

ЛЕНИНСКИЙ ШАХТЕР

№ 156 (15819)

Вторник,

17

августа

1993 года

*

Газета основана
1 октября 1930 г.

ВЧЕРА, СЕГОДНЯ, ЗАВТРА

Ваучеры принимает „Забота“

Как уже сообщалось, по инициативе областного Совета администрации области создан инвестиционный фонд социальной поддержки населения «Забота» — специально для пенсионеров, инвалидов, детей-сирот.

Многие пенсионеры до сих пор не знают, что делать с ваучерами — куда вложить, с кем заключать договора. Некоторые уже попались на удочку разного рода мошенников.

Преимущества фонда «Забота» — не надо куда-то посылать ваучер, беспокоиться о его сохранности, переживать — не обманут ли. Ваучеры принимают в собесе, в отделе срочной социальной помощи. При этом еще выдают авансовый платеж —

одну тысячу рублей за ваучер.

Принимают ваучеры в фонд «Забота» и непосредственно в двух отделениях Сбербанка — центральном и на Польшаево, в 23-м отделении связи. (До конца августа, правда, в связи с обменом денег, прием ваучеров временно прекращен).

Так что, если кто-то из пенсионеров, инвалидов до сих пор не знает, куда «престроить» свой ваучер, пусть обращается в фонд «Забота». Он поможет.

М. ПАВЛОВА.

Дичаем?

Пока никаких сдвигов в лучшую сторону в работе шахт АСП «Ленинскуголь» с начала августа не произошло. Общий долг по добыче угля за 15 дней составил тысячи тонн. «Минусуют» все предприятия, за исключением шахты «Комсомолец».

Одной из основных причин невыполнения задания является высокая аварийность. Только за прошедшие выходные произошли две крупные аварии на шахте имени Кирова. В ночь с субботы на воскресенье, во время грозы, сгорел трансформатор, а чуть позднее неизвестными были спилены порядка десяти опор, находящихся под напряжением в 6 киловольт. Теперь предстоит милиции разбираться, чьих рук это дело — нечистой силы или же местных «умельцев» под строительные нужды.

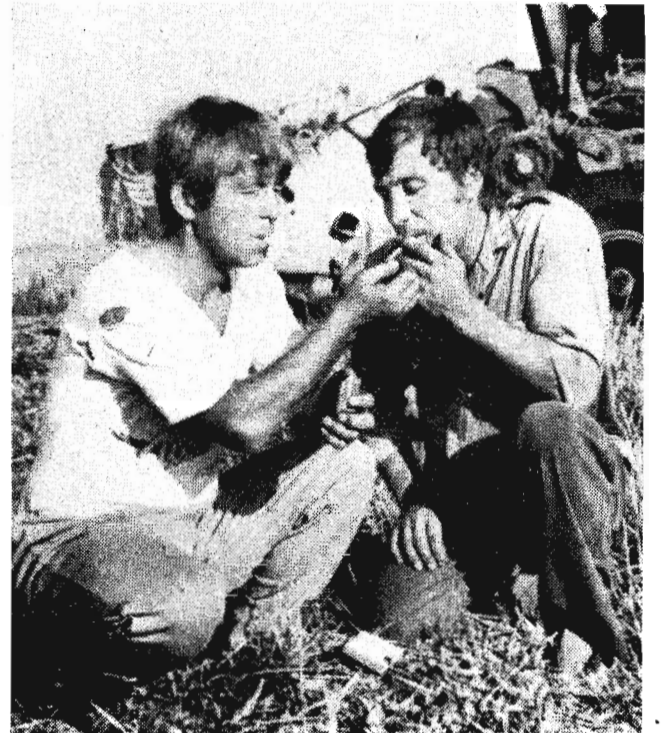
На шахте «Комсомолец» в ночь с воскресенья на понедельник сгорело здание электростанции № 9. В результате шахта оказалась наполовину обесточена. Без энергии остались главный вентилятор, подъем, центральный водоотлив. Причины загорания выясняются специальной комиссией. Но ясно уже сейчас — негативную роль сыграло то, что не было постоянного надзора за этим важным объектом.

По-прежнему процветает злоупотребление алкоголем на рабочем месте. Ярчайший

пример тому — дикий случай, происшедший на шахте имени Кирова в прошлый понедельник. Трое горнорабочих, занимавшихся перекрепкой выработки, изрядно при этом подвыпили. Возникла ссора, и в качестве аргумента было использовано кайло, вонзенное прямо в сердце одного из них.

Увы, эти и другие случаи отнюдь не способствуют достойной встрече профессионального праздника — Дня шахтера. Тем не менее, не все столь уж мрачно. Помимо шахты «Комсомолец», вполне в состоянии справиться с месячным заданием шахта имени 7 Ноября. С восстановлением гидроподъема должна стабилизироваться работа «сухой» лавы № 902 на шахте «Заречная». Шахта имени Кирова может поправить свои дела за счет ввода в эксплуатацию новой лавы № 18193 по пласту Поденовскому. Есть резервы и на других предприятиях. Поэтому будем надеяться, что просвет в нынешней черной полосе работы шахт не за горами.

И. ЧИКУРОВ.



КОРМОДОБЫТЧИКАМ, занятым на подборке валков горохо-овсяной смеси, мы с главным агрономом колхоза имени Коминтерна Владимиром Викторовичем Гергетом добрались не совсем быстро.

Да и Владимир Викторович, чувствовалось, не торопился. Было раннее погожее утро, и механизаторы поджидали, чтобы скошенная смесь успела подвялиться. А выкроенное время люди могли использовать для профилактического осмотра и ремонта техники.

Удобно устроившись в кабине УАЗа — «головастика» (это небольшой грузовичок), мы с главным агрономом, неторопливо переговариваясь, едем вдоль огромного поля кукурузы.

— Центнеров по двести возьмете, наверное? — не выдержал я, оглядывая через боковое стекло кабины огромный массив «королевы полей».

— Около трехсот, а может, и побольше, — последовал ответ.

БУДУТ С СЕНАЖОМ

Фоторепортаж

Отличный урожай всего выращиваемого ожидают в этом году «коминтерновцы».

А отсюда и понятно хорошее настроение Владимира Викторовича. Ведь не без его, главного агронома, участия наливаются соком кукуруза и поспевают полноценный колос зерновых.

Хотя проблем, как и везде в хозяйствах, в «Коминтерне» хоть отбавляй. Извечная беда с запчастями, и, кажется, задача эта неразрешима. Но не унывают колхозники, думают в уборочную автотранспорт со стороны не привлекает, а обходиться своими силами. Уж очень сегодня это накладно.

За дружеской беседой незаметно доехали и до скошенного горохо-овсяного

поля. Плотные, густые валки смеси ровной лентой, отливая желтизной, уходили к горизонту.

На краю загонки двое мужчин в чреве «КСК-100» что-то «колдовали». Знакомимся: машинист слясосоуборочного комбайна Владимир Николаевич Анкин и водитель грузовика, занятый на отвозке зеленой массы, Ярослав Степанович Черданцев.

— Вот подладят, настроят ребята технику, и будем подбирать валки и перерабатывать скошенное в сенажную массу, — поясняет Владимир Викторович.

Спустя считанные минуты, прикуривая сигарку, мужчины садятся каждый на свое место. Взяв мотором,

первым двинулся, «заглатывая» ленту валка, «КСК-100», а вслед за ним тотчас пристроился юркий «ЗИЛок».

И вот уже, оглашая шумом окрестности, посыпалась из «хобота» комбайна сочная масса в кузов машины. Сотня, другая пройденных метров — и грузовик полный до самых наращенных бортов.

Круто развернувшись, «ЗИЛ» по еще непыльной, влажной от росы дороге затормозил к сенажным трамваем. И так каждый день, с утра и до позднего вечера.

Ежедневно кормозаготовители здесь закладывают до 450 тонн сенажа. Для сравнения: колхоз запланировал заложить для хранения 3000 тонн сенажной массы. Заготовлено уже 3600 тонн.

Не останавливаясь на достигнутом, «коминтерновцы» намерены довести объем сенажа до 5000 тонн.

— Сделаем! — уверенно говорит Владимир Викторович.

Кстати, здесь не забывают и о нуждах рядовых членов колхоза. Думают каждому подворью выделить по одной тонне сенажа. Это ли не «забота»?

Зачатлев на пленку эпизоды рабочего дня кормодобывчиков, я тепло попрощался с главным агрономом. В душе остался отпечаток удовлетворенности от общения с этими прекрасными людьми, которые, несмотря ни на какие трудности, не теряют веры в будущее и делают свое столь необходимое дело.

В. КИРИЛЛОВ.

Член союза журналистов.

На снимках: механизаторы В. Н. Анкин и Я. С. Черданцев во время короткого отдыха; кормодобывчиком прибыл главный агроном В. В. Гергет (в центре); идет подборка валков.

Фото автора.

ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ—ВТОРОМУ МИКРОРАЙОНУ

Еженедельно в администрации города проводятся заседания — штабы по подготовке к зиме коммунально-бытовых объектов. Председательствует на них заместитель главы администрации города Г. Ю. Огоньков. Наш корреспондент попросил Георгия Юрьевича рассказать о степени готовности жилья и котельных к новому сезону.

— Если по городу основные цифры взять, то готово к зиме 60 процентов запланированного. Если по домам — из двух тысяч домов готово более полутора тысяч, и в целом — более шестидесяти процентов.

По домам местных Советов, то есть по нашему производственному объединению жилищно-коммунального хозяйства: здесь из 240 домов — 160 на сегодня готовы к отопительному сезону.

По котельным. На котельных камвольно-суконного комбината и завода «Кузбассэлемент» работы ведутся, там все нормально. «Кузбассэлемент» в основном все же сделал, что намечено было.

На котельной бывшего «Ленинскимпрома» — предприятия «Энергетик» — пла-

нировали замену трансформатора, ремонт всех трех котлов, замену мельниц, из-за плохой работы которых, (так как они изношены) практически, зимой было много неприятностей. И — мазутное хозяйство.

На сегодня трансформатор находится в работе, заключили договор с Новосибирском: там есть управление по ремонту трансформаторов, его работники сейчас и занимаются таким ремонтом. К концу августа, первым числом сентября по договору они должны этот ремонт выполнить.

По котлам. Провели дефектоскопию всех трех котлов. Два — в удовлетворительном состоянии. В одном котле надо менять трубы котловые. Трубы есть, работы ведутся, и где-то к середине

сентября третий котел должен быть отремонтирован.

По мельницам. Хотя цены росли очень резко — сначала девять миллионов две

мельницы стоили, потом 12 миллионов одна, несмотря на это, мы две мельницы уже купили. Одна пришла уже позавчера, и, наверное, на днях еще одна мельница поступит. Остальные мельницы тоже будем приобретать.

В целом в эту котельную мы вложили уже более 130 миллионов рублей из нашего бюджета и будем дальше вкладывать.

Начали работать и по мазутному хозяйству. Все эти «узкие» места по котельной «Ленинскимпрома», мы, думаю, устраним, и котельная в отопительный сезон выйдет нормально.

Следующий вопрос, очень серьезный, — подготовка к зиме второго микрорайона. Там две проблемы. Первая

Проблема электроснабжения второго микрорайона таким образом решим.

Вторая сложная проблема — магистральная тепловая сеть. Мы сейчас меняем участок напротив Кольчугинской автобазы, заменим этот участок, и, в принципе, магистральная теплосеть будет в нормальном состоянии.

Буквально два дня мы были вынуждены держать людей без воды, это девятого и десятого числа. Вели ремонтные работы продовольственного магазина по бульвару Химиков, по коллектору, и сделали вчера три крупных порыва. Сегодня воду включили ночью, и, я думаю, что более-менее водоснабжение мы стабилизируем.

Вот этими проблемами по микрорайону сейчас мы и занимаемся. И должны к отопительному сезону в основном там все закончить.

По городу — обычная работа, обычный график. Таких проблем, крупных, на

сегодня, если не касаться УККТС, нет. Обычная работа. Она у нас есть в мероприятиях, выделяются на это средства, и люди работают.

— Вы делаете проверки хода работ с коммунальным отделом. Насколько достоверны те сведения, которые дают штабу начальники жэков, других коммунальных служб?

— Проверки мы делаем постоянно. Сведения в основном соответствуют действительности. Но есть, конечно, и неточные. Например, по электроламповому заводу, улице Суворова, № 8, 9. Сообщают: вроде бы по Суворова, № 8, работают. Пошли проверили — не работают. Были отдельные случаи по заводу «Кузбассэлемент».

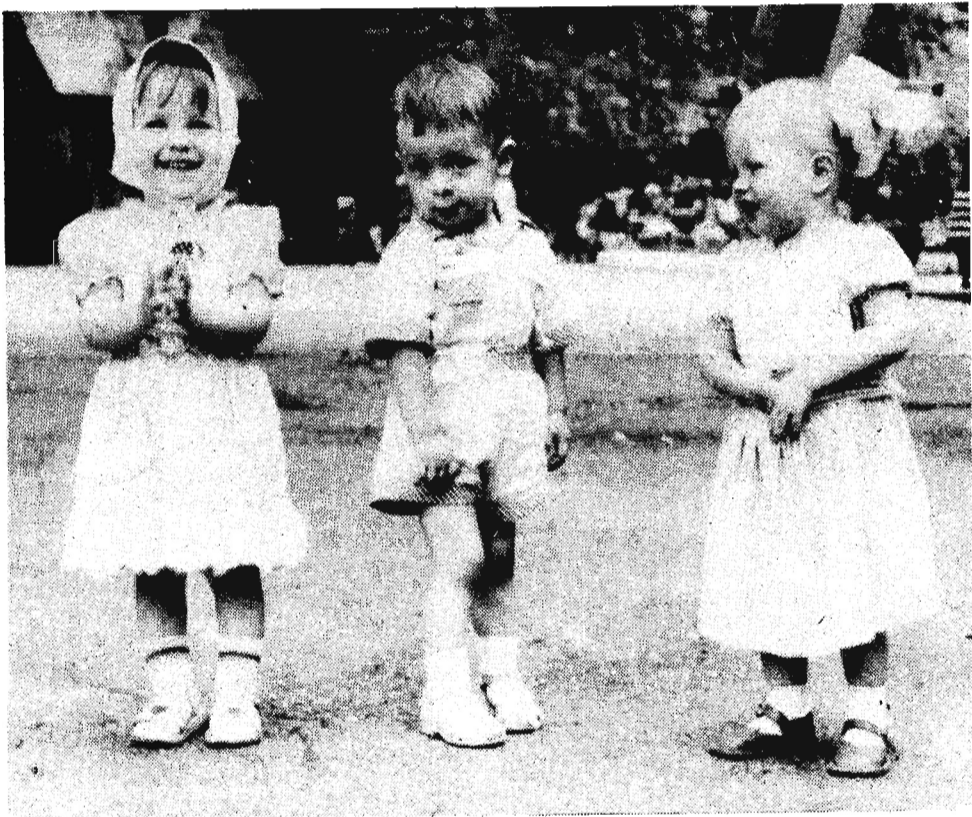
А в целом обстановка довольно напряженная, но работы идут.

Записала М. ПАВЛОВА.

Социальная сфера: подготовка к зиме

— электроснабжение. Жители знают, еще до аварии так было: как суббота—воскресенье — то котел выйдет из строя, то еще что-то.

Мы приняли решение провести воздушную линию. Эта работа поручена ЛШСМУ-3. Работы сейчас ведутся, и сомнений нет, что в августе она будет закончена. Ну и внутри там надо заменить несколько кабельных сетей.



Первый парень в городе.

Фото В. ЕФИМОВА.

ДЕТИ И ЛЕТО

Лакомство для малюток

Давняя дружба связывает шахту «Октябрьская» с Домом малюток. Коллектив горняков всегда помогает руководителям этого детского учреждения: когда выделит людей, чтобы что-то отремонтировать, когда — денег на приобретение нужных вещей.

А сейчас вот, летом, к этой помощи прибавилась и другая: овощами и ягодами. Здесь уж свою неоценимую услугу оказывает садоводческое товарищество. Около восьми лет его возглавляет Валентина Васильевна Попова. Она-то и заботится о том, чтобы у малышей были эти вкусные и полезные продукты.

В этом году садоводы-любители приносят малышам смородину, крыжовник, кис-

лицу, другую ягоду; повара готовят кисели, компоты, что так любят дети. Помогают женщины и овощами: кто приносит морковь, кто огурчики, кто лук, что значительно повышает калорийность блюд, разнообразит меню. Сейчас это тем более необходимо, потому что в магазине соцгруппы этого ничего нет.

Коллектив работников Дома малюток благодарен добрым этим людям и, естественно, ждет их помощи. Это нужно малышам.

В. ЗОРИНА.

Традиции не забываются

После «очередного» перерыва снова собрались дети загородных лагерей на спортивный праздник, только

очень жаль, что из шести действующих лагерей лишь четыре команды смогли принять участие, да и то большая заслуга в этом клуба «Шахтер» и спорткомитета, который выделил автобус, привозил и увозил участников по лагерям. «Юный строитель», «Орленок» (шахта имени Кирова), две команды из «Бирюсинки» (КСК) соревновались в пяти видах спорта. В командных видах: футболе, пионерболе, настольному теннису победы одержала первая команда «Бирюсинки». В личных видах: бег на 60 метров, прыжки в длину с разбега чемпионами спартакиады стали Гена Борисов, Миша Сыроежкин, Наташа Батракова и Марина Солопко.

Приятно отметить, что соревнования прошли организованно, с парадом открытия, с красочно оформленными листами соревнований. Торжественно прошел и заключительный парад с награждением участников и победителей.

Л. ТЕТЕРИН.

Вот так размах!

Письмо с комментарием

Не могу удержаться, чтобы не поделиться тем, с чем мне пришлось столкнуться. Хотя удивляться в наше неопределенное время просто не успеваешь.

Сейчас в стране бешеными темпами идет приватизация или, как еще говорят, разгосударствление (а в народе — прихватизация). Вот и я решила не остаться в стороне. Приватизировав одну комнату в квартире в заваливающем доме, стала собственником, и решила ее побыстрее отписать внуку, а то неровен час, что еще случится.

Понятно, что такие серьезные дела должны оформляться документально, на законных основаниях. Для этого существует государственная нотариальная контора.

Народу на прием там всегда очень много, и очередь нужно занимать желательнее с раннего утра, при этом в ожидании услуг проведешь не один час.

Благо, что в городе у нас их два отделения. Одно — в районе автовокзала, по улице Пушкина, а другое — на Спасстанции по проспекту Ленина.

Я со своей знакомой (она тоже по такому же вопросу) обратилась в отделение на проспекте Ленина. Хочу сказать, очень уютное помещение, но главное, культур-

ные, вежливые, грамотные специалисты. Невольно подумалось: вот везде бы так. Моя знакомая очень быстро оформила все документы, при этом тут же оплатив и за услуги, и, видимо, госпошлину, то есть ей не пришлось при этом бежать в сберкасса. Я заинтересовалась, сколько это стоит? Она мне ответила — 7 тысяч 740 рублей. Позже я сама увидела на стене яркий плакат, где все понятно было расписано. По моему вопросу: за удостоверение завещания — плата в размере минимальной месячной зарплаты (с 1 июля 1993 года она составляет 7740 рублей).

Тут подошла моя очередь, я зашла на прием. При этом выяснилось, к моему великому огорчению, что район, где я живу, обслуживается в другом отделении, на улице Пушкина. Нотариус просмотрела мои документы и подтвердила оплату за оформление, но сказала, что нужно обратиться туда.

Делать нечего, подалась на улицу Пушкина. Ожидала, как положено, более двух часов в очереди, дождалась. Но каково было мое удивление, когда молодой нотариус, не глядя на меня, буркнул, при этом шустро печатая на машинке: «Готовьте 46 тысяч 440 рублей». Естественно, я спросила, из чего сложилась такая плата,

мне ответили, что все написано в коридоре. Действительно, на стене висел листочек, где мелким текстом (без очков ничего не увидишь) было отпечатано — за завещание 7740+проект — пятикратный размер минимума (зарплата, всего 46440 рублей. Только я хотела уточнить, как же так? Но не тут-то было: «Не отвлекайте, все консультации платные».

Так и ушла ни с чем, вернулась домой и все это рассказала дочери. Та не выдержала и пошла выяснять, как так: два отделения одного и того же государственного учреждения и такой «размах» в ценах? Выяснила, что в своей работе оба отделения руководствуются одними и теми же законодательными документами. Только, как они сами поясняют (молодой человек — отделение на ул. Пушкина), по-разному их истолковывают. Сказал, что предатель горфинотдела принял такое решение применительно для нашего района.

А мне подумалось: ну почему я такая невезучая, и живу не там, где обслуживают по-хорошему, а платят в пять раз меньше? Может быть, кто-то поможет мне разобраться в этих делах?

К. СЛАСТЕНИНА.

Пенсионерка,
Ул. Рубинштейна, 9—12.

От редакции. Мы уже привыкли к тому, что цены на один и тот же товар и услугу могут быть разными. На 10, 20, 50 процентов, вдвое. Но государственная нотариальная контора по улице Пушкина, похоже, превзошла в ценообразовании всех: разница в услуге с другим отделением составляет шесть раз.

Сама по себе госпошлина в размере минимальной заработной платы (сейчас 7740 рублей) совсем не мала, особенно для пенсионеров и низкооплачиваемых (кому-то за нее надо работать месяца!), но если она увеличена еще в шесть раз?! Какой пенсионер может себе позволить эту услугу? Сколько времени он должен отказывать себе во всем, чтобы накопить эти 46 с лишним тысяч? Не успеешь собрать, а сумма поднимется до левяности тысяч — ведь инфляция пока не видно конца, а ми-

нимальная зарплата тоже не будет стоять на месте.

Автор письма права: в обоих отделениях руководствуются законом Российской Федерации о государственной пошлине, только понимают его по-разному. Нотариус В. В. Перевышин (с ул. Пушкина) объясняет, что возможность различного истолкования заложена в самом законе, что он несовершенно. Пятикратная минимальная заработная плата (кроме 7740 рублей за совершение сделки) берется за проект составления завещания. А если он человеку не нужен, если тот приходит со своим «проектом»-текстом — как тогда? На этот вопрос Владимир Владимирович не дал ответа.

Но это, по меньшей мере, странно — брать дополнительно почти сорок тысяч рублей за услугу, которой нет!

ВО САДУ И, В ОГОРОДЕ

И ЗИМОЙ С ГОРОШКОМ

Как солить и мариновать огурцы, помидоры, кабачки, перец, огородники знают. Из множества рецептов каждый предпочитает свой — кому какой способ лучше удается. Но вот, к примеру, зеленый горошек на любом огороде растет, а редкая хозяйка не сбивается с ног перед праздником, чтобы купить зеленого горошка. Без него праздничный салат не салат. Запастись горошком на зиму не так уж трудно. Вот один из рецептов.

Горох снимают в молочной спелости, очищают от створок. Занятие это требует терпения — летним вечером хорошо усидеть за него всю семью. На плите в большой кастрюле кипятят подсоленную воду. Кладут полторы столовых ложки соли на литр воды. В кастрюлю ставят дуршлаг с горошком, держат его в кипятке 10 минут, а потом большой деревянной ложкой вычерпывают горох вместе с рассолом и наполняют простерилизованную стеклянную банку доверху. Закрывают ее стеклянной крышкой — горох должен легко перемещаться в банке.

Еще более простой способ — сушка. Горошек чистят, погружают на 2 минуты в кипятки, а потом вынимают и сушат при температуре 60—70 градусов.

Не поленитесь и будете зимой с праздничным салатом!

М. КОРОВИНА.

А ЭТО зависит от того, что вы хотите заготовить на зиму.

ОГУРЦЫ, конечно, солим. Впрочем, сезон их уже проходит, а вот **АРБУЗЫ** — в самой поре, и до чего же хороши соленые! Выбираем крепкие, плотные, без трещин, с тонкой коркой и не слишком крупные, лучше всего примерно одинакового размера. Хорошо моем щеткой, обсушиваем и укладываем плотно в бочонки. Готовим рассол: 600 г соли на 10 л воды, кипятим его, даем остыть, процеживаем и заливаем в бочонки. Оставляем так на 2—3 дня, а затем выносим на холод, но следите, чтобы не подморозились — вкус будет уже не тот!

У вас на огороде уродилась **ЦВЕТНАЯ КАПУСТА**? Советую заквасить ее впрок! Только когда соберетесь ею заниматься, не назначайте на этот день других дел: перерабатывать цветную капусту нужно быстро, чтобы не успела потемнеть. Крепкий белый кочан делим на соцветия, промываем чистой проточной водой, плотно укладываем в банки и сразу же заливаем заранее

заготовленным, проваренным и охлажденным рассолом: на 10 кг капусты 5,5 л воды, по 400 г соли и уксуса. Оставляем на 2 недели при комнатной температуре, потом выносим на холод. Банки можно и не укупоривать, просто завязать пергаментом или закрыть пластмассовой крышкой.

Примерно так же готовим на зиму **ЧЕСНОК**: делим на зубчики, очищаем каждый от шелухи, моем, выдерживаем в чистой воде 3—4 часа, еще раз ополаскиваем и раскладываем в банки. Заливку варим из расчета 3 л воды, по 150 г соли и уксуса на 5 кг чеснока. Процеживаем, охлаждаем, заливаем в банки, сверху кладем укроп (стебли и соцветия) для аромата. Оставляем на 2 недели в комнате или кухне, потом храним в холодном месте, закрыв крышками.

А вот **СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ** лучше замариновать! Это вкусное, ароматное и красивое блюдо — укро-

шение любого стола. Берем зрелые мясистые плоды, тщательно моем, вырезаем плодоножку с семенами, еще раз промываем, чтобы удалить все семена из середины: они придают ненужную горечь. Теперь бросаем подготовленный перец в кипящую воду на 2—3 минуты, перекладываем в холодную — плоды становятся мягкими, их можно плотно уложить в банки. Ставим перец вертикально, прижимая к стенкам, чтобы меньше было пустот. Предварительно на дно банок укладываем по 2—3 зубчика чеснока, очищенных от шелухи, листик хрена, немного зелени и семян укропа, половинку лаврового листа. Заливаем в банки маринад, накрываем крышками и стерилизуем в кипящей воде 5—7 минут, после чего закатываем.

Так же готовятся маринованные **ПАТИССОНЫ**, **КАБАЧКИ**, **ВАРЕНАЯ СВЕКЛА**, порезанная дольками, **СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ**.

Самая важная операция — приготовление маринада. Он может быть, по вашему вкусу, более кислым, более острым или более нежным. В зависимости от выбора потребуются соответственно: на 3 стакана воды — стакан уксуса, столовая ложка соли, полторы столовых ложки сахарного песка; по 2 стакана воды и уксуса на то же количество соли и сахара; на 3 с четвертью стакана воды — 3/4 стакана уксуса и также столовая ложка соли, полторы столовых ложки сахарного песка.

Сначала кладем в воду соль и сахар, нагреваем, помешивая, пока не растворятся полностью. Кипятим еще 10—15 минут, снимая пену с поверхности. Процеживаем, чтобы отвар был прозрачным, через два слоя марли или полотна. Только после этого вливаем уксус, иначе он улетучится при кипячении, заливка будет слабее и ее консервирующие свойства уменьшатся.



Работы

В августе

Последний месяц лета, в саду и на огороде наступает уборочная страда: созревают яблоки летних сортов, груши, вишня поздних сортов, сливы ранних и средних сортов.

ПЛОДОНОСИЩИЙ САД. В первой декаде месяца убрать вишню поздних сортов. Плоды убирать по мере созревания. Перед съемом плодов надо собрать с земли опавшие (в отдельную тару). Затем снять их с нижних ветвей, начиная с периферии, потом со средней и верхней частей кроны.

Земляника. Первая половина месяца — оптимальный срок посадки рассады, укорененной под пленкой. Следует периодически удалять усы между рядами или сдвигать и направлять их в ряды.

Черная смородина, крыжовник. В первой декаде убрать ягоды поздних сортов черной смородины. В третьей декаде после сбора урожая полить кусты смородины и крыжовника. Затем, как только почва подсохнет («созреет»), провести рыхление.

Малина. После сбора урожая вырезать отплодоносившие побеги у самого основания, не оставляя пеньков, а также слабые и поврежденные молодые. В конце месяца для ускорения вызревания тканей прищипнуть точки роста.

КИНО

Кинотеатр «Сибирь»

КОШМАР НА УЛИЦЕ
ВЯЗОВ (11, 15, 17, 21).
НИНДЗЯ - ПРАВИТЕЛЬ
(9, 30, 13, 19).

Поздравляем!



Дорогого, любимого мужа, отца, дедушку **Ивана Максимовича Шабалина** с 60-летием! Желаем тебе здоровья на 100 лет, А каждый день пусть будет полон счастья. Пусть радость будет спутницей твоей. И жизнь твою минуют все ненастья.

Жена, дети, внуки.

~ □ ~

Дорогую жену Людмилу Алексеевну Бельдягину и дочерей **Машеньку, Ирочку** с днем рождения!

Пусть, что захочется, то сбывается. Что не ладится, пусть забудется. Пусть хорошее только множится. И, как в сказке, в жизни сложится.

Муж и папа Сергей.

В магазине «Старт» имеются в продаже боковые прицепы к мотоциклам «ИЖ-Юпитер» и «ИЖ-Планета». Стоимость прицепа 270 тысяч рублей.

Боковой прицеп вы можете приобрести за наличный расчет и в кредит по предоплате.

БЛАГОДАРИМ

Выражаю сердечную благодарность коллективу завода ЖБИ производственного объединения «Ленинск-уголь», кирзавода, друзьям, знакомым, соседям и близким, принявшим участие в похоронах моего любимого сына **Валерия Федоровича Юрова**.
Мама.

Профсоюзная организация и администрация Ленинской автобазы выражают глубокое соболезнование председателю профсоюзного комитета **Ю. Д. Жаворонкову** по поводу смерти его отца.

ЖАВОРОНКОВА
Дмитрия Васильевича.

Сладкоежкам на радость

ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ

Непревзойденным по вкусу и аромату считается вишневое варенье с красивой темно-красной окраской. Варенье из вишни можно варить с косточками и без косточек. Косточки придают варенью специфический миндальный привкус. Варенье с косточками более ароматное. Однако такое варенье нельзя долго хранить. Вишни пересыпают сахаром (1,2 кг на 1 кг плодов), желателно добавить стакан воды. После 2 ч. выстаивания, массу нужно варить сначала на слабом огне, удаляя образующуюся пену, затем при более сильном кипении до готовности.

Варенье из вишни с косточками варить несколько труднее, так как сахарный сироп медленно впитывается в целые плоды. Поэтому рекомендуется вначале вишни наколоть, затем залить горячим сахарным сиропом (800 г сахара и стакан воды на 1 кг плодов), выдержать 3 ч., варить при слабом кипении 5 мин. и выстаивать 5 ч. За это время в горячем варенье нужно растворить сахар (400 г), после чего вновь уварить. Так повторить три раза. Затем сварить массу до готовности, выложить в банки и укупорить крышками.

ЖЕЛЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Из красной смородины получается очень вкусное и красивое желе. Для этого ягоды рассортировать, удаляя гнилые, недозрелые и перезрелые, очистить от плодоножек, веточек и примесей, положить в кастрюлю, залить водой и варить до выделения сока, который надо процедить и охладить. После выстаивания его нужно осторожно слить с образовавшегося осадка и варить, снимая пену до тех пор, пока объем сока не уменьшится вдвое, добавить сахар (500 г на 1 кг невареного сока), довести до кипения и разлить в банки. При приготовлении желе после длительной варки в смородино-

вом соке значительно снижается количество питательных веществ, теряется аромат. Поэтому можно получить сырой сок из красной смородины, растворить в нем сахар (250 г на 200 г сока) и разлить в мелкую тару. При таком соотношении сока и сахара продукт хорошо сохраняется до весны.

КАК КОНСЕРВИРОВАТЬ КРЫЖОВНИК

Из крыжовника хорошо готовить варенье, маринады. Особый интерес может представить «царское варенье», которое надо варить из недозрелых ягод. После сортирования и мойки ягоды очищают от стебельков, чашелистиков и семян, надрезая при этом полностью или частично ножом. Через разрез петель из алюминиевой проволоки или шпилькой нужно удалить семена. Затем крыжовник необходимо вновь промыть, уложить в посуду, залить холодной водой и оставить на 5—6 ч. При выстаивании ягоды рекомендуется перестилать вишневыми листьями. Последние придают варенью особый аромат и способствуют сохранению зеленого цвета. Далее крыжовник надо откинуть на дуршлаг, опустить в кипящий сироп (1,5 кг сахара и два стакана воды на 1 кг ягод) и выстаивать не менее 3—4 ч. После этого варить многократно до готовности.

КОНСЕРВЫ БЕЗ САХАРА

Плоды и ягоды можно консервировать без добавления сахара. Вымытую и высушенную черную смородину поместить в банки, накрыть стерильными крышками и прогреть при температуре 40—45°C. Когда ягоды дадут сок и содержимое в банках уменьшится вдвое, массу нужно пересыпать из одной банки в другую доверху, вновь накрыть крышками и пастеризовать при температуре 80—85°C (банки вместимостью 0,5 л—20 мин., 1 л—25 мин.).

Слегка недозрелый крыжовник можно наколоть в нескольких местах, наполнить банки до плечиков, залить горячей кипяченой водой. Затем пастеризовать при температуре 80—85°C (банки вместимостью 1 л—15—20 мин., 3 л—25—30 мин.).



Учредители:

Ленинск - Кузнецкий городской Совет народных депутатов и трудовой коллектив редакции газеты «Ленинский шахтер».

Редактор
С. П. БАРАНОВ.

Адрес редакции:

652500, г. Ленинск-Кузнецкий Кемеровской обл., ул. Белинского, 15.

СПРАВКИ ПО РЕДАКЦИИ:

По письмам — 2-07-10, по рекламе и объявлениям — 2-07-13.

Авторы опубликованных материалов несут ответственность за достоверность и точность приведенных фактов. Редакция может публиковать статьи в порядке обсуждения, не разделяя точку зрения автора.

Газета зарегистрирована исполкомом Ленинск-Кузнецкого горсовета 12 октября 1990 г., регистрационный № 428. Выходит 5 раз в неделю, кроме воскресенья и понедельника. Доставляется подписчикам в день выхода. Объем 1 п. л. Индекс 51915. Тираж 23702. Номер подписан в печать в 17 час. 00 мин.

Газета отпечатана в Ленинск-Кузнецком полиграфическом производственном объединении (ул. Белинского, 17). Печать офсетная. Заказ № 6576.

Цена одного экземпляра в рознице — 15 рублей.