

Что нового в законах 2018 года?

Десять самых важных изменений, которые коснутся в том числе и жителей Среднего Урала

Татьяна МОРОЗОВА

С 1 января 2018 года в стране начали действовать новые законы, которые скажутся на жизни многих россиян. «ОГ» выбрала десять самых важных изменений, которые коснутся в том числе и жителей Среднего Урала.

Повышен размер минимальной зарплаты

В конце минувшего года глава государства **Владимир Путин** подписал закон о повышении минимального размера оплаты труда (МРОТ) до уровня прожиточного минимума. С 2018 года МРОТ составит 9 489 рублей в месяц. Это 85 процентов от величины прожиточного минимума трудоспособного населения за второй квартал 2017 года. С 2019 года он всегда будет равен размеру прожиточного минимума на второй квартал года.

Ранее минимальный размер оплаты труда в стране составлял 7 800 рублей. В Свердловской области с 1 октября 2017 года минимальная зарплата равнялась 9 217 рублям.

Пенсии выросли больше инфляции

С начала года страховые пенсии (включая фиксированную выплату) неработающих пенсионеров увеличены на 3,7 процента. Это выше прогнозируемого уровня инфляции в 2017 году – 2,6 процента.

Как сообщает Пенсионный фонд России, среднегодовой размер страховой пенсии по старости достиг 14 075 рублей, среднегодовой размер страховой пенсии по старости неработающих пенсионеров – 14 329 рублей.

А с 1 апреля 2018 года среднегодовой размер социальной пенсии работающим и неработающим пенсионерам

вырастет ещё на 4,1 процента – до 9 045 рублей, средний размер социальной пенсии детей-инвалидов и инвалидов с детства I группы составит 13 699 рублей.

Подкидыши и найдёныши тоже стали пенсионерами

С 1 января детям, оба родителя которых неизвестны, начисляются социальные пенсии. Об этом говорится в федеральном законе № 162-ФЗ. Данная мера касается детей, от которых отказались матери в роддоме, а также найденных на улице и подкидышей.

Таким детям будет выплачиваться пенсия в размере 10 068 рублей в месяц. Эти деньги ребёнок будет получать, пока ему не исполнится 18 лет. Если же он поступит в вуз на очное отделение, то сможет получать пенсию до 23 лет.

Небогатые семьи начали получать пособия на первенцев

С этого года родители со скромным достатком при рождении первого и второго ребёнка получают ежемесячные адресные выплаты. Данная мера предназначена для семей, подушевой доход в которых меньше, чем полтора прожиточных минимума на ребёнка в регионе.

Средний размер пособия по стране в 2018 году составляет 10,5 тысячи рублей в месяц, в 2019 году он будет равен 10,8 тысячи рублей, в 2020 году – 11,1 тысячи рублей. Планируется, что пособие смогут воспользоваться почти 50 процентов семей.

Президент России **Владимир Путин** подписал федеральный закон «О ежемесяч-



Пенсии пересчитаны не с 1 февраля, как раньше, а с 1 января. Законопроект об этом был принят Государственной думой сразу в трёх чтениях 15 декабря 2017 года

ных выплатах семьям, имеющих три года на второго ребёнка и пять лет на третьего ребёнка. На этот период оплату ставки по жилищному кредиту свыше 6 процентов перед банком берёт на себя государство.

Для семей с детьми появилась льгота ипотека

По указу Президента РФ **Владимира Путина** от 2 декабря 2017 года, с нового года российские семьи, в которых после 1 января 2018 года родится второй или третий ребёнок, могут оформить ипотеку под 6 процентов годовых на приобретение жилья на первичном рынке (как правило, это квартира в новостройке). Семьи, уже имеющие действующий ипотечный кредит на момент вступления в силу новой госпрограммы, могут его рефинансировать под те же 6 процентов при условии, что с 1 января 2018 года их тоже родится второй или третий ребёнок.

При этом срок субсидирования ипотеки государством

для каждой семьи составляется три года на второго ребёнка и пять лет на третьего ребёнка. На этот период оплату ставки по жилищному кредиту свыше 6 процентов перед банком берёт на себя государство.

Военнослужащим и силовикам проиндексировали выплаты

Постановлением Правительства РФ от 21 декабря 2017 года с 1 января 2018 года на 4 процента повышены оклады по воинским должностям и оклады по воинским званиям военнослужащих.

На те же 4 процента проиндексированы должностные оклады и оклады по специальным званиям сотрудников органов внутренних дел, учреждений и органов уголовно-исполнительной системы, федеральной противопожарной службы, таможенных органов, а также лиц, проходящих служ-

бу в войсках национальной гвардии, и лиц начальствующего состава федеральной фельдъегерской связи.

Алкогольные энергетики исчезли из продажи

С 1 января в России запрещено производить и продавать алкогольные напитки с содержанием этилового спирта менее 15 процентов объёма готовой продукции, содержащей тонизирующие вещества. Об этом говорится в федеральном законе от 29 июля 2017 года № 278-ФЗ. Исключением является производство такой продукции для экспорта.

Также введён запрет на перемещение по территории РФ немаркированной алкогольной продукции в объёме более 10 литров на человека. За нарушение этого требования предусматривается штраф в размере от 3 до 5 тысяч рублей с конфискацией продукции.

Начал составляться реестр коррупционеров

Соответствующий закон подписал **Владимир Путин** в конце прошлого года. В список попадут госслужащие, которых уволили в связи с утратой доверия из-за коррупционных преступлений. Данные будут храниться в течение пяти лет.

Список размещается в федеральной Государственной информационной системе (ГИС) в Интернете. Порядок ведения реестра определит правительство.

Стало проще получить налоговые льготы

С 1 января получить льготы по налогу на имущество физлиц, транспортному и земельному налогам стало легче. Это предусмотрено федеральным законом от 30 сентября 2017 года № 286-ФЗ.

Теперь гражданам не надо в обязательном порядке передавать налоговым органам документы, подтверждающие право на льготы. Можно просто заполнить заявление о предоставлении льготы с указанием реквизитов правоустанавливающего документа.

Кредиты из Китая стали доступнее

С начала года отменено двойное налогообложение с одним из ближайших соседей Российской Федерации – Китаем. Закон о ратификации соответствующего соглашения с Поднебесной Президент России **Владимир Путин** подписал в феврале прошлого года.

Теперь российским предпринимателям легче воспользоваться доступными в Китае кредитами.



В рамках программы по капремонту многоквартирных в домах жителей Свердловской области появится не менее 500 новых лифтов

По словам главы министерства, магистральной темой 2018 года станет реализация положений губернаторской программы «Я-тилетка развития».

– Первая задача – продолжение капитального ремонта многоквартирных домов свердловчан, – отметил **Николай Смирнов**. – Акцент будет сделан на замену не менее пятисот лифтов по всей области. Второе – реализация программы благоустройства городских и сельских территорий. Под благоустройством я имею в виду не только дворовые и общественные территории, но и наведение порядка на придомовой территории и в подъездах, уборку свалок и многое другое. Также мы сделаем акцент на повышение качества предоставления тех услуг, которые жители получают в своих многоквартирных домах. Речь идёт об улучшении качества холодной воды и теплоснабжения, очистке канализационных сбросов и т.д.

Министр также отметил, что если в первые годы реализации программы модернизации ЖКХ мы делали акцент на улучшение системы теплоснабжения, то сейчас он идёт также на системы водоснабжения и канализации. В 2018 году, как и в 2017-м, более 60 процентов средств будет направлено на строительство очистных сооружений, станций водоподготовки и замены сетей.

Андрей КАЦА

ЛЕГЕНДАРНЫЕ СВЕРДЛОВСКИЕ БРЕНДЫ

В ЦИКЛЕ: Ивет «Исетское» (29.08.15) / Стиральная машина «Малютка» (12.09.15) / Мотоциклы «Урал» (26.09.15) / Кекс «Свердловский» (10.10.15) / Гитара «Урал» (21.11.15) / Пылесос «Урал» (17.12.15) / Конфеты «Рыжик» (30.12.15) / Велосипеды «Агит» (4.02.16) / Шина «Снежинка», «Диск здоровья» (31.03.16) / Синтезатор «Полковок» (25.05.16) / Игрушки «Радуга» (18.11.16)

«УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ»

Кулинарный шедевр по тайному рецепту

Рудольф ГРАШИН, Владимир ВАСИЛЬЕВ

Большинство людей считают, что пельмени «Уральские» – это, так сказать, народный бренд, который существует с незапамятных времён. Это не так. Пельмени на Урале, конечно, едят не один век. Но их специфический вариант, получивший собственное название, появился на свет всего 35 лет назад. И произошло это в Свердловске.

Сегодня во Всемирной паутине можно найти множество рецептов уральских пельменей. И большинство из них сходится на том, что в мясной начинке блюда должны непременно сочетаться три вида мяса – говядина, свинина и баранина.

Но на рынке полуфабрикатов ситуация другая – не такая «единодушная». В магазинах есть «Уральские пельмени», фарш которых сделан из самых разных комбинаций. Например:

- из свинины и говядины,
- из свинины и телятины,
- только из телятины...

Но не может же одно блюдо иметь столько рецептов! Какой из них правильный?

Пельмени, которых нет?

Пытаясь найти концы (или здесь правильно сказать – «исток») 😊 нашего кулинарного бренда, мы первым делом обратились к старым поварским книгам – включая те, что вышли ещё в XIX веке. Результат поисков, мягко говоря, озадачил.

В самых ранних российских изданиях вообще нет упоминаний ни о каких пельменях. Первый рецепт встречается только в 1892 году – в сборнике «Образцовая кухня. Настольная книга хозяйки». Там для пельменного фарша советуют брать «два фунта сырой говядины, один фунт



Ресторан «Уральские пельмени» размещался на первом этаже гостиницы «Исеть»

сырого или копчёного свиного шпигу и полфунта ветчины». Но эти пельмени в книге названы отнюдь не «Уральскими», а «Сибирскими».

В изданиях, вышедших позже (в советское время), рецептов пельменей, наоборот, великое множество, но «Уральских» среди них мы тоже ни разу (!) не встретили. Тогда мы предположили, что «Уральские пельмени» были суботным промышленным продуктом, то есть изготавливались только на специализированных предприятиях. Но в таком случае должен был существовать какой-то ГОСТ или хотя бы ТУ, где официально прописан состав и рецепт продукта. Мы нашли советские ГОСТы – и опять оказались в замешательстве... Там есть пельмени «Русские» (трёх видов), «Сибирские», отдельно «Иркутские», «Столичные» и даже «Столовые»... «Уральских» – нет.

Последнее, что пришло нам в голову, – это то, что такие пельмени были локальным брендом, который делался только у нас – в Свердловской области. Эта версия могла бы объяснить отсутствие всеобщего ГОСТа, но её в разговоре с нами решительно опроверг **Василий Назаренко**, который в 80–90-е го-



Ольга Чуракова: в 1987-м...



...и сегодня

прошлого века возглавлял Свердловский мясокомбинат: – Пельменное производство у нас было, и очень большое: делали десятки тонн в день, – сообщил он. – Было несколько видов – «Русские», «Сибирские» и другие, но пельмени под маркой «Уральские» мы никогда не выпускали.

После такого ответа невольно зародилась крамольная мысль: а есть ли они вообще – «Уральские пельмени»?

Дикая вкуснятина

Сегодня, потратив на поиски информации несколько недель, мы можем авторитетно заявить: «Уральские пельмени» – есть (в смысле существуют 😊). Их возникновение напрямую связано с появлением в Свердловске в последние третьи XX века одноимённого ресторана. Он размещался в самом центре города – на проспекте Ленина, в здании гостиницы «Исеть», и быстро стал своеобразной визитной карточкой столицы Урала. Там и была создана кулинарная легенда под названием «Уральские пельмени». А создала её **Ольга Чуракова**.

КСТАТИ

Ольга Чуракова, оказывается, причастна и к появлению названия знаменитого екатеринбургского юмористического шоу «Уральские пельмени».

– Однажды по приглашению ректора УПИ **Станислава Набойченко** я была в жюри институтского КВН, – рассказала «ОГ» **Ольга Макарова**. – Там ко мне подошёл один из участников конкурса и спросил: «Можно мы свою команду назовём «Уральские пельмени»?». Я дала свое согласие.

Слова бывшего директора ресторана подтвердил в разговоре с «ОГ» и один из участников шоу – **Андрей Рожков**:

– Да, так и было. Причём наше название связано не столько с уральскими пельменями как таковыми, сколько с одноимённым рестораном, который был в своё время очень популярным в Свердловске-Екатеринбурге. Для нас, когда мы были студентами, попасть туда было заветной мечтой.

картофельные, с рыбой, в омлете, с капустой квашеной и свежей, с редькой, с рубленой зеленью...

Пельмени под названием «Уральские», по словам **Ольги Макаровой**, подавали в ресторане с самого начала. Но они были весьма стандартные – и по составу (говяжье-свиные), и по вкусу. Перед тем как стать заместителем заведующего производством, Чуракова на базе лаборатории Свердловского треста ресторанов доработала (а в некоторых случаях – создала заново) рецептуру многих блюд. В частности – в корне изменила состав «Уральских пельменей». В новом своём качестве они появились в меню заведения в 1983 году.

– **Главная фишка моих «Уральских пельменей» – наличие в мясном фарше лосятины**, – рассказывает **Ольга Макарова**. – Почему лось? Потому что этот ги-



В отличие от советских времён сейчас пельмени «Уральские» производятся и продаются. Но, как видно из их состава, с нашей кулинарной легендой они, кроме названия, ничего общего не имеют

пичный обитатель уральских лесов, так сказать, экологически чистый: он питается травой, хвоей, ветками деревьев, пьёт только чистейшую воду. К тому же его мясо хорошо сочетается со свиной. А вообще в фарш «Уральских пельменей» шло четыре вида мяса: лосятина, свинина, курица (но желателно не филе, а красное мясо) и говяжья вырезка.

Закуп мяса домашнего скота шёл через рынок. Для централизованной системы общепита тех лет это было исключением из правил. А вот лосятину брали в охотничьих хозяйствах и только в определённый период – с октября по декабрь (в ресторане в восьмидесятых уже появились низкотемпературные холодильники, в которых мясо можно было хранить на протяжении многих месяцев).

Муку для пельменей покупали на Свердловском мелькомбинате, но не всякую, а только полученную при размоле зерна, поступавшего из Канады: оно имело высокую клейковину, и тесто, сделанное из такой муки, не разваливалось при варке, поэтому в него можно было класть любые начинки.

– В ресторане тогда работали десять пельменщиц, и все пельмени стрепали только **Ольга Чуракова**.



Пельмени «Уральские» пользовались огромной популярностью. И не только у свердловчан.

– Все артисты, певцы и другие знаменитости, которые приезжали в наш город, приводили ужинать именно в наш ресторан. И они обязательно заказывали пельмени, – вспоминает **Ольга Чуракова**.

– У нас были **Муслим Магомаев**, **Евгений Успенский**... Помню один случай с **Надеждой Бабкиной**:

– Увидев, что рядом гуляет свадьба, певица подарила молодёжному букету и спела для них песню. Но самым большим почитателем уральских пельменей была **Эдита Пьеха**. Отправляясь из Свердловска в турне по городам области, она всегда заказывала у нас огромную коробку мороженых пельменей и питалась ими во время гастролей.

Благодаря гостям города слава об «Уральских пельменях» разлетелась по всей стране. А после краха Советского Союза предпринимательские люди решили на этом заработать: именно тогда на прилавках страны впервые появились заводские упаковки с

популярным названием. Но поскольку оригинального рецепта никто из новоявленных бизнесменов не знал, то их продукт мало чем походил на тот, которым кормили людей в свердловском ресторане.

Просто дичь какая-то

Когда городские власти продали ресторан «Уральские пельмени» в частные руки, новые хозяева сначала переименовали заведение, а потом и вовсе перереформировали его, перестав подавать гостям некогда фирменное блюдо.

Другие рестораторы Екатеринбурга ставку на пельмени теперь тоже не делают. Уральский гастрономический бренд сохранился только в ресторанах русской кухни. Например, в меню ресторана «Троекуров» – четыре вида пельменей. Есть среди них и «Уральские». Из чего же они?

– В начинке наших «Уральских пельменей» – три вида мяса: два от домашнего скота и один – от дикого зверя. У меня в таком качестве – оленина. Но может быть лосятина, может быть косяля, – рассказал «ОГ» управляющий шеф-повар ресторана «Троекуров» **Михаил Ковалёв**.

Вот те на! Получается, что и сейчас лучшие повара столицы Урала главной особенностью блюда считают наличие в нём мяса дикого зверя, а все кулинарные книги и справочники об этом молчат!

Кстати. У наших соседей, в Челябинске, заведения под названием «Уральские пельмени» процветают. Но там под названием «Уральские пельмени» подаёт блюдо, в начинке которого присутствуют только два вида «домашнего» мяса – говядина и баранина, а «фирменными» являются пельмени, в фарше которых сочетаются говядина, свинина и сливочное масло. Мало похоже на настоящие «Уральские», правда?