

БЫЛО
ВЧЕРА,
ВАЖНО
СЕГОДНЯ

транспорт

Долги погубили авиакомпанию. Десятки тысяч пассажиров ждут вылетов → стр. 4

городские события

Состоялся первый экзамен на получение статуса «Московский врач». Испытание оказалось весьма трудным → стр. 3

потребительский рынок

Торговые точки представляют большой выбор мяса. Лучше всего его покупать в крупных магазинах → стр. 6



ЧИТАЙТЕ
В НОМЕРЕ

Среда

Ежедневный деловой выпуск

ВЕЧЕРНЯЯ МОСКВА 27.09.17

№ 181 (27755)
Рекомендованная цена 12 рублей



Издается с 6 декабря 1923 года
В 1973 году награждена орденом Трудового Красного Знамени

на сайте **vm.ru**

Столичный фестиваль «Золотая осень» стал самым популярным гастрономическим событием России этой осенью. Он длится в городе по 8 октября. В рамках фестиваля проходят дегустации, кулинарные мастер-классы и торговля деликатесами.

Беспрецедентные льготы

Инвесторам, вложившим деньги в развитие промкомплексов и технопарков, город предоставляет налоговые послабления

экономика

Вчера состоялось заседание рабочей группы по улучшению инвестклимата при штабе по защите бизнеса. В центре внимания — совершенствование инвестиционной стратегии Москвы.

Обсуждали меры поддержки широким кругом. В одном зале собрались представители 50 предприятий, власти и эксперты. По их мнению, трехлетнее действие инвестиционной стратегии дало свои результаты. Эффективность программы доказывают цифры: доля бюджетных инвестиций составляет 30 процентов, 70 процентов приходится на частные вложения. Как отметил первый замруководителя Департамента экономической политики и развития столицы Дмитрий Преснов, город делает акцент на конкурентные инвестиции, которые позволяют рассчитать долгосрочный эффект сточки зрения занятости и наполнения казны налогами.

При реализации инвестиционной стратегии мы стараемся внедрить как можно больше типовых процедур, облегчить техническое присоединение к сетям и как можно скорее получить разрешения на ввод производств. Мы практически выполнили задачу — уйти от рассмотрения заявок по индивидуальному принципу, — сказал он. В Москве доступны услуги по принципу «одного окна», а большая часть имеющихся процедур перенесена в интернет. Беготни по кабинетам инвесторы давно не припомнят. Благодаря в том числе и этим мерам Москве удалось удерживать объем инвестиций в экономику даже в кри-



21 августа 2017 года. Оператору сварочной линии завода по выпуску металлоизделий Илье Королёв в работе помогает «умная» приборная панель контроля

зис. Только в прошлом году объем инвестиций составил 1,7 триллиона рублей. В планах этого года — продолжать облегчать жизнь инвесторов, в том числе в процеду-

Эффективность льгот для предприятий проверяют в ходе мониторинга

раж техприсоединения к сетям. Первым этапом стала стандартизация тарифов при подключении. Почти все сетевые

компании озвучили, сколько стоит эта услуга. Тарифы прошли экспертизы Департамента экономической политики и развития города. Дело осталось только за Мос-

коллектором. — До конца года утвердят стандартные тарифы и этой организации, — пообещал Преснов. — Теперь инвестор может полностью рассчитать затраты на присоединение к сетям. Среди действующих мер поддержки — налоговые льготы для пром-мышленных комплексов и технопарков. Теперь их хотят расширить. Власти готовы постановление, которое

предусматривает субсидии в размере 50 процентов от техприсоединения сетей при модернизации, реконструкции или создании промышленного комплекса.

Конечно, поддержат не всех. У города нет задачи выдать по копейке каждому, цель — адресная поддержка конкретных предприятий, дающих ощутимые налоги казне. Их эффективность решено проверить в течение этого года и следующего. Мониторинг проводят выборочно, чтобы понять, как льготы влияют на развитие производств. — Предоставленные льготы — это те инвестиции, которые город изымает из своего бюджета, но вкладывает в предприятия. Мы хотим видеть, как эти инвестиции используются и раскручивают эконо-

мический потенциал города. Мы проанализируем главные показатели: зарплата, выручка, оборот данных производств, — сказал Преснов. Уделять внимание и особой экономической зоне в Зеленограде. Ее территория расширена, чтобы как можно больше предприятий стали резидентами, пользующимися беспрецедентными льготами по региональным налогам. Здесь для организаций действуют полное обнуление налога на прибыль до 2028 года, обнуление на 10 лет налога на имущество, земельного налога и бесплатное присоединение к сетям. Столичные власти говорят бизнесу: город открыт для диалога и инвестиций.

ВАСИЛИСА ЧЕРНЯВСКАЯ
v.chernyavskaya@vm.ru

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

ЛЕОНИД КОСТРОМА
директор городского агентства по управлению инвестициями
Наше агентство оказывает консультативную, методическую и организационную поддержку инвестиционных проектов на всех этапах реализации. В настоящее время у нас в сопровождении находятся 167 проектов — от крупных до небольших. В их реализации заинтересованы российские и иностранные инвесторы, есть проекты в рамках государственно-частного партнерства. Одним из последних достижений стало успешное проведение конкурса на право заключения офшорного контракта, в рамках которого в Москве появится предприятие по выпуску ленакств.

Власти назвали районы реновации

Вчера мэр Москвы Сергей Собянин в ходе заседания президиума столичного правительства заявил, что в рамках реновации жители получают новые квартиры в том же квартале. Для стартовых домов уже подобрано 210 площадок. Бум возведения новостроек придется на 2018–2020 годы. Однако первые переселенцы будут определены до конца года. Им предоставят квартиры с отделкой комфорткласса на севере, востоке и западе Москвы. Двенадцать новых домов уже подобраны для этих целей.

Гидрометцентр предупредил, что первые заморозки в Москве ожидаются этой и следующей ночью. Растения в «Зарядье» выдержат температурные перепады, заявили в парке.

Теплолюбивых укрыли «корой»

Все растения, высаженные на территории парка, являются морозостойкими. Виды растений были рекомендованы к использованию специалистами Главного ботанического сада имени Н. В. Цицина и Ботанического сада МГУ на основе многолетних наблюдений за ними в садоводческой практике на территории столицы и Московской области. И конечно, большинство растений, примененных в парковых посадках, — это местные виды, например, береза, ель, сосна, дуб, клен, липа, рябина. Никаких специальных тестов в озеленении на стрессоустойчивость не существует. Все деревья были выращены в условиях современной садовой практики, то есть в питомниках, на делянках лесных культур, и подготовлены к пересадке. В питомниках для этого растения пересаживают каждые три года на новое место, увеличивая площадь питания корневой системы и расстояния между отдельными деревьями для улучшения условий освещения. Кроме этого, проводят формовочные обрезки, чтобы растение обладало компактной корневой системой, сформированной кроной и стволом. В этом случае оно хорошо переносит пересадку на новое место в парках, на улицах и в иных городских насаждениях.



первый микрофон

Древесные растения в парке «Зарядье» не нуждаются в укрытии, за исключением некоторых теплолюбивых видов, высаженных под «корой», например, рододендронов. Их, согласно регламентам содержания, разработанным специально для парка, будут укрывать снегом из снеговых пушек, которые используются для генерации снежного покрова в сельском хозяйстве и на горнолыжных трассах. Теплолюбивые растения, высаженные под «стеклянной корой», находятся в специальных условиях, защищенных от ветра и иссушения благодаря ограждающим конструкциям из стекла. В настоящий момент полностью выполнен осенний уход за растениями. Внесены все необходимые удобрения, произведен влагозарядный полив. В зимнее время древесным растениям дополнительный уход не требуется. Питомники дают гарантии на соответствие растения виду и сорту, а также, что в момент передачи из питомника оно является жизнеспособным. Компания, производящая посадку растений, дает на их приживаемость годовую гарантию. Ее срок наступает с момента сдачи посадок. В нашем случае гарантия продлится до сентября 2018 года.

цифра

1 200 000

москвичей сделали прививку от гриппа. Среди них более 331,6 тысячи детей. В целях обеспечения доступности иммунизации против гриппа организована работа прививочных пунктов у станций метро.

Президент Академии наук избран во втором туре

Вчера члены Российской академии наук (РАН) выбрали своего президента. После подведения итогов голосования новым главой РАН был назначен академик Александр Сергеев. Теперь его кандидатура должна утвердить президент России.

Александра Сергеева поддержали 1045 голосами из 1485 голосовавших. Голосование проходило в два тура. Свои кандидатуры выдвинули пять академиков. Для победы на выборах необходимо было набрать простое большинство голосов, то есть 50 процентов плюс один голос (или более).

Фаворитом предвыборной гонки при этом считался академик Геннадий Красников (он набрал в первом туре 269 голосов) — его выдвинуло

очень сильное, в том числе и аппаратно, Сибирское отделение РАН. Кроме того, Красникова открыто поддерживал наиболее авторитетный физик страны — нобелевский лауреат Жорес Алферов. — В течение этой выборной кампании власть наша вела себя совершенно демократично, не было никакого давления ни сверху, ни сбоку, — заявил после подведения итогов голосования коллегам новый глава Российской академии наук Александр Сергеев. — Руководство Академии наук вело себя очень правильно, конструктивно, представило руководству страны конструктивные идеи, и очень хорошо, что в соответствии с этими предложениями выборы состоялись.

МИХАИЛ ВИНЮГОВ
edit@vm.ru

справка

Александр Сергеев — директор Института прикладной физики (ИПФ) РАН. В 1982 году защитил кандидатскую диссертацию. В 2000 году — докторскую. В 2003 году был избран членом-корреспондентом РАН, в 2016 году стал академиком. Член Отделения физических наук (физика и астрономия), член Совета РАН по космосу. Под руководством Сергеева в ИПФ РАН был создан самый мощный в России лазерный комплекс. Автор и соавтор более 350 научных работ.

погода

+11°C

Ветер 1–2 м/с Давление 767 мм

Центр	+11	Лефортово	+10
Бутово	+11	Останкино	+11
Внуково	+10	Отрадное	+10
Жулебино	+11	Печатники	+11
Зеленоград	+11	Тушино	+11
Измайлово	+10	Троицк	+10
Кожухово	+11	Хамовники	+11
Кузьминки	+11	Чертаново	+11
Кунцево	+10	Шелепиха	+11



валюта

Курс ЦБ			
\$	57,56	-0,08	↓
€	68,55	-0,51	↓

Биржевой курс

\$	57,51	-0,05	↓
€	68,02	-0,53	↓

Биржевой индекс

MMVB	2071,13
PTC	1127,26
Brent	57,73
DJIA	22 295,21
Nasdaq	6379,04
FTSE	7285,74

Михалкова вывели из Фонда кино

Вчера премьер-министр РФ Дмитрий Медведев подписал постановление, которым исключил режиссера Никиту Михалкова (на фото) из Подпечительского совета Фонда кино.

В документе отмечается, что в связи с заявлением Михалкова о выходе из состава совета фонда это решение оформлено юридически. Это связано с тем, что ранее сам Михалков заявил о своем выходе из этой организации, назвав ее безответственной. Такой демарш режиссера связан с ситуацией, сложившейся вокруг фильма Алексея Учителя «Матильда». Он назвал Фонд кино одним из вино-

вных вокруг происходящего с картиной. По словам Никиты Михалкова, и съемочная группа ленты, и Фонд кино должны были адекватно оценить риски относительно того, что повлечет за собой выход картины о личной жизни императора Николая II. По мнению Михалкова, именно фонд несет ответственность за то, что некоторые возмущенные активисты пытаются сорвать выход фильма на киноэкраны. Кроме того, режиссера не устраивает новый состав организации, в который вошла пресс-секретарь Дмитрия Медведева Наталья Тимакова.

АННА МОСКВИНА
edit@vm.ru



новости правительства

с НАТАЛЬЕЙ ТРОСТЬЯНСКОЙ

Исторические фасады станций метро восстановят

В рамках программы «Моя улица» до конца года отремонтируют фасады 17 станций столичного метро.

Рабочих мест больше: бюджет города пополняется

Налоги, собранные на территории Новой Москвы, пополнят столичный бюджет более чем на 30 миллиардов рублей.

Пошуршим листвою. Жители сами выберут график уборки

Вчера на портале проекта «Активный гражданин» — ag.mos.ru — стартовало новое голосование.

Сергей Собянин: Площадки для переселения подобраны

реновация

Вчера на заседании президиума правительства Москвы власти объявили адреса площадок, где в первую очередь пройдут снос пятиэтажек и последующие переселение горожан.



Вчера 16:40 Двор новостройки на Дмитровском шоссе огорожен забором. Строители завершают внутреннюю отделку квартир.

Мэр Москвы Сергей Собянин (на фото) заявил, что в рамках реновации жители получат новые квартиры в том же квартале.

Они расположены таким образом, чтобы переселение прошло в непосредственной близости от мест проживания москвичей.

Снести предстоит более двух миллионов квадратных метров жилья. Адресный перечень разделен на две части: в 2017–2019 годах планируется переселить 59 домов.

Согласно утвержденному списку четыре дома готовы на Бескудниковском бульваре, по два — на Дмитровском шоссе и проспекте Вернадского.

Он напомнил, что при реновации применяются новые стандарты благоустройства прилегающей территории.

Водопроводная вода, конечно, проходит дополнительные ступени очистки. Но даже после них воду рекомендуется кипятить.

Василиса Чернышова. v.chernysheva@vm.ru



Мосгордума

«Вечерняя Москва» продолжает рубрику «Мосгордума». В ней мы информируем о том, над чем работают парламентарии.

Суды все чаще выбирают более мягкую меру пресечения

С начала года в столице под домашний арест были заключены более 900 человек. Вчера в ходе конференции такие данные озвучил начальник УФСИН России по Москве Сергей Мороз.

В бюджет этого года уже заложены средства, — подчеркнула полномочный по правам человека в Москве Татьяна Потяева.

пока лучший показатель. В 2016 году — это 30,8 процента. В переполненных камерах содержатся курящие и некурящие люди.

Женское дело. Идем к карьере мечты

Вчера при поддержке Департамента труда и социальной защиты города Москвы и ГБУ «Малый бизнес» прошло мероприятие «Деловые женщины Москвы».

Такие встречи женщин-предпринимателей и женщин, желающих открыть свой бизнес, стали уже традиционными.

танцевальных центров, рассказала «Вечерней Москве» о том, как воплотить идею в жизнь и успешно ее реализовать.

МАРИЯ ВЛАСКИНА m.vlaskina@vm.ru

ПРОДОЛЖЕНИЕ ТЕМЫ → стр. 5

Ливневая вода проходит четыре этапа очистки

Одна из пяти крупнейших в столице очистительных станций «Зеленоград-1» открылась после ремонта.

В руках начальника пятого участка управления технологических работ Мосводосток Владимира Ивлева две пластиковые бутылки.

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

АНДРЕЙ БЕСШАНЬКО заместитель руководителя Департамента труда и социальной защиты населения города Москвы

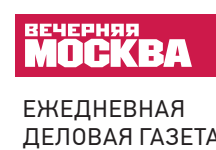
Сегодня на рынке труда в основном женщины с семейными обязанностями, что обуславливает создание специальных площадок, чтобы их поддерживать.

справка

В Москве работают 179 очистных сооружений государственного коммунального предприятия «Мосводосток».



На сайте mostpp.ru продолжается голосование в рамках конкурса «Московское качество»: горожане выбирают лучших производителей мясной продукции. А сегодня мы рассказываем о приготовлении фрикаделек, выборе мультиварки и мифах о качестве мяса.



Голосуем по номинациям

- 1. Вареные колбасы.
2. Сосиски и сардельки.
3. Полукопченые колбасы.
4. Варено-копченые колбасы.
5. Сырокопченые колбасы.
6. Варено-копченые изделия (буженина, карбонад и пр.).
7. Сыровяленые изделия (балык, бастурма, суджук и пр.).
8. Готовые изделия (паштеты, сало, холодец и пр.).
9. Полуфабрикаты (шашлык, нупаты и пр.).
10. Спецноминации по предложению Экспертного совета («Продукт для детского питания» и пр.).

Гуляш

Это национальное блюдо венгров: кусочки говядины или телятины, тушенные с копченым шпиком, луком, перцем и картофелем. Блюдо относится к категории густых супов. Изначально этот суп с добавками был традиционной едой венгерских пастухов.

Лук, морковь и перец нарезать, обжарить на сковороде. Нарезать говядину на мелкие кусочки, добавить к луку и моркови и обжарить в течение 5 минут. Затем всыпать 2 столовые ложки муки, перемешать, обжарить 2 минуты. Влить томатный соус, перемешать, обжарить 2 минуты. Затем залить 500 мл воды, убавить огонь и тушить около 2 часов.



Перец придает гуляшу острый вкус. При этом, что важно, он способствует выделению желудочного сока и таким образом активно стимулирует пищеварение.

Table with 4 columns: Калорийность, Белки, Жиры, Углеводы. Row 1: 326 ккал, 24,9г, 22г, 7,7г

Италия на вашем столе. Простое блюдо для настоящих гурманов

кухня

Эти шарики из мясного фарша, обжаренные на сковороде или запеченные в духовке, любят многие. Чем фрикадельки отличаются от тефтелей и как вкусно их приготовить?

Это блюдо принято относить к итальянской кухне. По крайней мере их название происходит от итальянского fritattella.

Многие путают фрикадельки и тефтели... Фрикадельки можно приготовить из любого вида мяса. Подойдут говядина, баранина, свинина, курица, индейка и любая рыба.



23 сентября 2017 года. Шеф-повар ресторана «Лен» Антон Гришин демонстрирует только что слепленные фрикадельки. В России их чаще всего используют как сложный ингредиент для супа.

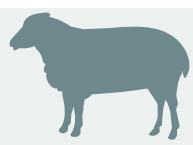
Важными руками возьмите немного фарша и сформируйте из него небольшие шарики. Кстати, вы можете существенно экономить время, приготовив фрикадельки впрок.

а затем забросить в кастрюлю с овощами. Чтобы фрикадельки не слиплись, их нужно периодически перемешивать.

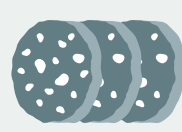
Когда готовят бульон, в него обычно попадают все содержащиеся в мясе вещества — прежде всего антибиотики.

Диетолог советует использовать для фрикаделек телятину или курицу — это наименее жирное мясо.

64 тысячи тонн баранины съедают жители столицы каждый год



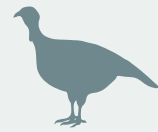
487 ккал содержится в 100 граммах колбасы «Столичная»



4 минуты с каждой стороны — оптимальное время жарки стейка



8 килограммов составляет средний вес одной взрослой индейки

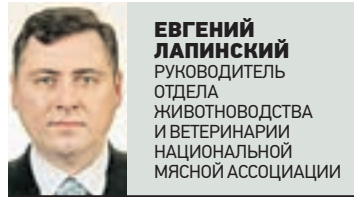


7 месяцев — возраст ребенка, с которого его можно кормить мясом



Не покупайте мясо у «фермеров»

Мы все хотим есть качественное и безопасное мясо. Но где его купить — не очень понимаем. Я хотел бы развеять несколько мифов о том, какой продукт лучше или хуже.



ЕВГЕНИЙ ЛАПИНСКИЙ, РУКОВОДИТЕЛЬ ОТДЕЛА ЖИВОТНОВОДСТВА И ВЕТЕРИНАРИИ НАЦИОНАЛЬНОЙ МЯСНОЙ АССОЦИАЦИИ

Печь, варить, тушить и жарить. Как выбрать хороший подарок хозяйке

Самое полезное мясо — приготовленное в мультиварке. Ведь именно она позволяет сохранить все полезные качества продукта.



24 сентября 2017 года. Москвичка наливает приготовленный в мультиварке мясной бульон. Этот кухонный агрегат заменяет плиту и духовку

Если вы собираетесь готовить в основном мясо, то очень желательно, чтобы аппарат был рассчитан на разные режимы: быстрый, медленный и обычный.

Обычный подход для готовки продуктов, разных по массе или количеству, — пояснил повар Евгений Сапегин.

Птичий базар: что любят горожане

Утка, курица или индейка? А может быть, мясо еще какой-то птицы? Москвичи, как выяснилось, любят разнообразие.

тушки выложить половинки яблок. Затем часа на 1,5-2 на небольшой огонь в духовке.

Мнение колумнистов может не совпадать с точкой зрения редакции «Вечерней Москвы»

Подготовили НИКИТА МИРОНОВ, ЕКАТЕРИНА ЯСАНОВА edit@vm.ru

