

ЗДОРОВЬЕ 26–27

Самое важное о коронавирусе
Что удалось узнать о новой инфекции за два месяца после начала эпидемии



НЕДВИЖИМОСТЬ .. 14

Жилье с прицепом
Как вместе с квартирой не унаследовать ее жильцов и чужие долги

ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ..... 8

Долгая дорога в школу
Путь на уроки для многих школьников становится рискованным приключением



ПРОГРАММА ТЕЛЕВИДЕНИЯ

>19

Российская Газета



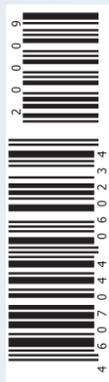
№ 41 (8095)
26 февраля – 3 марта 2020
www.rg.ru

НЕДЕЛЯ

Общественно-политическая газета

СРЕДА 26 ФЕВРАЛЯ > ЧЕТВЕРГ 27 ФЕВРАЛЯ > ПЯТНИЦА 28 ФЕВРАЛЯ > СУББОТА 29 ФЕВРАЛЯ > ВОСКРЕСЕНЬЕ 1 МАРТА > ПОНЕДЕЛЬНИК 2 МАРТА > ВТОРНИК 3 МАРТА

**Тираж
номера
3 270 427**



ДЕЛОВОЙ ЗАВТРАК..... 5

Два вопроса Сергею Лаврову. Гостем «Российской газеты» стал министр иностранных дел России

УСЛУГИ 10

Уравнение с кадастром. Как без проблем получить выписку из Государственного реестра недвижимости

СВЯЗЬ..... 12

Минутная слабость. Полезные советы: как не клюнуть на уловки операторов сотовой связи и сэкономить деньги

ПАМЯТЬ..... 28–29

Прости, 6-я рота. Как жили и погибали псковские десантники — свидетельства очевидцев

ПРАВО Более 500 предложений о внесении изменений в Конституцию: о чем они? 2–3

Поправки в законе



«Город трудовой доблести»
Нижний Тагил поборется
с Екатеринбургом за звание

НИЖНИЙ Тагил представил заявку на присвоение звания «Город трудовой доблести». Вместе с документами в оргкомитет «Победа» власти направили видеоролик, созданный на основе фильма «Город Н», снятого в 1944 году. Ранее аналогичную заявку презентовал Екатеринбург. Основанием для присвоения звания могут стать госнаграды горожан и предприятий, а также документально подтвержденные факты трудового героизма в 1941–1945 годах.

В поле зрения — овощ

Уральские студенты освоят технологию in vitro



НАУКА

✍ Светлана Добрынина,
Свердловская область

Первая в УрФО лаборатория микрочлониального размножения и ДНК-технологий открылась в Уральском государственном аграрном университете. Будущие аграрии уже во время учебы смогут вывести свои сорта овощных культур, влиять на урожайность картофеля или томатов, их устойчивость к болезням буквально на клеточном уровне.

Создание нового сорта любого овоща, его путь на поля или в теплицы начнется с пробирки (по так

называемой технологии in vitro) — под микроскопом и в полной стерильности.

— Мы работаем на уральский регион, поэтому все исследования проходят с учетом местных климатически условий. Наши хозяйства не должны зависеть от импорта семян. А освоение передовых технологий необходимо начинать в вузе, — уверен проректор по научной работе и инновациям УрГАУ Михаил Карпунин.

В оборудование лаборатории вложено около пяти миллионов рублей. Первые опыты студенты проведут в этом семестре. Для того чтобы селекционный процесс не прекращался, вуз наме-

Будущие аграрии смогут влиять на урожайность картофеля или томатов буквально на клеточном уровне.

рен построить еще и теплицы, где будет расти «рассада» из пробирки. Планы у молодых селекционеров грандиозные: студенты сотрудничают с овощеводами крупнейшего тепличного хозяйства близ Екатеринбурга, где выращивают свои гибриды помидоров и огурцов. Новинки демонстрируют отличный урожай, и, возможно, в скором будущем место дорогих голландских сортов в теплицах займут уральские томаты.

Работа над «мусорными» ошибками

ЖКХ

Жители Курганской области буквально завалили чиновников и общественные приемные жалобами после того, как получили в начале февраля первые «мусорные» квитанции. В платежках

тора инструментария для получения актуальных сведений. Единственный законный источник информации — управляющая организация (УО). Она обязана по запросу регоператора предоставить данные, но не все это делают. Кроме того, некоторые УО владеют

Отстоявших длинную очередь людей отправляют в МКУ «Жилищная политика» за справкой о составе семьи, но и там народу не меньше. Приходится тратить не только время, но и деньги: на проезд, оформление справок. В селах ситуация еще хуже. Поскольку домовые книги отменили, во многих населенных пунктах просто некому выдавать такие справки. Занятые на производстве нервничают: у предприятий и жилищных контор совпадают часы работы.

Возможно, ажиотажа удалось бы избежать, если б в январе, как обещали, прислали тестовые квитанции. Но что-то не срослось. Теперь приходится перестраиваться на ходу. Региональные власти рекомендовали изменить систему и время работы расчетного центра и МКУ «Жилищная политика» в Кургане, увеличить количество операторов и консультантов в зале.

Валентина Пичурина,
Курганская область

Возможно, ажиотажа удалось бы избежать, если б в январе, как обещали, прислали тестовые квитанции

жильцы обнаружили неточные данные: к примеру, неверно указан собственник либо количество проживающих.

В одной квартире прописано двое, а плату требуют за четверых. В другой — сделали начисления на человека, которого нет в живых уже 21 год. В профильном департаменте поясняют: причина ошибок — отсутствие у регопера-

устаревшими сведениями, а у многих вообще нет никаких.

Курганцев оправдания не устраивают: если допущена ошибка, необходимо ее оперативно исправить, а с этим возникают проблемы. Между ведомствами нет взаимодействия. На всю область один расчетный центр. За день его специалисты принимают около 300 заявлений.

Отруби и куркума в школьном меню

ЗДОРОВЬЕ

29 февраля завершится онлайн-анкетирование детей и родителей, проводимое Роспотребнадзором на сайтах школ Екатеринбурга. Оно покажет, понравилось ли новое школьное меню с активными биодобавками, которое рекомендовал Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий.

Как уверяют врачи, блюда с куркумой, отрубями, мукой из зародышей пшеницы, морской капустой, льняным маслом повышают адаптационные свойства организма в условиях неважной городской экологии.

В школе № 136 обновленное меню сначала изучили ребята и журналисты, потом родители.

— Хотите творожную запеканку с зародышами пшеницы? Или кашу-ассорти из рисовой и кукурузной крупы? Мы такие любим варить. Попробуйте сбить ягодный с медом и пряностями — рецепт старшеклассники придумали сами. А, может, витаминные колбаски из куриного филе? И сочно, и белка много с витаминами, — зовывают повара.

От такого изобилия глаза разбегаются. Запеканка на вкус оказывается такой же, как в далеком детстве, — воздушной, однородной. Сколько яни пыталась распознать в ней зародыши пшеницы — ничего не получилось.

— От биодобавок вкус привычных блюд не меняется. Просто пользы больше, — поясняет технолог Светлана Шулепова. — В обогащенной муке, к примеру, много витаминов, аминокислот и белка. Добавляемые в хлеб и котлетный фарш отруби богаты клетчаткой и пищевыми волокнами. Они не позволяют кишечнику

впитать токсины и поддерживают хороший метаболизм. Куркума — прекрасный антиоксидант и антиканцероген, мы ее и в выпечку кладем, и в гарниры, и в супы.

— Нас и раньше кормили хорошо, но эти блюда действительно необычные. И питательные, можно наесться одной порцией и не брать добавку, — поделилась впечатлениями ученица 10-го класса Валерия, которая тоже подошла к дегустационному столу.

— Разнообразие — это всегда хорошо, — поддержал ее одноклассник Данила.

Проект «Привлекательное и здоровое питание» запустил в свердловских школах Роспотребнадзор.

Еще в сентябре 2019 года его сотрудники провели в регионе соцопрос в рамках федерального проекта «Укрепление общественного здоровья». Он показал, что школьники мало что знают о здоровой еде.

— Мы проанализировали 3300 анкет и увидели, что половина ребят питается 3–4 раза в день. Но, к сожалению, есть и такие, что едят всего 1–2 раза (их пять процентов). Кроме того, дети недостаточно употребляют фруктов, молока и молочных продуктов, примерно 3–4 раза в неделю. Тогда как торты, пирожные и майонез — в среднем восемь раз в неделю, карамель и газировку — девять раз, фастфуд — десять. В программе «Разговоры о правильном питании» участвует всего 47 процентов школ, в том числе сельских — 34 процента. Этого недостаточно, чтобы родители знали, как правильно кормить детей, — комментирует начальник отдела надзора по гигиене детей и подростков Управления Роспотребнадзора по Свердловской области Наталья Моисеева.

Наталья Швабауэр,
Свердловская область



Несмотря на разговоры о сбалансированном питании, многие уральские школьники предпочитают на обед выпечку.