**Семеринова Валентина Николаевна,  
Татаренкова Наталья Александровна,  
Ладыгин Виктор Евдокимович!**

Поздравить рады с днем рожденья,  
Здоровья, счастья пожелать,  
С улыбкой добрым настроеньем  
Свой путь по жизни продолжать  
Пусть каждый ваш обычный день  
В прекрасный праздник превратится,  
И никогда печали тень

*Совет клуба старожилей АМР,  
Члены Алеутского отделения СПР.*

Александра Александровича Волкова поздравляют с днем рождения все сестры и родственники — семья Волковых, Федосеева, Писарева, Дмитриева.

**ОБЪЯВЛЕНИЯ.**

По многочисленным просьбам односельчан в бухте Командор разобраны площадка и туалет. Материалы сложены возле домика в бухте Половина для свободного использования.

Пресс-служба заповедника.



**АЛЕУТСКАЯ**

**ЗВЕЗДА**

6+

Газета основана 7 ноября 1935 г. №25 (5999) Пятница 20 июня 2014 года.



**ДЕНЬ РОССИИ В АЛЕУТСКОМ РАЙОНЕ.**

12 июня жители села Никольское собрались в Алеутском краеведческом музее на праздник Дня России и День рождения музея. После официальной части, где прозвучали поздравления Главы Администрации района Светланы Васильевны Арнацкой, директора музея Валентины Сергеевны Сушковой, все были приглашены на экскурсию на второй этаж здания. Сотрудник музея Наталья Александровна Татаренкова очень интересно рассказала об алеутской культуре, познакомила с выставкой литературы по этой тематике. Затем пили чай, вспоминали историю Командор, её жителей, пели песни о России.



«Ангих» представил на суд зрителей обновлённый вариант своих нескольких танцевальных сюит. Выпускники Никольской средней школы подарили свой вальс своим сверстникам-выпускникам Украины, которым не придётся провести свой выпускной бал.

В честь Дня России в МБУ «Никольская районная библиотека имени Витуса Беринга» была организована выставка как для детей, так и для взрослых.

На ней были продемонстрированы книги об истории праздника и символах России: «Наш гимн», «Я и государство», «Наша Россия обретает себя!» и другие.

Наши корр.



**ЗАВЕРШЕН РЕМОНТ МОСТА ЧЕРЕЗ РЕКУ  
ГАВАНСКАЯ.**



На прошлой неделе закончился ремонт ближайшего к селу моста, который играет важную роль в жизни Никольского, потому что связывает село с двумя котиковыми лежбищами, озером Саранным и свалкой бытовых отходов.

По словам бригадира Николая Машаненкова, проезд по мосту теперь открыт для всех видов транспорта.

Наши корр.

Главный редактор **Д.С. Пасенюк**  
Ответственный секретарь **В.В. Астафуров**

УЧРЕДИТЕЛЬ: Администрация Алеутского муниципального района  
АДРЕС РЕДАКЦИИ И ИЗДАТЕЛЯ: 684500, с. Никольское, Камчатский край, Алеутский район, ул. 50 лет Октября, д. 24. офис 12/13  
Тел. 2-21-79 E-mail: aleutstar@mail.ru Официальный сайт <http://news.aleuts.ru/>

Газета зарегистрирована Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи и массовых коммуникаций по Камчатскому краю  
Свидетельство серия ПИ № ТУ 41 - 00055

*Авторы опубликованных материалов несут личную ответственность за подбор и точность приведенных фактов, цифр и прочих сведений. Редакция может опубликовать статьи в порядке обсуждения, не разделяя точку зрения авторов.*

Перепечатка материалов, опубликованных в газете

«Алеутская звезда» только с разрешения

Газета набрана и сверстана в компьютерном центре редакции газеты «Алеутская звезда».

Номер подписан в 13.00 (по графику в 13.00)  
Дни выхода: пятница

**УВАЖАЕМЫЕ ДРУЗЬЯ, СОРОДИЧИ!**

Обращаюсь к вам в связи с ситуацией по доступу коренных народов (физических лиц) к вылову лосося.

Кратко напомню, что данная проблема возникла после принятия приказа Министерства сельского хозяйства РФ № 660, согласно которому не могли в 2013 году подавать заявки физические лица из числа коренных на вылов лососей. Правительству Камчатского края удалось добиться внесения изменений в этот приказ. Однако изменения вступили в силу после срока окончания подачи заявок. Тогда Губернатор Камчатского края Илюхин В.И. в очередной раз направил письмо в адрес федерального ведомства с просьбой дать возможность Северо-Восточному территориальному управлению решить эту проблему через списки органов местного самоуправления. Но и это предложение, к сожалению, не нашло поддержки в Министерстве сельского хозяйства России.

В 2014 году право вести добычу тихоокеанских лососей получили 5 656 чел., в том числе 3484 человек, проживающих в Пенжинском, Карагинском, Олюторском, Тигильском, Алеутском и Быстринском районах. На территории указанных муниципальных районов проживают 10293 лиц, относящихся к коренным народам. Получается, что в районах проживания аборигенов Камчатки, где лосось является основным источником сезонного питания, доступ к тихоокеанским лососям обеспечен лишь для трети населения, имеющего такое право.

5 июня 2014 г. Комиссия по регулированию добычи (вылова) анадромных видов рыб в Камчатском крае обратилась к родовым общинам с предложением оказать помощь своим соплеменникам: выловить и раздать им рыбу, либо обеспечить доступ к промысловым участкам.

При этом Северо-Восточное территориальное управление Росрыболовства готово обеспечить данные общины дополнительными объемами. Такой порядок будет применяться для Олюторского, Пенжинского, Карагинского, Быстринского, Тигильского и Алеутского муниципальных образований.

Уважаемые руководители родовых общин! Уважаемые учредители родовых общин! Такой вариант является на сегодняшний день единственным приемлемым решением создавшейся проблемы. Ее решение, как и благополучие всех представителей коренного населения, зависит от совместной работы всех заинтересованных сторон.

Перед нами стоят несколько задач на летний период 2014 года:

- обеспечить доступ КМНС на закрепленные за общинами рыбопромысловые участки для самостоятельного вылова тихоокеанских лососей или обеспечить добычу (вылов) тихоокеанских лососей и выдачу уловов КМНС;

- необходимо срочно подать в Северо-Восточное территориальное управление Росрыболовства заявления на выдачу разрешений на добычу (вылов) дополнительных объемов тихоокеанских лососей для обеспечения жителей из числа малочисленных народов;

- во избежание проблем с контрольными органами

обязателен отдельный учет водных биоресурсов добытых (выловленных) в рамках собственных объемов общины и водных биоресурсов, добытых (выловленных) в счет дополнительных объемов.

Представители родовых общин должны оказать максимально возможную помощь в обеспечении тех, кто не получил права доступа к вылову тихоокеанских лососей.

От вашей мудрости зависит, как мы переживем зимний период 2014-2015 годов!

**Уполномоченный по правам коренных малочисленных народов Севера, Сибири и Дальнего Востока, проживающих на территории Камчатского края**  
**Олег Запороцкий.**

**МОЙВА!**

Каждый год в начале июня с первым потеплением на Командорах начинается ход мойвы - удивительной рыбки, которая нерестится, выбрасываясь на берег в больших количествах. Лов мойвы проводится в ночное время, и



все - взрослые и молодежь - собираются с наступлением темноты за «уйком», чтобы с утра вернуться с полными ведрами. Чаще всего собранную рыбу солят и сушат, иногда коптят. Читатели «Алеутской звезды» поделились с редакцией своими рецептами и оказалось, что существуют необычные способы приготовить мойву:

**1. Мойва в тесте**

*Ингредиенты:*

Мойва - 600 г

Мука - 1 стакан

Молоко - 1 стакан

Яйца - 2 шт.

Оливковое масло - 1 ст.л.

Сливочное масло - 2 ст.л.

Масло растительное для фритюра 500 мл

Соль, перец, уксус - по вкусу

*Способ приготовления:*

Мойву промыть, отрезать голову, потрошить. Обработанные тушки мойвы посыпать солью, перцем, сбрызнуть уксусом.

Добавить оливковое масло. Все перемешать и поставить в холодильник на 20-30 мин промариноваться.

*Подготовить кляр:*

Отделить яичные желтки от белков. В холодное молоко добавить соль, желтки, муку и все взбить миксером. Белки взбить в устойчивую пену и добавить в тесто, перемешать ложкой. Обмакнуть рыбу в кляр. Обжарить во фритюре с двух сторон. Готовую рыбу выложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом, украсить зеленью. Подавать с гарниром - жареным картофелем или рисом.

Приятного аппетита!

\*\*\*

**2. Рыбки в томатном соусе**

*Ингредиенты:*

Мойва - 500 г

Лук - 1 головка

Томатная паста - 1,5-2 ст.л.

Растительное масло для жарки, лавровый лист, соль, молотый черный перец.

Вода.

*Способ приготовления:*

Мойву промыть, обсушить. Выпотрошить и отрезать голову.

Промыть хорошенько под холодной, проточной водой.

Лук нарезать тонко четверть кольцами. На сковороду налить растительное масло, выложить промытую и обсушенную мойву в один слой. Поверх мойвы выложить лук. Добавить лавровый лист, посолить, поперчить.

Налить в стакан половину стакана воды, добавить в воду 2 ст.л. томатной пасты, размешать. Вылить к рыбе.

Аккуратно перемешать, не поломав рыбку. Накрыть крышкой и тушить минут 8. Затем открыть крышку, слегка перемешать и оставить еще тушиться минут на 12-15 на слабом огне.

Подавать рыбу можно как горячей, так и холодной. Приятного аппетита!

\*\*\*

**3. Домашние шпроты**

*Ингредиенты:*

Мойва сырая - 1 кг

Крепкая чайная заварка - 0,5 стакана

Растительное масло - 800 г

Соль, перец (черный молотый) - по вкусу

Лавровый лист

*Способ приготовления:*

Мойву моем и потрошим.

Затем ее солим и перчим по вкусу.

Выкладываем на противень в 1-2 слоя. (Не забываем под рыбу положить лавровый лист). Затем добавляем чайную заварку - льем аккуратно, чтобы не смыть специи с уложенной рыбы. Теперь настала очередь масла. Его надо столько, чтобы слегка покрывало рыбу. Ставим в духовку на 1,5 часа при температуре 150 градусов - за это время заварка испарится, а рыбка подрумянится. Затем выключаем духовку, открываем дверцу и оставляем остывать. Когда рыбка остынет, ее можно переложить в удобную посуду вместе с маслом.

Приятного аппетита!

**НА КАМЧАТКЕ ПОБИТ РЕКОРД ПО ВЫЛОВУ НЕРКИ В УСТЬ-КАМЧАТСКОМ РАЙОНЕ В НАЧАЛЕ ПРОМЫСЛА**

Лососевая путина на Камчатке началась 28 мая. Первым к промыслу лососей приступил Тигильский район. С 1 июня - Алеутский, Усть-Камчатский и Олюторский районы. На сегодняшний день основные события лососевой путины развернулись в Усть-Камчатском районе, где в первую декаду июня уже добыто почти 4000 тонн нерки - это в два раза больше прошлогоднего вылова на этот период. Вот как рассказывает о ходе путины Вячеслав Немышев, внештатный сотрудник КамчатНИРО, побывавший в месте событий:

«Путина в этом районе началась первого июня, причем с первых дней открытия промысла нерка идет полным ходом. Ставные невода в устье реки Камчатка работают в авральном режиме. Погода на восточном побережье в районе Камчатского залива ветреная, холодно - всего пять-семь градусов выше нуля. Но для этих районов такой температурный режим - норма. Пока чавыча не может конкурировать с неркой по численности подошедшего на нерест стада. Однако «лососевую королеву», так можно назвать чавычу за ее размеры, усть-камчатские заводы добывают, как и в прошлые годы в промышленных масштабах», - сказал специалист.

Как комментирует ситуацию доктор биологических наук, главный научный сотрудник ФГУП «КамчатНИРО», автор многочисленных публикаций, посвященных изучению особенностей популяции усть-камчатской нерки, Виктор Бугаев, за 40 лет его наблюдений такого раннего массового хода нерки и таких объемов вылова в первые дни промысла не было. Предположительно, это вызвано температурным режимом - из-за ранней весны массовый ход сдвинулся на более ранние сроки.

В настоящее время на пути ската молоди нерки и миграции производителей на нерест в истоке оз. Ажабачьего идет установка гидроакустического комплекса «NetCor». Благодаря полученным данным ученые КамчатНИРО уточняют вопрос о том, нерка какой популяции сейчас заходит на нерест в р. Камчатка.

**По информации информационного агентства «КамИНФОРМ»**