• НАЦИОНАЛЬНЫЙ КОЛОРИТ

ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ПЕЛЬМЕНЯ

Удмуртия — не только родина пельменей, это территория гостеприимства, семейных традиций, ярких красок национальных культур и гастрономических пристрастий. С 1 по 10 февраля в республике проходят мероприятия ежегодного фестиваля «Всемирный день пельменя».

В этом году фестиваль вышел за рамки Удмуртии и принимает на «Всероссийские пельменные игры» представителей регионов Российской Федерации.

Мастер-классы по лепке пельменей начали работать 1 февраля на разных площадках, в ресторанах и кафе города. Каждый посетитель может проголосовать за лучший мастер-класс на официальном сайте фестиваля.

Организаторы фестиваля сообщают, что все рестораны и кафе участвуют в премии гастрономического качества «Золотой пельнянь».

В 2018 году фестиваль возглавляет рейтинг зимних гастрономических фестивалей России по версии аналитического агентства ТурСтат.

стр. 3



Вкус настоящего хлеба

В наши дни купить хлеб или выпечку в городе можно на каждом шагу. Мы расскажем вам о хлебопёках, которые знают толк в правильной закваске и выпекают хлеб в настоящих печах. стр. 6

За мужем как за каменной стеной!

Современные понятия о взаимоотношениях мужа и жены навязаны стереотипами, телепрограммами и неудачными статьями в женских журналах. Как добиться взаимопонимания и гармонии? *стр.* 7



БЕЗОПАСНОСТЬ

В ОТВЕТЕ ЗА ПАССАЖИРА

Минтранс России внёс в правительство проект федерального закона, который вернёт лицензирование для перевозок пассажиров всему автотранспорту, оборудованному для перевозок более восьми человек. Подготовлены и другие изменения по обеспечению безопасности перевозок как для юридических, так и для физических лиц. Необходимость перемен и ужесточение мер в этой отрасли вызваны трагическими ДТП последних полутора лет.

В обозримой перспективе ситуация на рынке пассажирских автоперевозок должна измениться. Пока, к сожалению, в Удмуртии остро стоит проблема нелегальных перевозок по территории республики. Что надо знать пассажиру, отправляясь из точки А в точку В? Можно ли быть уверенным в собственной безопасности?

Сегодня на вопросы пассажиров отвечает генеральный директор АО «Автовокзалы Удмуртии» Сергей Зайнуллин.



Как определить, что перевозка пассажиров легальна?
П. Ломаев,
Завьяловский район

- Прежде всего пассажирам стоит обращать внимание на наличие у автотранспортного предприятия лицензии на пассажирские перевозки и договоров страхования. Если перевозка оказывается без соответствующих разрешительных документов, стоит задуматься, надёжен ли перевозчик, с которым вы отправляетесь в поездку.



С какими трудностями могут столкнуться пассажиры при обращении к услугам нелегальных перевозчиков?

А. Касимов, Балезинский район

- Например, отсутствие положенных по законодательству льгот. Зачастую недобросовестные перевозчики оказывают свои услуги только при полной оплате проезда даже для тех жителей Удмуртии, которые имеют определённые преимущества.

Другой весомый минус при проезде с нелегальными перевозчиками – отсутствие билета, подтверждающего



факт поездки. Наличие билета важно во многих жизненных ситуациях, в том числе при компенсации проезда в командировке.

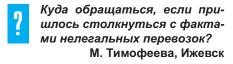


Безопасно ли пользоваться услугами нелегальных перевозчиков?

И. Козлов, Воткинск

 Конечно, каждый пассажир вправе самостоятельно решать, обращаться ли к услугам добросовестных предприятий или полагаться на свою удачу и ехать со случайным перевозчиком.

Но обязательно следует учитывать, что добросовестные перевозчики не только отвечают за соблюдение всех норм законодательства, в обязательном порядке проводят технические осмотры автобусов и медицинские осмотры водителей, но также в обязательном порядке заключают договоры страхования ответственности перед пассажирами за причинение возможного вреда жизни или здоровью.

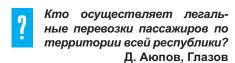


 По всем вопросам вы можете обратиться в вышестоящие инстанции.
 Их несколько:

Министерство транспорта и дорожного хозяйства Удмуртской Республики по адресу: г. Ижевск, ул. Кирова, 22, факс: 8 (3412) 480-448 или по электронному адресу mindortrans18@ mail.ru;

Территориальный отдел государственного автодорожного надзора по Удмуртской Республике по адресу: 426008, Удмуртская Республика, г. Ижевск, пер. Раздельный, 20 или по электронному адресу ugadn@udmnet.ru;

Управление федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по УР (Роспотребнадзор) по следующим контактным телефонам: 8 (3412) 68-28-44, 8 (3412) 68-23-10 либо по адресу: г. Ижевск, ул. Ленина, 106 либо на электронную почту: gsenr@udmnet.ru



- Такие перевозки предоставляет АО «Автовокзалы Удмуртии». Для того чтобы быть уверенными в своей безопасности при поездках на автобусе, обращайтесь в кассы АО «Автовокзалы Удмуртии» или на наш официальный сайт avokzal.udm.ru.





НАЦИОНАЛЬНЫЙ КОЛОРИТ

ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ПЕЛЬМЕНЯ



Окончание. Начало на стр. 1

Главные события фестиваля «Всемирный день пельменя» пройдут на Центральной площади Ижевска в субботу 10 февраля.

Фестиваль объединяет в себе такие проекты, как «Удмуртская шумовка» - серия национально-спортивных игр, фолкфестиваль «Современный ЭтноМир», конкурс мастеров декоративно-прикладного искусства «Золотые руки», премия гастрономического качества «Золотой пельнянь», гастрономическая карта России «Вкусная страна», ярмарка-продажа пельменных полуфабрикатов, а также включает мастер-классы по приготовлению разных видов пельменных блюд, пельменные мастерские и конкурсную программу. Творчество, спорт, пельменные традиции и мастерство объединят участников фестиваля 2018 года.



ГДЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО НАДО ПОБЫВАТЬ 10 ФЕВРАЛЯ

«Летать легко!»

Каждый год, приглашая гостей на фестиваль «Всемирный день пельменя», организаторы проекта стремятся не только рассказать о культуре пельменолепки, но и создать атмосферу праздника, подарить незабываемые впечатления.

В этом году в честь «Всемирного дня пельменя» на набережной Ижевского пруда развернёт свои чудеса фестиваль «Летать легко!» Впервые в небо поднимутся воздушные змеи с пельменной символикой, гости смогут погулять по саду ветров и насладиться воздушным шоу. А маленькие зрители обязательно попробуют запустить своих воздушных змеев.

Летать легко!» — это ежегодный массовый городской фестиваль воздушных змеев из Санкт-Петербурга. «Летать легко!» — это захватывающие полёты воздушных змеев над городом, любительские соревнования, мастер-классы, свежий ветер, отличное настроение, дружеская атмосфера и прекрасный отдых для взрослых и детей!

С 12:00 до 15:30 – на набережной Ижевского пруда.

Вход бесплатный.

«Золотые руки»

В рамках фестиваля состоится конкурс мастеров «Золотые руки», который в этом году собрал более сотни участников не только из всех уголков республики, но и из соседних регионов.

Конкурс «Золотые руки» - это не только возможность умельцам всех мастей показать свои таланты, но и уникальный шанс для жителей и гостей Удмуртии познакомиться с историей ремёсел разных национальностей, с традициями, передаваемыми

из поколения в поколение, и разнообразием сувенирных техник.

В ДК «Металлург» на площадке проведения дизайн-маркета «Подарок из Удмуртии» можно будет увидеть сувениры мастеров-победителей.

Официальный партнёр фестиваля -«Русь Матушка», партнёр фестиваля -Центральный рынок.





СДЕЛАНО С ПЮБОВЬЮ

ВКУС НАСТОЯЩЕГО ХЛЕБА

В старину, когда девушку выдавали замуж, мать обязательно передавала в новый дом закваску для хлеба. Закваску держали в специальном деревянном чане — квашне, на ней ставили опару и замешивали тесто для пирогов и хлеба. Каждая хозяйка оставляла в квашне немного теста для будущей опары. Закваска «жила» в квашне постоянно, её берегли.

В наши дни купить хлеб или выпечку в городе можно на каждом шагу, но увы, не все производители следуют традиционной рецептуре и могут позволить себе контролировать каждый этап приготовления. Мы расскажем вам о хлебопёках, которые знают толк в правильной закваске и до сих пор выпекают хлеб в настоящих печах.



В лучших традициях

В канун нового 1981 года в Ижевске начал работу хлебозавод № 3. История предприятия началась с выпуска пшеничного хлеба второго сорта и нескольких видов батонов. Сейчас предприятие радует жителей города большим разнообразием хлебобулочных изделий. При этом на предприятии бережно хранят рецептуру, разработанную ведущими специалистами отрасли в советские времена - невозможно представить прилавки российских магазинов без хлеба «Пшеничного», «Украинского нового», «Дарницкого», «Славянского» и «Нарезного молочного» или «Подмосковного» батонов.

Современные технологи черпают вдохновение в старинных русских кулинарных книгах, активно изучают зарубежный опыт. И с каждым годом предлагают покупателям всё новые сорта хлеба и булочных изделий. Это



тщательная и кропотливая работа. Каждый новый рецепт проходит обсуждение на специальных дегустационных комиссиях. Совет экспертов изучает продукт со всех сторон: важны вкусовые качества, внешний вид, возможность транспортировки, упаковки, себестоимость. Дегустации проходят по несколько раз в день: чтобы оценить образцы хлеба, специалисты запивают его водой, чай или кофе могут перебить вкус.

МЕЖДУ ТЕМ

Большинство покупателей знает о хлебе только то, что он бывает белым, чёрным и чёрствым. На самом деле за каждым караваем стоит труд сотен людей, масштабные научные исследования.

Как это сделано?

Закваску и чистую культуру заквасочных микроорганизмов для хлеба, изготавливаемого по традиционной рецептуре, закупают в лаборатории заквасочных культур и микробиологических исследований Санкт-Петербургского филиала ГНУ ГОСНИИХП Российской академии сельскохозяйственных наук. На её основе готовят жидкие дрожжи, которые потом добавляются в пшеничный хлеб.

а для ржаных и ржано-пшеничных хлебов используется культура заквасочных микроорганизмов для ржаных заквасок с заваркой. Это необходимо не только для подъёма теста, но и для борьбы с картофельной палочкой. Ни одна частная пекарня или пекарня при супермаркете не может позволить себе долгий и затратный процесс приготовления правильной закваски с содержанием молочной кислоты и правильных бактерий. Вместо этого во многих сетях используются сухие смеси с лимонной и аскорбиновой кислотой, которая даёт лишь кисловатый вкус.

Кстати, прежде чем сырьё попадает на хлебозавод, оно должно пройти строгий входной контроль. Лаборанты берут необходимые пробы, проводят экспресс-анализы, тщательно проверяют всю сопроводительную документацию и только после этого пропускают автомобили с мукой, молоком, сливками, маслом, яйцом и другим сырьём на территорию завода. Готовая выпечка также исследуется в аккредитованной производственной лаборатории при заводе.

На хлебозаводах существует специальная должность – дрожжевод. В ведении этого специалиста находятся огромные чаны с закваской и опарой. Закваска в основном используется для приготовления ржаных сортов хлеба, опара необходима для пшеничного. Функции у них одинаковые — чтобы тесто поднималось, насыщалось углекислым газом, становилось пористым и хорошо пропекалось. Опару и закваску технологи ласково называют «живыми питомцами», им требуется 6-8-разовое питание, комфортная температура воздуха. Как и в старину, опара и закваска не должны полностью исчезать из чана, часть нужно оставлять для будущей партии хлеба. Иначе придётся ехать в культурную столицу за новой порцией заквасочных микроорганизмов.

между тем

Чтобы вырастить (размножить) культуру из пробирки до производственных размеров, необходимы недели кропотливого труда, заботы и ухода как за маленьким ребёнком, ведь живые микроорганизмы требуют постоянного питания и поддержания жизнеспособной среды. Поэтому к опаре и закваске особое – трепетное отношение, их постоянно помешивают, насыщают кислородом и кормят строго по часам.

Оригинальный вкус

В последние 20 лет большую популярность приобрели заварные сорта хлеба. Они имеют насыщенный солодовый оттенок, готовятся из ржаной муки, имеют кисло-сладкий вкус в сочетании с ароматом от используемых разнообразных специй. Название связано с технологией приготовления заваривается ржаная мука (на хлебозаводе её заваривают при помощи подачи в специальное оборудование с постоянной подачей пара и непрерывным перемешиванием заварки).



нает заварной крем. Варится мука в течение часа, в ржаной муке есть сахара, благодаря которым под воздействием температуры мука становится карамельного цвета и приобретает сладковатый вкус. Затем заварка попадает в закваску, а потом в тесто. Такая заварка идёт на приготовление любимого многими хлеба «Бородинского», который благодаря правильно приготовленной заварке имеет особый сладковато-фруктовый вкус. Заварной хлеб прекрасно сочетается с мясными блюдами, супами и соленьями. На основе этого продукта есть рецепты праздничных закусок с паштетами, сыром и зеленью. Заварной хлеб является низкокалорийным, легко усваивается, улучшает пищеварительную систему и даёт чувство сытости.

Специально для детей

Особая продукция — это хлебобулочные изделия для дошкольного и школьного возраста. Этот хлеб проходит государственную регистрацию. Выпечка для детей, например батон «Умница» содержит йодказин — молочный белок, обогащённый йодом. Хлеб полезен. Он содержит важные для здоровья человека микроэлементы - калий, натрий, витамины группы РР и В. Ещё Тимирязев писал: «Ломоть хорошо испечённого хлеба составляет одно из величайших изобретений человеческого ума». В последнее время все увлекаются диетами, при этом часто заменяют полноценный приём пищи перекусами на бегу, фастфудом, тогда как традиционные продукты стоят на страже здоровья человека.

На хлебозаводе № 3 до сих пор хлеб пекут в настоящих газовых печах, руководство предприятия смогло их сохранить, и теперь печи соседствуют с новейшим европейским оборудованием, позволяющим оптимизировать технологические процессы, но не нарушать при этом традиции хлебопечения. Ввиду того что тесто требует нежного и бережного отношения, тестомесилки и формовочные машины (делители и округлители) полностью имитируют ручной труд, работая в щадящем режиме.

В наши дни большая часть работы автоматизирована, но плетёнку с маком до сих пор плетут вручную. Каждая косичка создана заботливыми руками мастера. Задумайтесь об этом, когда в очередной раз устроите домашнее чаепитие и намажете плетёнку сливочным маслом.

Огни хлебозавода не гаснут ни днём, ни ночью, хлебопёки работают в две смены по 12 часов, чтобы в каждом доме всегда был свежий, вкусный и полезный хлеб и любимая выпечка.

Степан ПЕРМЯКОВ



Floexam!

РЕДКАЯ ПРОФЕССИЯ

ДЕЛО — В МУКЕ

Хлеб, как известно, всему голова. Но есть один продукт, без которого его нельзя испечь. Это, конечно, мука-матушка.

Удмуртия - регион, не богатый на пшеничные поля, поэтому, прежде чем попасть к нам на стол в виде хлеба, зерно должно проделать большой путь. Часто ли каждый из нас, покупая свежий батон, задумывается о том, какой труд вложен в то, чтобы на каждом столе был хлеб, и с чего начинается его путь к прилавку?

У Фарита Фахретдинова редкая для нынешнего времени профессия. Он мукомол, начальник мельницы Сарапульского комбината хлебопродуктов и, как никто другой, может рассказать, «как это сделано».

- C чего начинается производство муки?

 С процесса приёмки зерна, раскладки его по качеству в силоса элеватора.

Затем происходит очистка зерна от примесей, мойка его и увлажнение в зерноочистительном отделении. Зерно нужно увлажнить и дать ему отлежаться (созреть). Это занимает от 8 до 36 часов в зависимости от качества зерна.

Потом зерно поступает в размольное отделение, где его перемалывают. Полученную продукцию - муку по сортам, отруби - складируют в силоса.

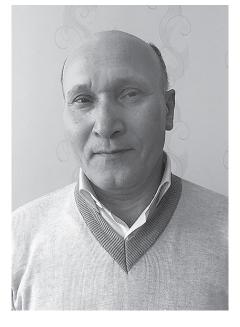
Финальный этап - это реализация муки тарным, бестарным и фасованным способом.

- Сколько муки в год поставляет предприятие потребителям?

- ООО «Сарапульский комбинат хлебопродуктов» является крупнейшим переработчиком сельскохозяйственной

• СПРАВКА

Строительство крупнейшего в Удмуртской Республике комбината хлебопродуктов началось в 1984 году. Главной задачей было построить комбинат, который обеспечит рынок Удмуртии высококачественной продукцией.



Второй год подряд мука «Русь Матушка» становится партнером зимнего фестиваля «Всемирный день пельменя». 10 февраля счастливому участнику будет вручён мешок муки. Подробности на сайте http://www.pelmenfest.ru и http://ооорусьматушка.рф

лилова Буватиллы. С тех пор моя жизнь неразрывно связана с мукомольным делом, и я ни разу не пожалел о сделанном выборе профессии мукомола.

В 1986-1988 годах по направлению мукомольного завода прошёл обучение в Москве, во Всесоюзной школе мастеров-крупчатников им. Козьмина, которую окончил с отличием. Вернулся на завод подменным мастером и



продукции в Удмуртской Республике. Ежегодно мы отгружаем более 50 тысяч тонн муки. Широко известная в нашем регионе марка муки «Русь матушка» прочно обосновалась на кухнях хозяек, её активно используют хлебопекарные производства республики.

- Как получилось, что вы занялись мукомольным производством?

- Вернувшись из армии, в 1984 году я устроился на мукомольный завод, дело было в Узбекистане. Трудился аппаратчиком под руководством мудрого наставника Ха-

продолжил обучение, теперь уже во Всесоюзном заочном институте пищевой промышленности.

В 1991 году переехал в Сарапул, меня пригласили для монтажа оборудования и последующего пуска на строящийся Сарапульский комбинат хлебопродуктов, где и работаю по сей лень.

- В чём секрет успеха мукомолов?

- Секрет в том, чтобы любить своё дело! Мельница — это моё! Мне это нравится, я хочу быть именно здесь!

Мария СТЕКЛОВА

• семья

ЗА МУЖЕМ КАК ЗА КАМЕННОЙ СТЕНОЙ!

Современные понятия о взаимоотношениях мужа и жены навязаны стереотипами, телепрограммами и неудачными статьями в женских журналах. Как добиться взаимопонимания и гармонии?

Идея того, что мужчина «должен», культивируется повсеместно. Помоему, это изначально проигрышная позиция для семьи. Женщина - воплощение доброты, мягкости и любви и от кого, как не от неё, должна исходить любовь, которая выражается в возвеличивании своего мужа? Почему ожидания счастья направлены в сторону кого-то, почему не дарить его самой мужу? В женской мудрости, особенно в умении быть поддержкой, содержится ключ к счастливой семейной жизни.



1. Начните больше эмоционально открываться

Некоторые пары несовместимы, потому что один человек жаждет глубоко открытого общения, а другой – нет. Дело в том, что в этом случае партнёры не смогут полностью выражать свои мысли. Найти общий язык для них – сложная задача.

Хорошая новость заключается в том, что, до тех пор пока темы общения не содержат в себе болезненных тем или «скелетов» прошлого, ваш партнёр со временем станет более открытым и свободным для общения.

2. Дарите радость, когда это возможно

Иногда люди начинают принимать своего партнёра как нечто само собой разумеющееся. И никто не замечает тех маленьких проявлений заботы, которые случаются время от времени посреди ежедневной рутины. Но это не значит, что они не нужны. Постарайтесь рассказать ему или ей, насколько вы их цените. Ваш партнёр сможет почувствовать себя счастливым.

3. Научитесь жить с рутиной

Это естественно, когда ваш партнёр становится более предсказуемым. Но близость – это наслаждение. Ваша задача – не дать этой атмосфере улетучиться.



4. ...а затем переверните всё с ног на голову!

Нет ничего более интимного, чем неожиданное! Хоть и утверждение о том, что рутина тесно связана с ощущением интимности верно, немного искр не помешает. Порой всё, что необходимо для придания нового импульса в отношениях — это немного спонтанности и драйва.

5. Избегайте поспешного расставания

Если вы точно должны уйти от кого-то, то это и так поймёте! Но если мысль приходит и уходит, помните о рисках поспешного решения. Общение часто является спасательным кругом для отношений. И пусть это не всегда помогает, зато вы сможете решить все вопросы без лишних эмоций.

6. Продолжайте открывать чтото новое

Если вы, как и многие, свыклись с тишиной в отношениях, попробуйте снова возродить хоть какой-то интерес и тягу к открытиям! Продолжительная близость может зависеть от желания раскрыть больше интересных фактов друг о друге или найти новые общие интересы.

7. Делитесь своими мыслями

Разделять свои мысли – вот что такое близость. Просто присядьте со

своим партнёром, выпейте по чашке чая и начните говорить. А если в этот момент будете держать его руку в своей, то просто замечательно!

8. Обнимайтесь каждый день

Обычные объятия в течение 15 минут могут стимулировать выработку определённых гормонов в вашем организме. Они положительно влияют на самочувствие и способны усилить близость. А всё благодаря окситоцину – гормону любви.

9. Проливайте пот вместе

Учёные установили, что пары, которые совместно участвуют в интенсивной физической активности или в определённом виде спорта, чувствуют себя более удовлетворёнными и больше любят своего партнёра.

10. Продолжайте смеяться вместе

Смех – лучшее лекарство. Физический акт смеха вызывает выброс эндорфинов. Химические изменения, которые происходят в организме во время смеха и немного после, усиливают эмоциональную близость.

Ирина БОГДАНОВА, ижевская ведунья, финалист Международной битвы экстрасенсов на СТБ (Украина)



СТРАХОВАНИЕ

УВЕРЕННОСТЬ В БУДУЩЕМ

Дом защищает нас, скрывая от посторонних глаз, сюда хочется возвращаться, встречать улыбкой родных и близких, радоваться их достижениям и успехам. Но часто ли мы задумываемся над тем, как сохранить свой «маленький мир», уверенность и спокойствие на долгие годы? Как и где получить страховую защиту от несчастных случаев или стихии, недоброжелателей или воришек?

Специалисты Удмуртского филиала страховой компании «Энергогарант», работающей на рынке страхования более 25 лет, предлагают собственникам жилья свой вариант. Они разработали специальную программу добровольного страхования имущества «Комфортный дом».

- Что можно застраховать?
- В рамках программы страхуется не только жилой дом или квартира, но и внутренняя отделка и инженерное оборудование жилища.

Если речь идёт о загородном доме, то помимо основного строения страхованию могут подлежать дополнительные сооружения, расположенные на вашем участке — баня, гараж, хозяйственные постройки, а также внешнее оборудование, например, комплект спутникового оборудования или система наблюдения за домом.

- Можно ли в рамках программы застраховать домашнее имущество - мебель и технику?

- Да. «Комфортный дом» предлагает застраховать и мебель, и технику, и ковры, и изделия из драгоценных металлов, и одежду стоимостью до 300 тысяч рублей.

- От каких рисков следует страховать имущество?

- От пожара и взрыва, повреждения водой, стихийных бедствий, террористических актов, умышленного повреждения или уничтожения застрахованного имущества.

По статистике чаще всего квартиры страдают от заливов. Средний ущерб от залива квартиры составляет 80-100

тыс. рублей. Не все могут сразу найти такую сумму на ремонт, а ведь ещё надо уладить вопрос с соседями...

В этом случае наличие полиса страхования квартиры позволит быстро получить компенсацию, чтобы в короткие сроки сделать ремонт. Кроме того, стоит отметить, что в программу включено страхование гражданской ответственности. Наличие полиса страхования избавит вас от расходов, связанных с обязанностью компенсировать вред имуществу третьих лиц.

На какой срок владелец имущества может заключить договор?

- Обычная практика, когда договор страхования заключается на год. В случае безубыточного страхования последующий договор может быть заключён со скидкой до 50%! Компания применяет гибкие тарифы и заинтересована в долгосрочном сотрудничестве с клиентами.

- Как происходит оценка недвижимого имущества, если дом или участок владельца расположен в отдалённом районе республики?

- Специалист компании производит предварительный осмотр, выезжая на место. Если это невозможно, оценка производится по предоставленным фотоматериалам.

Входит ли страхование от несчастного случая в программу «Комфортный дом»?

- Нет, не входит. Мы предлагаем клиентам отдельную программу страхования от несчастного случая.

- Можно ли в рамках программы страхования от несчастного случая застраховать, например, дополнительно и детей?

- Не только детей, но и других членов семьи. При этом можно выбрать разные формы договора – краткосрочные или долгосрочные. Как правило, краткосрочными полисами пользуются родители, чьи дети выезжают за пределы республики, например, для участия в спортивных соревнованиях.

Страховая Акционерная Компания

ЭНЕРГОГАРАНТ

- В том случае, если страховой случай, увы, произошёл, как осуществляется страховая выплата?

- Страховое возмещение происходит в соответствии с условиями договора. В любом случае, мы стремимся всегда быть на стороне клиента и помочь ему в трудной ситуации, максимально возмещая ущерб.

На вопросы отвечала Галина ЛЯМИНА, начальник отдела андеррайтинга Удмуртского филиала ПАО «САК «Энергогарант».

0 компании

ПАО «САК «Энергогарант» основано в 1992 году для страхования крупных рисков в энергетической сфере.

Региональная структура компании включает в себя 250 региональных филиалов, в числе которых Удмуртский филиал «Энергогарант».

Уставной капитал — 2040 млн руб. Рейтинговым агентством «ЭКС-ПЕРТ РА» компании присвоен исключительно высокий уровень надёжности.

Адреса подразделений ПАО «САК «ЭНЕРГОГАРАНТ»

Удмуртский филиал ПАО «САК «ЭНЕРГОГАРАНТ» - Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. М. Горького, 156. Тел.: (3412) 905-342, 905-341.

Агентство «Ижевское» - Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Пушкинская,165, офис. № 403. Тел.: (3412) 333-997.

Глазовское отделение - Удмуртская Республика, г. Глазов, ул. Советская, 33. Тел.: (34141) 5-01-60.

Воткинское отделение - Удмуртская Республика, г. Воткинск, ул. Ленина, 17, оф. 5a. Тел.: (34145) 5-65-00 *53.

Сарапульское отделение - Удмуртская республика, г. Сарапул, Красная площадь, 7а. Тел.: (34147) 22-00-1.

Можгинское отделение - Удмуртская Республика, г. Можга, ул. Наговицина, 64, офис 35. Тел.: (3412) 27-39-10, (34139) 3-09-10.

Увинское отделение - Удмуртская Республика, п. Ува, ул. Энгельса, 8, офис 36. Тел.: 8 (34130) 5-37-38 *54.

Кировское агентство - Кировская область, г. Киров, ул. Профсоюзная, 1 (БЦ «Кристалл»). Тел.: 7 (8332) 325-353.

РЕКЛАМА