



О чем мечтает потребитель? Бесперебойно и безаварийно получать природный газ. Об этом АО "Молдовагаз" позаботилось, остается совсем немного - быть ответственными потребителями, правильно пользоваться бытовыми газовыми приборами и аппаратами. Люди должны знать и не забывать правила обращения с газом в быту. Установить газовые приборы и аппараты - еще не все, от опасных ситуаций никто не застрахован. Потребителю газа следует знать, какие меры он должен предпринять, чтобы обезопасить себя в аварийных случаях, чтобы неприятные последствия были непременно исключены.

Техника безопасности

Как не допустить нарушения при пользовании газом? Обеспечение безопасной эксплуатации объектов газоснабжения требует



постоянного внимания и строгого соблюдения "Правил безопасности в газовом хозяйстве", "Правил пользования газом в быту". Особенно это важно в зимний период года, когда вследствие массового включения отопительных газовых приборов резко возрастает потребление газа. А вместе с этим и повышается количество аварий, несчастных случаев, растет число травм, материальных потерь и даже человеческих жертв. АО "Молдовагаз" предупреждает:

- * Не оставляйте без присмотра работающие газовые плиты, не используйте их для обогрева помещений. Перед эксплуатацией газовой плиты откройте форточку. Предпочтение отдавайте приборам с системой "газ-контроль". В случае выявления утечки газа и аварийных ситуаций, немедленно сообщите в аварийную газовую службу, позвонив по телефону "904".
- * Будьте осторожны при использовании природного газа! При обнаружении запаха газа в квартире, немедленно

сообщите в аварийную газовую службу, позвонив по телефону "904". Обязательно перекройте все краны к газовым приборам и на самих приборах; откройте окна и двери, организуйте проветривание загазованного помещения; не зажигайте огонь, не включайте и не выключайте электроосвещение и электроприборы; эвакуируйте находящихся в квартире людей; дождитесь приезда аварийной бригады.

* Периодически проверяйте дымовые и вентиляционные каналы на наличие тяги. Не заклеивайте решетки вентиляционных каналов обоями. Если есть подозрения на неисправность газовой плиты, газовой колонки и/или отопительного котла, необходимо немедленно перекрыть кран перед прибором и вызвать специалиста. Приобретая газовый прибор, требуйте сертификат соответствия, выданный уполномоченным органом.

* Газифицированные отопительные печи в частных домах являются объектом наиболее повышенной опасности, если:

- не проверена исправность дымоходов и вентиляционных каналов;
- нет тяги или тяга обратная;
- неисправна автоматика безопасности;

АО "Молдовагаз": "Голубое топливо" требует осторожности

- нарушена плотность кладки печи и/или фронтального листа горелки;

- газ горит коптящим пламенем или неустойчиво.

* Если печь исправна и тяга в дымоходе хорошая, можно зажечь запальник. Только при горящем запальнике откройте кран основной горелки и зажгите ее. Если горелка погасла, закройте кран опуски, вторично проветрите топку и повторите все операции по розжигу основной горелки. Через 3-5 мин после включения горелки вторично проверьте тягу.

* Не производите самовольную газификацию дома, перестановку, замену и ремонт газового оборудования, а также перепланировку помещения, где установлено газовое оборудование. Не допускайте ремонт газовых приборов лицами, не имеющими соответствующие документы. Ваша безопасность зависит от Вас!

* Не допускайте к пользованию газовыми приборами детей дошкольного возраста, а также лиц, не контролирующих свои действия и не знающих правил обращения с этими приборами. Запрещено применять открытый огонь для обнаружения утечек.

* Нельзя пользоваться баллонами со сжиженным газом

в многоэтажных домах, а также хранить в помещениях и подвалах порожние и заполненные сжиженным газом баллоны. Допускается замена газовых баллонов лицам (абонентам) не моложе 18 лет, которые прошли инструктаж и имеют соответствующее удостоверение-памятку с печатью предприятия, выдавшего удостоверение.

* Своевременное техническое обслуживание газовых приборов - гарантия их безопасной работы. Владельцы домов и квартир на правах личной собственности, должны своевременно заключать договор для технического обслуживания газового оборудования.

Чтобы избежать беды, необходимо неукоснительно соблюдать технику безопасности и выполнять все требования пользования природным газом. Призываем всех потребителей к ответственности и соблюдению норм безопасности. Только это обезопасит Вашу жизнь, поможет уберечь имущество и создаст комфорт в доме! Ваша безопасность зависит от Вас!



MOLDOVAGAZ

"Gök-Oguz" - максимум кулинарных впечатлений

Людмила ШИМАНОВСКАЯ

Вы бывали, когда-нибудь в Гагаузии? Посетив столичный ресторан "Gök-Oguz", что в переводе означает "голубое небо огузов, предков нынешних гагаузов", можете смело отвечать: "Да!". И вы никого не обманете. Уже зайдя в его тихий уютный дворик, можно ощутить, что попадаешь в гости к гостеприимному, хлебосольному народу Гагаузии.

Интерьер ресторана необыкновенно точно воспроизводит типичный гагаузский дом в стиле деревенского фольклора. Косэуцкий камень и охра стен, крыльцо с перилами, светильниками под "керосиновые лампы", гостеприимная крама, в глубине которой, если спуститься по каменным ступенькам, можно попасть в подвальный гостевой зал, рассчитанный на человек 15-20. Там в зимние дни приятно посидеть у камина, ощутить ароматный запах потрескивающих поленьев. Ресторан располагает так же пятью vip-залами, для 4-5 человек, здесь можно уединиться и удобно вести деловые переговоры. Особым спросом пользуется и зал для некурящих.

- Сама я родом из Гагаузии, - говорит хозяйка ресторана Gök-Oguz, его директор и шеф-повар по совместительству Ольга Цымбал. - Прежде я много лет работала в системе общественного питания. Но всегда хотела основать свое дело, чтобы вкусно и сытно кормить людей. Реализовать эту мечту было непросто, пришлось пройти через многие испытания, преодолеть целый ряд финансовых и организационных проблем, прежде чем Gök-Oguz распахнул перед своими гостями двери. Теперь здесь всегда много посетителей. К нам приходят уже по записи, некоторые даже ежедневно.

Г-жа Цымбал рассказала о том, что когда была маленькой, внимательно присматривалась к тому, как орудуют у плиты её мама и бабушка, и постепенно сама стала докой в кулинарном искусстве. Теперь она может приготовить любое блюдо, какое пожелает.

- Гость для гагауза - это гость от Бога, - поясняет она. - Древняя мудрость свидетельствует, что надо "жить не для того, чтобы есть, а есть для того, чтобы жить". Я так скажу: хочешь жить хорошо - научись делить трапезу с нужным, деловым человеком. Бизнес-ланч, обеды и ужины на скорую руку теряют свой смысл, если свести их к банальному потреблению пищи. Лично я давно заметила, что многие бизнесмены, особенно руководители среднего звена, предпочтение отдают ресторанам, которые, как и мы, специализируются на блюдах национальной кухни. Зная пристрастия приглашенного бизнесмена к той или иной национальной кухне, легко сделать правильный выбор.

Попробуйте организовать в нашем ресторане корпоративные встречи рождественских и новогодних праздников. Вкусная национальная кухня, можно разделить с партнерами и коллегами не только стол, но и вкусы, а там и дела начнут спориться... Я заметила, что в нашем ресторане, как правило, у всех его гостей частенько рождается максимум кулинарных впечатлений, которые подталкивают на правильные переговоры и взаимно выгодные контракты.



Что ж, это действительно так. Не случайно ведь среди клиентов Gök-Oguz много иностранцев и деловых людей. Часто здесь проводят банкеты и презентации, меню которых оговаривается заранее. Клиент может заказать все что пожелает. Ужин при свечах, деловая встреча, обед, фуршет, семейное застолье, корпоративная вечеринка... Все это можно провести в Gök-Oguz.

Важно подчеркнуть, что Gök-Oguz сегодня предлагает своим посетителям реально приоткрыть для себя возможность для знакомства с вкуснейшей гагаузской кухней, которая отличается от молдавской остротой блюд, что в традициях турецких поваров. В любое блюдо гагаузской кухни непременно добавляются специи. Особенно часто используется красный перец, мята. Все специи снабжены этого ресторана покупают чаще всего на юге в крестьянских хозяйствах. В гагаузских селах приправы изготавливаются по народным рецептам. Травы, перец сушат в печи, потом толкут в ступе, чтобы аромат сохранялся. Для разговения, после поста, полезным считается употребление баранины, причем повара Gök-Oguz не используют замороженное мясо, а готовят

блюда только из свежего мяса, которое привозят с юга Гагаузии. Именно там выращивают животных специальной породы, их мясо нежирное, приятное на вкус, без специфического запаха.

Особым спросом у посетителей этого ресторана пользуются такие национальные гагаузские блюда, как острая кавурма из кусочков мяса с лоскутами крепкого перца, а еще вкусное угощение - ягнята, тушенные в белом вине. Удивительно аппетитны гагаузские плацинды - гёзлема, что в переводе - верхнее веко. Они выглядят в виде беляша, выполненного в форме полумесяца или верхнего века. По краям гёзлема сооружают из теста реснички, пекут здесь и необыкновенно пышный хлеб, а также вертуты. В этом ресторане по желанию гостей можно отведать не только блюда гагаузской кухни, но и болгарской: такие, как кавурма с пряными овощами, манжа из курицы, суваны из свинины, бибер бёрек (завёрнутый в тесто болгарский перец, фаршированный болгарской брынзой). И, конечно же, вам могут подать домашнюю мамалыгу, салаты, разнообразные овощи, фрукты, домашнее вино.

После всей этой вкусной и сытной пищи часто предлагают отведать в соответствии с традициями востока - зелёный чай. А к чаю рекомендуют заказать гёзлема с медом, орехами и домашним творогом. И все это большое кулинарное разнообразие - в одном ресторане! Ароматы блюд отменной гагаузской кухни, отличное обслуживание, эксклюзивные программы праздничных застолий и дружественных корпоративных вечеринок, обычно манят приходиться сюда снова и снова, хотя бы для того, чтобы убедиться в том, что настоящий вкус национальной кухни Гагаузии можно ощутить, только побывав в Gök-Oguz.

Коллектив Gök-Oguz поздравляет всех с наступающими праздниками Рождества и Нового Года! Всем - здоровья, счастья, успехов, благополучия!

Наш адрес: Каля Орхеюлуй, 19/А, тел: 46-88-52, моб: 079601979