

Дата Осетины в Русско-турецкой войне

Заместитель председателя Комиссии России по делам ЮНЕСКО, экс-президент Республики Северная Осетия—Алания Александр Дзасохов выступил на II Российско-болгарском общественном форуме «Болгария и Россия в XXI веке. Духовность. Образование. Культура», посвященном 135-летию Русско-турецкой войны (1877 – 1878 гг.) и освобождению Болгарии от турецкого ига, который проходил 10 – 11 сентября в Варне.



Александр Дзасохов дал принципиальную оценку Русско-турецкой войне и подробно остановился на вкладе осетинского народа в освобождение болгарского и других православных народов от османского ига. Он особо подчеркнул, что национально-освободительная борьба славян против гнета османской Турции вызвала широкую поддержку со стороны жителей Осетии. «Осетинская пресса освещала ход военных действий с глубокой симпатией к восставшим народам, осетинская интеллигенция и

люди творческих профессий регулярно проводили благотворительные концерты, лекции и вечера; производились народные пожертвования в пользу славян, добровольцы из Осетии по зову сердца уезжали воевать на Балканы», – сказал он.

Особое мужество и отвагу проявил на полях сражений Осетинский дивизион, который начал создаваться в составе русской армии еще в декабре 1876 г. В него вошли около двухсот осетин из Владикавказского округа под командованием прапорщика Ашах-

мета Аликова из селения Ольгинское. Александр Дзасохов отметил, что в сражениях у Ловеча, Плевны, Пловдива, Шипки, Софии, при переходе через Балканы Осетинский дивизион показал наилучшие боевые качества, особенно отличившись в легендарных боях под Плевной. За особые заслуги в русско-турецкой войне Осетинскому дивизиону было пожаловано Георгиевское знамя с надписью «За отличие в турецкую войну 1877–1878 гг.». Многие рядовые и офицеры Осетинского дивизиона за мужество и храбрость, проявленные в боях, были награждены русскими и иностранными боевыми орденами.

«Русско-турецкая война 1877–1878 гг. закрепила и упрочила братские традиции дружбы и бескорыстной взаимопомощи между народами Осетии и Болгарии», – заключил Александр Дзасохов.

«СО».

В ДЮСШ района

ПООЩЕНИЕ — ПОЕЗДКА НА МОРЕ

Тридцать шесть воспитанников отделения баскетбола Ардонской ДЮСШ вместе с тренерами Николаем и Юрием Корниенко отдохнули во время летних каникул в Анапе и Адлере.

Пятнадцать незабываемых дней провели ребята на Черноморском побережье. Юные баскетболисты наслаждались свежим воздухом, загорали на песчаном пляже, купались в ласковых морских волнах, ходили на экскурсии, посетили аквапарк, дель-

финарий и дендрарий. Словом, мальчишки и девочки получили массу приятных впечатлений.

Кроме различных развлекательных мероприятий наши ребята принимали активное участие в товарищеских встречах с отдыхающими командами. И не

раз воспитанники Ардонской ДЮСШ становились победителями и призерами проводимых игр.

Надо отметить, что возможность отдохнуть на берегу Черного моря была предоставлена спортсменам в виде поощрения за успехи в республиканских и всероссийских соревнованиях.

Поездка же состоялась благодаря АМС района, обеспечившей баскетболистов транспортом, спонсорской помощи местных предпринимателей и родителя Константина Карасаева.

Эльза ЛАЗАРОВА.

В ПРОКУРАТУРЕ РАЙОНА

Уголовно-процессуальным законодательством и принятыми в его развитие ведомственными нормативными актами предусмотрено, что каждый гражданин, в отношении которого произошло какое-либо происшествие, в том числе совершено преступление, вправе обратиться с заявлением об этом в компетентные органы.

Граждане с такими заявлениями обращаются в органы внутренних дел, где поступающие сообщения о происшествиях должны приниматься круглосуточно, вне зависимости от места и времени совершения происшествия, а также полноты содержащихся в них сведений. Сообщение о происшествии может быть представлено в ОМВД как лично, так и нарочным, по почте, телефону, телеграфу, факсимильным или иным видом связи. Письменное заявление о преступлении должно быть подписано заявителем. Анонимные заявления о преступлении не могут служить поводом для возбуждения уголовного дела.

Каждому заявителю, лично обратившемуся с сообщением о преступлении в ОМВД, оперативным дежурным ОВД должен быть выдан талон-уведомление, в котором должны быть указаны: сведения о сотруднике, принявшем сообщение о происшествии; регистрационный номер по книге учета сообщений о происшествиях; наименование органа внутренних дел; адрес и служебный телефон; дата приема, подпись, инициалы и фамилия дежурного. Вне отдела внутренних дел сообщения о происшествиях обязаны принимать любые сотрудники полиции. Отказ в приеме сообщения о преступлении может быть обжалован прокурору или в суд.

Сообщения о происшествиях, не содержащих признаков состава преступления или административного правонарушения, рассматриваются в срок не позднее 30 суток. О принятом решении по сообщению о происшествии в обязательном порядке информируется заявитель, которому должно быть разъяснено его право обжаловать принятое решение и порядок его обжалования.

По сообщению о преступлении решение должно быть принято в течение 3 суток со дня его поступления. В некоторых случаях срок проведения проверки может быть продлен до 10 суток, а при необходимости проведения документальных проверок или ревизий — до 30 суток.

По результатам рассмотрения сообщения о преступлении сотрудники ОМВД должны принять решение о возбуждении уголовного дела, либо об отказе в возбуждении уголовного дела, либо о передаче сообщения по подследственности или подсудности. О любом из принятых решений в обязательном порядке в письменной форме должно быть сообщено заявителю, а также, разъяснено его право обжаловать данное решение и порядок обжа-

лования.

В случае принятия решения об отказе в возбуждении уголовного дела, сотрудниками ОМВД в течение 24 часов с момента его вынесения заявителю должна быть направлена копия постановления об отказе в возбуждении уголовного дела, а также разъяснено право обжаловать данное постановление прокурору, руководителю следственного органа или в суд. Срок на обжалование постановления об отказе в возбуждении уголовного дела действующим законодательством не установлен.

Кроме того, каждый гражданин вправе обратиться в указанном порядке с сообщением о преступлении и в другие компетентные органы, а именно: в Следственный отдел следственного управления Следственного комитета Российской Федерации РСО—Алания, отдел УФСБ, межрайонный отдел управления ФСКН России по РСО—Алания, отдел судебных приставов Управления Федеральной службы судебных приставов по РСО—Алания.

В каждом из данных органов, с учетом их специфики, установлен практически аналогичный вышеуказанному порядок приема, регистрации и разрешения сообщений о преступлении.

Каждый заявитель должен знать, что отказ сотрудниками компетентных органов в приеме заявления о преступлении недопустим и является грубым нарушением действующего законодательства. О каждом факте отказа в приеме заявления о преступлении гражданам предлагается сообщать в прокуратуру Ардонского района лично или по телефонам: 3-44-84 или 3-44-85, где по их обращению будет проведена тщательная проверка.

Вячеслав ЗАДОЯ,
помощник прокурора
Ардонского района.

Можно ли покупать мед с рук?

Только если уверены, что именно вы покупаете. Наиболее часто встречающийся фальсификатор меда — сахарный сироп. Этим же сиропом нередко разбавляют незрелый мед, чтобы придать ему недостающей сладости.

Во-первых, мед должен быть зрелым. Ведь пчелы работают над нектаром около недели: выпаривают воду, обогащают ферментами, расщепляют сложные сахара на простые. За это время мед настаивается. Готовый продукт пчелы запечатывают восковыми крышечками — именно такой мед обладает всеми своими полезными свойствами и может храниться долго.

Очень часто пчеловоды откачивают мед в ходе медосбора, не дожидаясь его вызревания, из-за нехватки сотов. Содержание воды в таком меде порой вдвое превышает норму, он мало обогащен ферментами и сахарозой, быстро закисает.

Чтобы определить зрелость меда, его подогревают до 20 градусов, перемешивая ложкой. Затем ложку вынимают и начинают вращать. Зрелый мед наворачивается на нее. От времени он может засахариться, это нормально. Если хотите перевести его в прежнее состояние, подогрейте слегка на водяной бане. Но иногда это провоцирует дальнейшее закисание.

С помощью нехитрых тестов можно определить, не фальсифицирован ли мед. Муку и крахмал определяют, добавив к небольшому количеству разбавленного водой меда каплю йода. Если раствор посинел, мед с мукой или крахмалом. Если при добавлении уксусной эссенции раствор зашипит — в меде есть мел. Если в 5-10%процентном водном растворе меда при добавлении небольшого количества ляписа выпадает белый осадок —

был добавлен сахар.

Как же можно определить качество меда?

Настоящий мед отличается душистым ароматом. Этот запах ни с чем не сравним. Мед с примесью сахара не имеет аромата, а его вкус близок к вкусу подслащенной водички.

По Вязкости

Возьмите мед на пробу, опустив в емкость тонкую палочку. Если это настоящий мед, то он тянется вслед за палочкой длинной непрерывной нитью, а когда эта нить прервется, то она целиком опустится, образуя на поверхности меда башенку, пагоду, которая затем медленно разойдется.

Фальшивый же мед поведет себя, как клей: будет обильно стекать и капать с палочки вниз, образуя брызги.

По консистенции

У настоящего меда она тонкая, нежная. Мед легко растирается между пальцами и впитывается в кожу, чего не скажешь о подделке. У фальсифицированного меда структура грубая, при растирании на пальцах остаются комочки.

Проверьте, добавлены ли в мед вода и сахар

Для этого на лист низкосортной бумаги, которая хорошо впитывает влагу, капните мед. Если он растечется по бумаге, образуя влажные пятна, или даже просочится сквозь нее — это фальшивый мед.

Определите, есть ли в меде крахмал. Для этого положите в стакан немного меда, залейте кипятком, размешайте и охладите. После этого капните туда несколько капель йода. Если состав посинеет, значит, в мед добавлен крахмал. Это фальшивый мед.



На что следует обратить внимание после покупки меда?

Мед нельзя хранить в металлической посуде, поскольку кислоты, содержащиеся в его составе, могут дать окисление. Это приведет к увеличению содержания тяжелых металлов в нем и к уменьшению полезных веществ. Такой мед может вызвать неприятные ощущения в желудке и даже привести к отравлению.

Мед хранят в стеклянной, глиняной, фарфоровой, керамической и деревянной посуде.

В составе меда 65-80% фруктозы и сахарозы, он богат витамином С, кроме того, в нем содержатся почти все минералы. Поэтому, употребляя мед с теплой водой или разогревая засахаренный мед, не доводите температуру до 60 градусов — это предел, после которого структура меда распадается, меняется цвет, исчезает аромат, а витамин С, который может жить в меде долгие годы, разрушается наполовину и более.

У продавца полезного продукта существует несколько уловок

Во-первых, заткните уши и не слушайте,

что они вам рассказывают. На кучу лжецов, конечно, может попасться один честный продавец, но откуда вы знаете, что честен именно тот, кто стоит перед вами? Пробуйте мед не только сверху, но и со дна банки. Не стесняйтесь залезть ложкой в банку и не слушайте продавцов, которые начнут кричать: «Не портите продукт!»

Мед — антисептик, и чистая ложка в банке не может его испортить. Другое дело, если на дне оказался не мед.

Не покупайте на рынке мед без проверки или закатынный. То, что мед лучше хранится закатынный жестяной крышкой — миф.

Кристаллизация — естественный процесс меда, который не влияет на его качество и состав полезных веществ. Пусть вас не смущает закристаллизованный мед. Не приходите на следующий день к продавцу, который пообещал вам не закристаллизованный мед. Принесут тот же, но подогретый. А греть мед нельзя. Тем, кто предпочитает мед в жидком виде, надо учесть этот факт. Банку с медом поставьте в теплую воду. Когда вода остынет, поменяйте ее. Постепенно мед растает.

Настоящий мед имеет следующие признаки:

Все виды меда имеют сладкий вкус, но некоторые из сортов обладают специфическим вкусом. Например, табачный, каштановый и ивовый сорта имеют горьковатый вкус, а вересковый отличается терпкостью. Всякие отклонения во вкусовых качествах меда говорят о его недоброкачественности. Другие дефекты во вкусе могут быть связаны с наличием примесей. Чрезмерная кислотность может быть связана с начавшимся брожением, аромат карамели — результат подогрева, явная горечь — неверные условия хранения некачественного продукта.

Цвет меда зависит исключительно от сорта. И здесь могут быть все оттенки коричневого и желтого цветов. Не пугайтесь бледно-желтого, слегка мутноватого меда — это нормально для акациевого.