Дорога длиной в 85 лет.

В 1911 году на Заимке была построена больница для обслуживания железнодорожников. Больница была расчитана на 20 коек.
Затем в отдельном деревянном здании вокзала станции Пермь 2 была построена амбулатория с тремя кабинетами, где работали 4 врача, 5 медсестер, 3 санитарки, 5 сиделок, надзирательницы, повар,кучер. Больница имела свой транспорт: лошадь с пролеткой и санями.

В годы Великой Отечественной войны на вокзале станции Пермь 2 был открыт эвакопункт, который эвакуировал раненых, а также проводил обязательную дезинфекцию всех беженцев и эвакуированных, прибывших в город.
Можно суверенностью сказать, что именно благодаря эвакопункту город не имел эпидемий таких страшных заболеваний, как сыпной и брюшной тиф.

На сегодняшний день в больнице сохранены все рабочие места. В процессе дальнейшего развития стационара, вижу конкретное расширение лечебных и профилактических отделений с увеличением опять же рабочих мест.

Из интервью главного врача железнодорожной больницы №6
***Нифантова** Владимира Андреевича*

Профессионализм коллектива больницы, сплоченность и взаимопонимание, здоровый микроклимат - те факторы, которые способствуют скорейшему оздоровлению пациентов.

Из интервью главного врача железнодорожной больницы №6
***Нифантова** Владимира Андреевича*

В 1962 году был построен трехэтажный главный корпус больницы. Улучшились условия для персонала и для больных. В это же время на базе хирургического отделения открыта кафедра военно - полевой хирургии.

На базе больницы работают две кафедры Государственной Пермской медицинской академии - хирургии и терапии.

В 1964 году произошло объединение больницы с шестью линейными фельдшерскими пунктами,поликлиникой станции Пермь 2 и детской поликлиникой.

Сегодня железнодорожная больница объединяет 37 отделения, 3 поликлиники, 7 здравпунктов и 12 фельдшерско-акушерских пунктов,расположенных на линии Пермского отделения железной дороги. Стационар больницы расчитан на 510 коек. Ведущие отдления:хирургическое, терапевтическое, кардиологическое, гинекологическое, детское соматическое, неврологическое, туберкулезное. В год стационар проходит 11 тысяч больных, а через поликлиники- 500 тысяч.

СКОРАЯ ПОМОЩЬ

Икота - судорожные сокращения мышц диафрагмы. Икота возникает в ответ на раздражение желудка, может быть следствием нервного потрясения или проявлением заболеваний желудочно-кишечного тракта. Прекратить или облегчить икоту помогают глубокий вдох, непродолжительная задержка дыхания, несколько глотков холодной воды. Рекомендуются сок тысячелистника (из всего цветущего растения) по 1 стол. ложке 3 раза в день после еды, сок валерианы (из свежих корней) по 1 стол. ложке 2 раза в день перед едой. Можно принимать водный настой лекарственных растений: травы пустырника — 1 часть, корня валерианы — 1 часть. 1 стол. ложку смеси заваривают в 1 стакане кипятка, настаивают 1 ч, процеживают. Принимают в теплом виде по 1 /2 стакана 3 раза в день, последний прием на ночь.

Обморок— внезапная потеря сознания на короткое время. Какую помощь следует оказать в случае обморочного состояния? Больного укладывают на спину с опущенной головой и приподнятыми ногами. Необходимо расстегнуть воротник и пояс) обрызгать лицо водой и растереть полотенцем, смоченным в холодной воде, дать вдохнуть пары нашатырного спирта, одеколона, уксуса. В душном помещении необходимо открыть окно, обеспечив доступ свежего воздуха. Если обморочное состояние не проходит, больного укладывают в постель, обкладывают грелками, дают сердечные и успокаивающие средства.

Почечная колика возникает при различных заболеваниях почек и мочеточников, особенно часто - при почечнокаменной болезни. Для снятия болей пациенту дают несколько капель 0,1%-ного раствора атропина, препараты белладонны или красавки, 10—20 капель цистенала на кусочке сахара под язык, помогают также грелка на область поясницы, общие теплые ванны. Проводить указанные мероприятия можно только в том случае, если существует уверенность в точности диагноза, так как это лечение абсолютно противопоказано при острых воспалительных заболеваниях органов брюшной полости, когда наблюдаются приступы схожих по характеру болей.

Причиной **болезней укачивания** - морской и воздушной - являются колебательные движения транспортных средств. В ряде случаев это болезненное состояние характеризуется постепенно нарастающим головокружением, снижением аппетита, а затем тошнотой и рвотой, усиливающимися при виде пищи или ощущении ее запаха. Через некоторое время рвота может приобрести неукротимый характер) человек бледнеет, появляется холодный липкий пот, снижается кровяное давление. Для того чтобы предотвратить эти неприятные явления, нужно принимать 1-2 раза в день по 1 -2 таблетки аэрона, настойку красавки (по 10—15 капель). Важно также стараться всеми возможными способами отвлекать свое внимание от неприятных ощущений. При тошноте и рвоте некоторое успокаивающее действие оказывает прием мятой настойки и валидола.

Декабрь 97

Выборы в Городскую Думу г.Перми
Избирательный округ №12

НИФАНТОВ Владмимир Андреевич

главный врач железнодорожной больницы.

ЗАБОТАМИ ВАШИМИ ЖИВЦ

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

Свиное жаркое в соусе

Вам потребуется на 4 порции:
1 кг постной свинины соль молотый черный перец 3 маленькие веточки розмарина
20 г свиного жира
250 г лука-шалота 750 г черешкового сельдерея 1-2 ст. л. Муки
1. Свинину натереть смесью соли, перца и измельченного розмарина.
2. Свинину обжарить в гусятнице. Долить 120 мл воды и тушить под крышкой 45 мин.
3. Очистить лук-шалот. Сельдерей очистить и нарезать кусочками. Зелень сельдерея мелко нарубить и пока отложить в сторону.
4. Через 45 мин. в жаркое положить лук-шалот и долить 120 мл воды. Через 10 мин. положить в гусятницу сельдерей и тушить еще 20 мин.
5. Свинину вынуть из гусятницы. Образовавшийся бульон вскипятить и соединить с предварительно обжаренной без масла мукой. Хорошо перемешать. Соус посолить, поперчить и приправить зеленью сельдерея.
6. Свинину разрезать на порции и подать с соусом из сельдерея.
Время приготовления: 1,5 часа. В одной порции: 50 г белка, 35 г жира, 7 г углеводов = 538 ккал.

Говяжье рагу с кокосом

Вам потребуется на 4 порции:
150 г лука-шалота 1 зубчик чеснока 600 г говяжьей вырезки 4 ст. л. растительного масла соль натертый мускатный орех 1-2 ч. л. крахмала 300 мл кокосового молока 1-2 ч. л. кислого соуса
1. Лук и чеснок очистить. Лук-шалот мелко нарезать. Мясо нарезать тонкими продолговатыми кусочками.
2. Масло разогреть в сковороде. обжарить мясо порциями, посолить, приправить мускатным орехом и снять со сковороды.
3. В образовавшемся при жарке жире обжарить лук-шалот и измельченный чеснок.
В 120 мл воды размешать крахмал, добавить кокосовое молоко и все вместе на маленьком огне тушить ок. 10 мин.
4. Мясо положить в соус, посолить, приправить кислым соусом и мускатным орехом.
К этому блюду подойдет рис с жареным луком и салат из огурцов или других овощей по сезону.
Время приготовления: 45 мин. В одной порции: ок. 34 г белка, 17 г жира, 4 г углеводов = 311 ккал.

С НАСТУПАЮЩИМ 1998 ГОДОМ, МОИ ИЗБИРАТЕЛИ

Сливово-черничный джем с брусникой

Вам потребуется на 3 литра:
• 1 кг с слив • 300 г черники • 1,25 кг желирующего сахара • 100 г сахара • 150 г брусники • 12 свежих лавровых листов •
"1 Сливы вымыть и удалить косточки. Чернику вымыть и перебрать. Сливы смешать с черникой и измельчить. Засыпать таким же количеством желирующего сахара, перемешать и оставить на 15 минут.
2 Довести до кипения 100 мл воды с сахаром и кипятить на сильном огне 4 минуты, не накрывая крышкой. Бруснику вымыть и перебрать. Положить вместе с лавровым листом в сироп, еще раз дать закипеть, затем достать лавровый лист.
3 Сливы с черникой и сахаром довести до кипения и варить, помешивая, на сильном огне 4 минуты. Снять пену шумовкой, влить сироп с брусникой. Джем разлить в 6 горячих стерилизованных банок объемом по 500 мл, сверху положить лавровые листья, кружочки пергамента и закрыть крышками.
Время приготовления: 45 минут. В 1 ст. ложке (25 г) - 51 ккал.

Желе из яблок с мятой

Вам потребуется на 3,5 л:
• 2,5 кг кислых яблок • 1 пучок мяты • 8 ст. л. лимонного сока • 1,5 - 2 кг сахара
• 2 ч, л. анисовых семян • 1 апельсин
1 Накануне очистить яблоки и крупно нарезать. 3/4 мяты крупно нарубить и положить вместе с яблоками в кастрюлю. Залить 2,5 л холодной воды. Накрыть крышкой и поставить в предварительно разогретую до 250° духовку на нижний уровень. Довести до кипения.
2 Яблоки вынуть из духовки и оставить в кастрюле на всю ночь. На следующий день в большое сито положить марлю, откинуть на него яблоки, процедить и отжать. Смешать с лимонным соком и взвесить. Добавить такое же количество сахара и варить на среднем огне с семенами аниса 20-30 минут, не накрывая крышкой. Периодически снимать пену. Капнуть сироп на блюдце и наклонить его, если капля застыла, желе готово.
3 Мелко нарезанный апельсин и оставшуюся мяту добавить в желе. Варить 3 минуты. Снять пену, раз-

«Корона» из баранины

Вам потребуется на 2 блюда:
• 4 куска бараньей корейки (по 700 г)
• соль • молотый черный перец • 7 зубчик чеснока • х/б нитки • алюминиевая фольга •
1 Реберную часть отделить от позвоночника, ребра слегка укоротить. Срезать пленки и лишний жир. Мясо посолить, поперчить и натереть чесноком.
2 Духовку разогреть до 250°. По два куска баранины сшить за края х/б нитками.
3 Мясо выложить в сотейник, при этом в середину каждого кольца положить комок из алюминиевой фольги, чтобы баранина при запекании сохранила форму.
4 Запекать 20 минут. Мясо достать из духовки, через 5 минут удалить фольгу и переложить на блюдо. Наполнить овощами.
Время приготовления:; 45 минут. В одной порции 340 ккал.

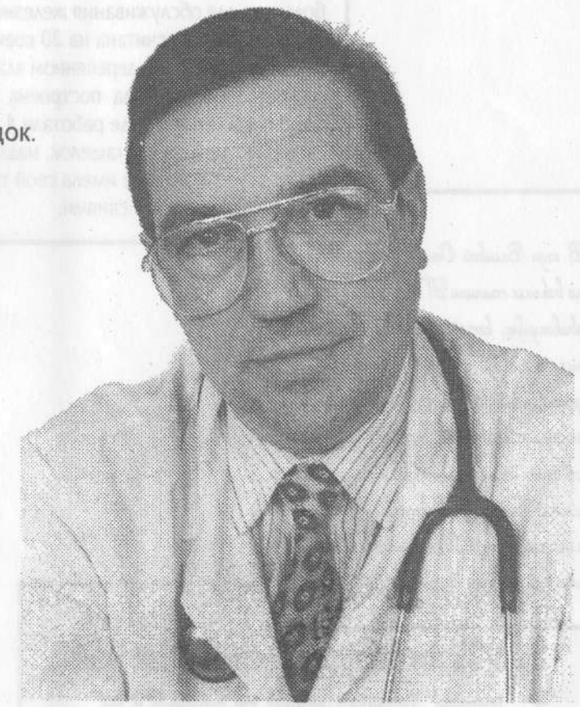
Отпечатано: ТОО Издательство "РАЕН". 5.12.97. Заказ № 012/32. Тираж 5000 экз.

ЦЕНА ПОМОЩИ - ЖИЗНЬ

ЧЕЛОВЕК И ЕГО НУЖДЫ -
вот моя программа
ПРИОРИТЕТЫ ВЫСТРАДАНЫ -
образование, здравоохранение, правопорядок.

СОЦИАЛЬНАЯ ПОМОЩЬ -
конкретному адресату.
ПЕНСИОНЕРАМ И ДЕТЯМ -
льготы на приобретение лекарств.
МАЛОИМУЩИМ -
конституционные гарантии.
ИНВАЛИДАМ -
бесплатная медицинская помощь.
БЕЗРАБОТНЫМ -
работу.

ЗАРПЛАТА -
не должна быть нищенской.
РЕФОРМЫ -
для людей, а не наоборот.
УВЕРЕННОСТЬ -
в завтрашнем дне нужна всем.



Декабрь 97

ЖИВУ ВАШИМИ ЗАБОТАМИ

Декабрь 97

Выборы в Городскую Думу г.Перми
Избирательный округ №12

НИФАНТОВ Владмимир Андреевич

главный врач железнодорожной больницы.