**[Николай Смирнов: общая экономическая ситуация не отразится ни на объемах, ни на сроках проведения капремонта многоквартирных домов](http://energy.midural.ru/novosti/poslednie-novosti/2868-nikolaj-smirnov-obshchaya-ekonomicheskaya-situatsiya-ne-otrazitsya-ni-na-ob-emakh-ni-na-srokakh-provedeniya-kapremonta-mnogokvartirnykh-domov.html)**

21.01.2015

Общая экономическая ситуация, в том числе зменение курса валют, не помешает реализации региональной программы капитального ремонта многоквартирных домов. Запланированные на ближайшие три года работы будут выполнены в установленные сроки и в полном объеме.

Об этом, подводя итоги развития ЖКХ Свердловской области за 2014 год, сообщил министр энергетики и ЖКХ Николай Смирнов.

Отвечая на вопросы журналистов, он отметил, что региональная программа капремонта многоквартирных домов вступила в свою активную стадию. В мае, как и было запланировано, в области начнутся работы более чем на 1200 объектах. В настоящее время специализированные организации проводят обследования каждого из них, и после определения видов, объемов и стоимости предстоящих ремонтов, к середине марта, представят свои заключения в фонд капремонтов. Затем, напомнил руководитель, региональный оператор начнет проведение конкурсных процедур по выбору подрядных организаций, которые, собственно, и приступят к выполнению ремонтов сразу после окончания отопительного сезона.

«Мы провели мониторинг предложений и по строительным материалам, и по ценам на них. Выяснилось, что все, что необходимо для проведения ремонтов, производится не только российскими, но и непосредственно нашими, свердловскими, производителями. Что касается  стоимости материалов, значительного роста цен нет ни по одной позиции, а по некоторым даже идет снижение. Поэтому никаких опасений, что мы не уложимся в предусмотренный на ремонты бюджет, нет. Все будет выполнено в установленные сроки и в полном объеме», - подчеркнул Николай Смирнов.

Глава МинЖКХ проинформировал, что к настоящему времени среднеобластной показатель собираемости взносов собственников на капремонт составляет более 84 процентов, и, по прогнозным оценкам, к лету 2015 года он вырастет до 90 процентов. Однако, отметил руководитель, несмотря на то, что это достаточно неплохой уровень, для того, чтобы привести и поддерживать весь жилой фонд области в надлежащем техническом состоянии, он должен быть доведен до стопроцентной отметки.

«Региональные власти никогда не ставили перед собой цель выполнить все ремонты исключительно за счет собственников. Финансирование этих работ поддерживалось и будет поддерживаться и фондом содействия реформированию ЖКХ, и областным бюджетом. Только в 2015 году на эти цели область выделит более 500 миллионов рублей. Однако нужно понимать, что если сами жители в ремонте своих домов не заинтересованы, государство за них ответственность нести тоже не должно. Чем дольше мы не платим, тем дороже нам эти ремонты будут обходиться в дальнейшем», - подчеркнул Николай Смирнов.

ПРОСТОЕ ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ Если гости на пороге, да или просто так побаловать себя вкусненьким к чаю, то вот это вот простое песочное печенье просто идеальный вариант! - 2 яйца - 200 г. сахара - 1 ч. ложка разрыхлителя - 1 пакетик ванильного сахара - 200 г. размягченного сливочного масла - 3 стакана муки (у вас может уйти больше или меньше, т. к. мука везде разная) - яйца взбить с сахаром и ванилином до бела - добавить сливочное масло, хорошо размять и снова взбить миксером - в муку вмешать разрыхлитель и просеять в яично- масляную смесь - замесить крутое, но очень мягкое тесто - убрать тесто в холодильник на 1 час и можно делать печеньки ;)) - раскатать из охлажденного теста шарики - каждый шарик обмакнуть в белок, а затем в сахар - выложить шарики на противень, застеленный бумагой для выпечки - выпекаем печенье в заранее разогретой духовке при температуре 180 градусов, приблизительно 25 — 30 минут. Приятного аппетита!



ПРОСТОЕ ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ Если гости на пороге, да или просто так побаловать себя вкусненьким к чаю, то вот это вот простое песочное печенье просто идеальный вариант! - 2 яйца - 200 г. сахара - 1 ч. ложка разрыхлителя - 1 пакетик ванильного сахара - 200 г. размягченного сливочного масла - 3 стакана муки (у вас может уйти больше или меньше, т. к. мука везде разная) - яйца взбить с сахаром и ванилином до бела - добавить сливочное масло, хорошо размять и снова взбить миксером - в муку вмешать разрыхлитель и просеять в яично- масляную смесь - замесить крутое, но очень мягкое тесто - убрать тесто в холодильник на 1 час и можно делать печеньки ;)) - раскатать из охлажденного теста шарики - каждый шарик обмакнуть в белок, а затем в сахар - выложить шарики на противень, застеленный бумагой для выпечки - выпекаем печенье в заранее разогретой духовке при температуре 180 градусов, приблизительно 25 — 30 минут. Приятного аппетита!



ПРОСТОЕ ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ Если гости на пороге, да или просто так побаловать себя вкусненьким к чаю, то вот это вот простое песочное печенье просто идеальный вариант! - 2 яйца - 200 г. сахара - 1 ч. ложка разрыхлителя - 1 пакетик ванильного сахара - 200 г. размягченного сливочного масла - 3 стакана муки (у вас может уйти больше или меньше, т. к. мука везде разная) - яйца взбить с сахаром и ванилином до бела - добавить сливочное масло, хорошо размять и снова взбить миксером - в муку вмешать разрыхлитель и просеять в яично- масляную смесь - замесить крутое, но очень мягкое тесто - убрать тесто в холодильник на 1 час и можно делать печеньки ;)) - раскатать из охлажденного теста шарики - каждый шарик обмакнуть в белок, а затем в сахар - выложить шарики на противень, застеленный бумагой для выпечки - выпекаем печенье в заранее разогретой духовке при температуре 180 градусов, приблизительно 25 — 30 минут. Приятного аппетита!



ПРОСТОЕ ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ Если гости на пороге, да или просто так побаловать себя вкусненьким к чаю, то вот это вот простое песочное печенье просто идеальный вариант! - 2 яйца - 200 г. сахара - 1 ч. ложка разрыхлителя - 1 пакетик ванильного сахара - 200 г. размягченного сливочного масла - 3 стакана муки (у вас может уйти больше или меньше, т. к. мука везде разная) - яйца взбить с сахаром и ванилином до бела - добавить сливочное масло, хорошо размять и снова взбить миксером - в муку вмешать разрыхлитель и просеять в яично- масляную смесь - замесить крутое, но очень мягкое тесто - убрать тесто в холодильник на 1 час и можно делать печеньки ;)) - раскатать из охлажденного теста шарики - каждый шарик обмакнуть в белок, а затем в сахар - выложить шарики на противень, застеленный бумагой для выпечки - выпекаем печенье в заранее разогретой духовке при температуре 180 градусов, приблизительно 25 — 30 минут. Приятного аппетита!

