

ДОРОДСКАЯ

Газета основана 1 октября 1930 г. До 1994 г. выходила под названием "Ленинский шахтер"

АВЗЕТ

№ 182 (16095) Пятница, 23 сентября 1994 г.

СЕМЕЙНАЯ



ПЯТНИЦА

День веселых мастеров

Новый "учебный" год начался и для станции юных техников нашего города. На днях она гостеприимно встречала своих кружковцев и учащихся школ города.

Все началось с экокурсии по станции. Ребята познакомились с кружками «Фото», и «Макраме», студией «Дизайн». Узнали, что, став кружковцем, они смогут освоить основы моделирования и конструирования женской одежды или художественного конструирования трикотажных изделий. А может быть, кто-то выберет для себя занятия в кружке инкрустации соломкой и металлической стружкой. Любители техники могут посещать секцию начального технического моделирования.

Руководители кружков и секций дали полную информацию о занятиях. Очень большой интерес у мальчиков вызвал дельтаплан, который собрали Ирина Сидоренко и Слава Салтыков. А демонстрировался он прямо на площадке перед станцией.

Каждый кружок был представ-

лен еще выставкой своих изделий. Надо сказать, что впервые на СЮТе открывается секция «Мото». Одним словом, педагогический коллектив станции приложил немало усилий, чтобы расширить спектр интересов своих кружковцев.

Завершился день открытых дверей веселой игрой «Миг удачи». Ее 15 участников оспаривали право выйти в заключительный тур, а затем в финал в самых разнообразных состязаниях. Они должны были быть знатоками и сказок, и географии, и даже детектива.

Интересно прошла и математическая эстафета, где могли участвовать даже самые маленькие из гостей. Надо сказать, что знание математики для многих кружковцев просто необходимо, вот и нужно было доказать, насколько знакомы они с этой царицей всех наук.

Е. СЫЧЕВА.
Методист СЮТ.

Переходим на зимнее время

Предстоящая с субботы на воскресенье ночь будет в радость для любителей сна: можно потерять целый «лишний» час. Россияне переходят на зимнее время, а это значит, что в два часа ночи с 24 на 25 сентября стрелки часов следует перевести на один час назад.

Адаптация организма к новому времени, по мнению медицинских светил, лучше всего происходит именно в выходной день. Правда, они ни слова не говорят о тех, кто ночью будет работать: шахтерах, водителях, железнодорожниках, слесарях аварийных бригад, медиках. Уж им-то не позавидуешь. Представляет, работаешь целых шестьдесят минут, а стрелка часов остается на одном месте.

И тем не менее переходим на зимнее время. Переведем с вечера стрелки всех часов на нужное деление... Будем ждать зимы! А уж она-то поторопится, быстрехонько пришлет своих гонцов. Вот уже и похолодало, пошли нудные меланхолические дожди, начинаются заморозки, «белые мухи» полетели. Грустно расставаться с летом. Но оно будет жить в наших воспоминаниях, в фотографиях, в наших добрых делах. А может, конец сентября и октябрь подарят нам еще несколько теплых, по-настоящему летних дней?

Впрочем, в природе нет плохой погоды. Будем помнить об этом и принимать ее такой, какая она есть.

С. СЕРЕГИН.

ПОДПИСКА-95

Вот и начинается снова подписная кампания - теперь уже на первое полугодие 1995 года. Почти все издания уже назвали новые цены, от некоторых даже оторопел берет. Так, «Российская газета» по ведомственной подписке стоит более ста тысяч рублей, областная газета «Кузбасс» (пятиразовый выпуск) - 29100 рублей, всеми любимый «Труд» - 38700 рублей.

Еще одну новость сообщили нам из Иркутской области. Там проводят неделю льготной подписки на все газеты - за 50 процентов стоимости почтовых услуг. Пока наши кузбасские связисты не решаются на такой шаг. А зря, ведь их доходы напрямую зависят от суммы подписки, то есть от количества выпущенных газет.

С начала будущего полугодия работники нашего почтамта будут разносить каждый экземпляр «Городской газеты» за 103 рубля. Остается добавить сюда стоимость типографских услуг, бумаги, которая тоже растет с каждым месяцем. Исходя из этих основных показателей и сложилась цена подписки на «Городскую газету». Скажем сразу, что часть расходов покрывается государственной дотацией, поступающей из городского бюджета. Таким образом, пятиразовая газета обойдется читателю в 21 тысячу рублей. Сумма, конечно, немалая, особенно для пенсионеров. Но сравните ее с ценами на другие издания, соизмерь-

те с затратами на издание газеты, и тогда вы поймете, что это самая минимальная цена, которую можно было установить и которая, повторяем, не покрывает всех затрат. Чтобы особенно не подрывать свой семейный бюджет, нам остается посоветовать провести подписку частями: на месяц, квартал, с последующим ее продлением.

В течение нынешнего года читатели в своих письмах и телефонных звонках советовали провести отдельную подписку на субботний номер - специальный выпуск «Рекламный вестник». Мы выполняем это пожелание, но с одним условием: стоимость подписки определена без учета дотации, так как, какая служилась. Для сравнения можно привести такой пример: уже в этом полугодии один номер беловской газеты «Омикс» с программой телевидения и рекламой стоит 500 рублей. Но ведь цены-то растут: и на бумагу, и на краску, и на бензин! Поэтому «Рекламный вестник» на полгода будет стоить 15 тысяч рублей, на три месяца - 7500, на один месяц - 2500 рублей.

Для удобства читателей в ближайшем номере будут опубликованы два подписных бланка - на «Городскую газету» и отдельно на «Рекламный вестник». Разумеется, тот, кто выпишет пятиразовую «Городскую газету», будет получать и «Рекламный вестник».

Что пели детям в старину?

Мать дает младенцу жизнь, материнская поэзия - душу. А начинается все со колыбельной песни, которой, убаюкивая, усыпляют ребенка. Ее главная стихия - любовь и нежность, ее главный мотив - пожелание крепкого сна, здоровья и хорошей жизни. Приснувшего младенца мать, распелав, ласкает, поглаживает вдоль тельца, приговаривая пестушки. Славные, ласковые стишки - пестушки есть на все случаи жизни: и когда ребенка кормят, и когда умыкают, и когда учат стоять, прыгать, ходить...

Затем идут потешки - первые игры, забавы: «Ладушки», «Сорока-ворона», «Коза рогатая». За

ними - прибаутки и игровые песни, интересные прежде всего содержанием. Позднее наступает черед закличек и приговоров - песенок - обращений. И, наконец, приходит пора первых сказок: «Репки», «Курочки рябы», «Колобка», «Теремка»...

Увы, многое утеряли мы из веками отобранного бесценного опыта народной педагогики. Целые поколения вырастают без материнских колыбельных песен и пестушек, без бабушкиных сказок и приговоров. А может, вспомним забытое? Тем более, что на базе школы искусств N 18 открывается детское фольклорное отделение, где дети смогут

изучить такие предметы, как фольклористика и этнография, русские народные игры, народная хореография, народное прикладное творчество. Но основным предметом этого нового отделения будет народное пение.

Набор и прослушивающие будут проводиться в филиале школы искусств N 18 по адресу: б. Химиков, 5 (телефон 2-67-50), 2 октября в 10 часов. В школу принимаются дети с локальным дальним (музыкальный слух, голос).

Так что не все еще потеряно. И, возможно, в недалеком будущем дети услышат настоящие русские колыбельные песни.

С. БОДРОВ.

ЗА ПРОШЕДШУЮ неделю управлением внутренних дел города зарегистрировано 73 сигнала о преступлениях. 48 из них приходится на кражи чужого имущества. Совершено 3 хулиганства, один грабеж, два дорожно-транспортных происшествия. Самым печальным является тот факт, что прошедшие дниместили в себя семь убийств и три тяжелых телесных повреждения граждан.

Сотрудниками отдела раскрыто 16 и не раскрыто 36 преступлений. 141 человек задержан за нарушения, предусматривающие административные наказания.

В числе убитых двое - С. Долматов и Н. Зейналов, один найден в своей квартире, другой

прямо на улице, - с множественными огнестрельными ранениями.

По улице Советской 16 сентября поднят труп Ю. Мисливцова с колото-резаными ранами в области грудной клет-

завода поступили сигналы о стрельбе, звучащей из коммерческого киоска, расположенного здесь же. В результате проверки в киоске обнаружены и изъяты охотничье ружье,

был задержан хозяином квартиры.

За ряд совершенных в городе квартирных краж сотрудниками уголовного розыска задержан О. Ардаков, ранее судимый за неоднократное совершение аналогичных преступлений. Идет предварительное следствие.

За неделю совершен один поджог - дезертир из рядов Российской армии поджог дом своей бабушки.

Грабителей в основном интересуют кожаные куртки. За прошедшую неделю их сняли с трех человек, предварительно избив пострадавших.

Пресс-центр УВД города.

Криминальная хроника

ки. В ночь на 16 сентября неизвестные из хулиганских побуждений во дворе дома по ул. Полтавской застрелили овчарку.

Похоже, что к выстрелам горожане уже начинают привыкать. Но не все. От жителей района электрорампового

которое значится в розыске, как используемое ранее в другом преступлении, запас патронов и два мешка с анашой.

17 сентября некто Е. Н. Жерносек, взломав двери, проник в одну из квартир дома по ул. Панферова, где пытался похитить вещи, но

А ЮБИЮ золотую осень. Однажды в чарующую пору бабьего лета я отдыхала в Борисовском санатории. Особенно запомнился самый теплый, солнечный день в середине сентября. В этот день после обеда мы с Еленой Васильевной отправились в лес на прогулку. Елена Васильевна — моя соседка по комнате. В лесу праздник. Деревья надели самые дорогие наряды. Золотой наряд на белоствольной красавице березе. Черемуха обрядилась в пурпурные тона и роняет черные серыги. Осиньи озаряются ярким альбом светом. Пунцово кудрявятся рябины. От дерева к дереву протянуты тонкие нити липкой паутины. Тихо в осенней лесу. Только труженик дятел стучит на сухом дереве. Ветра нет, а листья падают и падают, устилая землю цветистым ковром. Стройные молоденькие сосенки тоже украсились. Желтые, красные, оранжевые листья накололи себе на иголки. Что-то грустное, прощальное слышится и видится в осеннем лесу.

Но это светлая грусть. Осенью мы лучше видим глазом и чувствуем сердцем. Тишина, спокойствие благоприятствуют доверительному разговору. И Елена Васильевна, любовавшись картинками осеннего цветного полотна, начинает рассказывать о своей нелегкой судьбе.

Замуж я вышла в девятнадцать лет по любви. Олег был единственным сыном в семье. Он учился на последнем курсе политехнического института. Я работала учительницей в начальных классах. Из загса привел меня муж в 18-метровую квартиру родителей. Свекор и свекровь мне понравились сразу. Люди образованные, интеллигентные. Оба закончили университет.

В свои пятьдесят лет они выглядели хорошо. Свекровь еще хранила следы бывлой красоты: высокий лоб, большие темные глаза, опущенные густыми ресницами, точеный нос. Светлые волосы, заметно тронутые сединой, собраны в тугой узел. На свадьбе в качестве напутствия свекор, филолог по образованию, прочел нам стихи С. Щипачева:

Любовью дорожить умеете,
С годами дорожить вдвойне.
Любовь не вздохни на скамейке
И не прогулки при луне.
Все будет: слякоть и пороша,
Есть вместе надо жизнь прожить.
Любовь с хорошей песней схожа,
А песню нелегко сложить.

Свекровь, Лидия Ивановна, тоже сказала свое напутственное сло-

во: «Главное в семейной жизни — взаимопонимание и любовь. А любовь — это труд души, сердца и ума. Искусство любви состоит в умении доставлять радость, наслаждение близкому тебе человеку. Без любви и детей семья — не семья».

Родители мужа приняли меня как родную. Жить в двухкомнатной квартире было тесновато, особенно когда появилась дочка. Бабушка с дедушкой всю свою нежность и любовь обратили на Юленьку. Отдавали ей все свободное время.

Я все больше и больше убеждалась, какой прекрасный и мудрый человек моя свекровь.

Как иногда принято в молодых семьях? Задержался муж с работы, выпил с друзьями — и тут же затевай с ним ругань, выясняй, где был, с кем пил.

Что гре-ха та-ить, бы-вало, и у нас такое.

Поздно, жду мужа, а внутри все кипит. Звонок, открываю дверь — он, поахивает спиртным. Свекровь отозвала меня в сторонку да тихо и говорит: «Дай ему сейчас молока, уложи спать, а утром разберешься, утром он лучше поймет».

Послушалась я ее, хотя кипело все во мне. А утром — он сам с повинной... Да и у меня уже гнев не тот, что был накануне. Послушала его оправдания с сердитым видом, да потом не выдержала — улыбнулась... В другой раз Олег заранее предупреждает: друг из армии вернулся, зовет в гости, а мать ему: «Возьми жену с собой». Я удивилась: «Да что вы, а пеленки, а дела?» «Иди-иди, — говорит, — придешь да куда и переделаешь?» Возвратились поздно, спать хочется, думаю: сейчас еще стирать предстоит. Вхожу — все перестирано, уже досыхает.

Утром спрашиваю: «Зачем это вы, мама, за меня все сделали?» А она: «В другой раз ты меня выручишь. Нароботаешься еще, жизнь-то, она длинная».

Дали нам с мужем квартиру в новом доме, в новом районе. Мы на-радоваться не могли. Отделились от наших стариков. Однако скучно было им без нас и нам без них. Решили мы две квартиры объединить в одну. Съехались, но даже не успели как

следует оборудовать новое жилье — умер свекор. Потерю эту мама переживала очень тяжело. Мы с мужем срочно взяли отпуск. Купили туристические путевки на всех, чтобы сменить обстановку и отвлечь маму от горя.

Жизнь шла своим чередом. Когда Олег закончил институт, поступила учиться я. Мама помогала нам буквально во всем. Делила с нами успехи и радости, горести и разочарования. Мы постоянно чувствовали ее материнскую заботу о нас, поддержку, готовность помочь мудрым и спокойным советом. Я удивлялась все-гда ее такту и терпению.

По рас-

Р О З Ы



ДА ДА СВЕКРОВИ



ска- за м подруг я знаю: бывают в семьях раздоры: кому деньгами управлять, кому хозяйство вести? Моя родная мама, когда я выходила замуж, сказала мне: «За свои деньги не цепляйся, отдавай их свекрови, меньше зла будет и обид». Так я и делала. Да она их, собственно, и не брала. Просто все, что мы получали, складывали в определенное место. Крупную вещь покупали после семейного совета. Удивлялись мои знакомые женщины: «Как это ты сама деньгами не командуешь?» Я отвечала: «Мама все равно заботится не о себе, а обо всех».

Мужу вдруг предложили работу в другом городе, более интересную, перспективную. Мы с мамой, конечно, поддерживали его, хотя много было хлопот с обменом квартиры, переездом. Мне пришлось расставаться с родителями, менять работу. У меня и в мыслях не было, чтобы не поддержать мужа. И на новом месте все устроилось отлично...

Однако счастье может неожиданно прийти конец. На тринадцатом году нашей семейной жизни мужа направили в командировку на месяц в тот город, где мы раньше жили. Вначале он писал письма и ежедневно звонил, потом вдруг пе-

рестал. Пришлось разыскивать его через знакомых и просить, чтобы он позвонил домой. Он позвонил, но тон его был безразличен и холоден...

И вот конец командировки. Приехал. Кинулась я к Олегу, а он голову в сторону отворачивает. Но я значения этому не придавала, скорее на кухню — стол накрывать. Прибегаю из кухни, смотрю, он сидит на диване с дочерью и что-то тихо ей рассказывает, а у нее слезы на глазах. В чем, думаю, дело? Не получилось праздничного обеда, угрюмо поковырял еду вилкой. Поднялся: «Пойдем погуляем». И на улице рассказал, что встретил женщину, на которой хотел когда-то жениться, но она другого предпочла, уехала с тем.

А теперь вот вернулась в родной город, с двумя дочерьми, разведена, живу с родителями.

те-лей. А я так, для поддержания разговора, спрашиваю: «Ну и как она выглядит?»

Олег отвечает: «Прекрасно!» И дальше продолжает: «Мы с ней старое вспомнили, прощения друг у друга попросили, плакали...»

У меня чуть ноги от этой новости не подкосились. А вечером дочь ко мне со слезами: «Мамочка, папа мне говорил, что скоро у меня будут две сестренки, они согласны, чтобы я жила с ними. А ты разве уйдешь и оставишь меня?» Я поцеловала ее, успокоила и сказала, что всегда буду с ней вместе. Дочь уснула, а я не смогла в эту ночь глаз сомкнуть. На другой день утром, в воскресенье, встала и ушла, куда глаза глядят. Хотелось побыть одной, во всем разобраться...

Решила уехать с дочерью в сельскую местность. Голова и руки есть — значит, не пропадем. Буду работать в сельской школе. Ехать под крылышко родителей — совесть не позволяла их расстраивать.

А что же свекровь? Она сурово молчала. Не знала я, что у нее на душе. Однако догадывалась — сын он ей, и этим все сказано. Мать всегда сына поддержит. Осмелилась, спросила: «Мама, что мне делать?» Она спокойно ответила: «Ничего, дочь». И тогда я ей поведала о том, что хочу уехать с дочерью, чтобы освободить ему квартиру для новой семьи. Свекровь твердо сказала: «Ему с нами

плохо — пусть уходит, а мы будем жить, как жили».

Много еще пришлось мне пережить. Были у Олега и сомнения, и клятвы, однако чувствовала я, что связь продолжается. Для меня же это было пыткой.

К тому же, начинались государственные экзамены. Бывало, залоюсь в комнате, вроде бы учу, а у самой строчки плывут перед глазами от слез. Войдет мама, напоит меня горячим чаем, даст успокоительное лекарство, насильно накормит, и снова учу. Так экзамены мы с ней и сдали, и не просто сдали, а все на «отлично». Я стала преподавать географию в средней школе. Однажды, снова узнав о встрече мужа с моей соперницей, сказала ему: «Две жизни нам не дано, а единственную жизнь надо прожить с любимой. Зачем мучить меня и себя тоже?» Подала на развод. Просила судью не делать попыток нас примирить: муж любит другую женщину, и я хочу ему счастья. И прошло все очень тихо, без нервотрепки. Выдали бумаги, которые жгли пальцы: в них говорилось, что мы теперь чужие люди.

Вот уже второй год мы живем втроем: свекровь, я и моя дочь. Второй раз замуж не вышла, хотя было предложение от порядочного мужчины. К сожалению, я однолюбка.

Олег приезжает навестить мать и дочь. Я не противлюсь этому. Случается, и по хозяйству чем-то поможет. Рана лечится временем.

Дом остался домом, уютным, теплым, с привычными семейными традициями: по выходным и праздникам — пирожки с любимыми начинками, в дни рождения — шуточные плакаты, подарки, цветы.

У свекрови день рождения в августе. Август богат цветами. Пришла на рынок, глаза разбегаются, а мне надо самые лучшие розы. Нашла, наконец, подходящие. Пожилая женщина, их продающая, заинтересовалась:

— И кому это вы покупаете такую роскошь, если не секрет? «Нет, — ответила, — не секрет: свекрови». «Свекрови? — глаза женщины от удивления округлились, но она тут же добавила: Как же, как же, она тебе своего сыночка подарила. Хороший, наверное, муженек-то?» «Да, — говорю, — очень хороший, лучше не надо». Распладалась, но не успела далеко отойти, как женщина окликнула меня: «Дочка, подожди-ка!» И дала мне еще три розы. «На-ка вот, эти твоей свекрови от меня, в первый раз у меня сноха для свекрови розы покупает».

Н. ИПАТОВА.

ПОХОРОНИЛИ СОЛДАТА

В КАРЕЛИИ
ОБНАРУЖЕНЫ ОСТАНКИ
ВОЕННОСЛУЖАЩЕГО,
ВОЗМОЖНО, ИЗ НАШЕГО
ГОРОДА

В процессе поисковых работ, проводимых фондом «Поиск» из Архангельска, в начале августа нынешнего года на берегу озера Вара-Ярви были обнаружены незахороненные останки военнослужащего. В солдатском медальоне были такие о нем сведения: Викток (Виктор) Санкилий Иванович, 1918 года рождения, сержант, уроженец Новосибирской области, г. Каменск-Кузнецкий (Ленинск-Кузнецкий), ул. Пушкина, 30. Со временем бумага в медальоне истлела, и следов не смогли правильно прочитать фамилию солдата и город, откуда он призывался. В графе «кому сообщить о смерти» остались видны всего несколько букв: «...окову (а)...олаевичу».

Участники общественно-благотворительного фонда «Поиск» произвели захоронение останков военнослужащего 17 сентября в поселке сном Лоховском района, что в Карелии. Сделано это было со всеми почестями, которые полагаются при захоронении солдата войны, сложившего свою голову за Отечество. Еще одной могилкой стал больше на этой земле, но этот факт не может вызывать чувства горечи, ведь наконец-то, через пятьдесят с лишним лет, душа усопшего обретет свой покой, а для солдата окончится война. Горечь вызывает то, что полвека кости погибшего оставались брошенными и никто не чувствует по этому поводу своей вины, исключая, конечно, членов поисковых групп, деятельность которых в большинстве своем зиждется на благотворительности.

Участники фонда «Поиск» просят родственников или знакомых погибшего сообщить о себе. Если кто-то имеет хоть малейшую информацию об этом сержанте или его родственниках, тоже дайте весточку. Это тем более важно, что, по данным Ленинск-Кузнецкого ОГВК, С. И. Викток в числе погибших, пропавших без вести и призванных не значится. Возможно, он призывался на войну другим военкоматом, а родители и родственники жили или живут в нашем городе. Писать можно или в нашу редакцию, или непосредственно в фонд «Поиск» (163004, г. Архангельск, а/я 34). Возможно, что общими усилиями мы установим имя солдата, погибшего за родное Отечество, и родственники узнают место его последнего пристанища.

С. БЕЛОВ.

7 ЕДАВНО одна знакомая пришла ко мне крайне расстроенная и чуть не со слезами стала рассказывать, как ее обидели в магазине.

- Я одного не пойму, - недоумевала она, - где же у нас рынок? Магазины выкуплены коллективами. Значит, должны они так работать, так меня обслуживать, чтобы я не пошла в другой магазин, а купила у них. А что на самом деле? Я минут пять ждала, пока она соблаговолит оторваться от оформления витрины. Стала, смотрит на меня. Цены написаны нечетко: Я спросила, сколько стоит колбаса. Продавец огрызнулась: «Там все написано!». - «Но я плохо вижу». - «Очки носить надо!». И ушла в подсobку. Я постояла еще с минутку и тоже ушла. Покупать у нее что-либо уже не хотелось. Тогда ты в газете не называй ни магазин, ни фамилию продавца - я ведь не люблю. Просто обидно. И обидно, как они ухитряются хотя бы на хлеб себе заработать. Они же от покупателей, как от врагов, отбиваются.

Выполняя просьбу, не называю этот магазин. Да дело и не в нем. По-моему, для Ленинска-Кузнецкого такое отношение к покупателям, клиентам, абонентам и прочим потребителям услуг - не редкость. А написав об этом меня побудила история.

Четыре года назад, будучи в отпуске, зашла я в один заурядный магазинчик заштатного украинского городка. Просто обходила весь торговый ряд, вот и сюда завернула. Магазины крошечный, вроде тех «Голубых Дунаев», которых раньше немало было в нашем городе.

Пробежав равнодушным взглядом по ассортименту, увидела разливное сгущенное молоко. Стоило оно... 90 копеек. Время было «доинфляционное», проехать в автобусе еще можно было за 5 копеек, но такая цена на сгущенку меня все равно удивила. Я знала, что в родном Ленинске-Кузнецком она была в дефиците и стоила где-то порядка 2 рублей 50 копеек за кило.

Конечно, я не могла пройти мимо такого явления. Тем более, что решила: это какая-то неточность. Или молоко снятое.

- Скажите, это девятьсот копеек за килограмм или за баночку? - спрашиваю продавца.

Та прямо засветилась навстречу.

- За килограмм, за килограмм! А вам - в баночку налить?

- Нет-нет, я не собираюсь покупать. Просто спрашиваю, потому что у нас оно немного дороже.

- Где это у вас?

- В Сибири.

- Ой, жиночко! - всплеснула руками продавец. - Да разве в Сибири-то молоко? Да такого молочка, как у нас, нигде нет. Вы только попробуйте! Да во всем мире вкуснее не найдете!

- Но я действительно не собираюсь покупать. И все

же сгущенка, наверное, из обезжиренного молока, потому что дешевая? - Что ж вы такое кажете! - изумилась моя собеседница. - Да из самого настоящего, целенького, сладенького молочка! Это со взвоз привозит, они там сами изготавливают, потому цена такая. Оно вкусное, не сомневайтесь. Да разве есть на свете молочко, чтобы лучше украинского?! Наша коровка на такой травке пасется, сочной да зеленой, да с цветочками. У нас такая землячка плодородная, все на ней вкусное и запашистое растет. И молочко у коровки запашистое да густое. И сгущенка из него - что твой мед. Нет, вы только попробуйте, я же с вас за это денег не возьму.

А сама быстро сплоснула под краном чайную чашку, вытерла чистым полотенцем и налила в нее немного сгущенки из кувшина на витрине. Все это под «аккомпанемент» собственного монолога.

Мне ничего не оставалось, как попробовать. Действительно, молоко было хорошим, в чем я, кстати, и не сомневалась. Но как теперь выйти из ситуации, не представляла. Жила я уродных, кормили меня самыми вкусными яствами, в том числе и сгущенкой, и покупать ее не было никакого смысла. Мои родственники приняли бы это как оскорбление.

- Вы поглядите, жиночко, - продолжила свое продавец, - какое оно желтень-

кое. Разве в Сибири может быть такое жирное и вкусное молочко? Берите, не пожалеете!

- Но у меня нет банки, - я все же еще пыталась сопротивляться. - Ведь я здесь проездом, зачем мне это...

- Да я вам дам баночку! - с гордостью откликнулась продавец. - Вот, в маленькую налью. А крышечку потом вернете.

Увидите, что вам захочется

**ДАВАЙТЕ
УЛЫБАТЬСЯ!**

купить побольше, когда распробуете.

Как по волшебству, у нее в руках появилась двухсотграммовая баночка из-под майонеза, она ее тоже сплоснула, протерла. Затем быстро взвесила, аккуратно закрыла баночку крышечкой и вручила мне.

- Всего-то с вас двадцать копеек, - сообщила так, как говорят малышу после укола: вот и все, а ты боялся. - Кушайте на здоровье!

Ошеломленная, я покорно заглотила и пошла домой. И, только пройдя пару кварталов, начала смеяться. До сих пор не могу понять, над чем я смеялась. То ли над собой, ошарашенной и замороченной, то ли над ситуацией, в которую попала, то ли над нашим «ненавязчивым» сервисом, который делает нас беспомощными перед «навязчивым». Шла по улице и смеялась, а редкие встречные прохожие поглядывали на меня с недоумением.

Назавтра, отправляясь отнести крышку, я захватила с собой и литровую банку. Мне казалось просто неприличным не купить больше сгущенки из «самого вкусного в мире» молока.

Вообще, как я заметила, на юге России, на Украине, в Крыму работники торговли, частники, торгующие на рынке, в большинстве своем приветливы и словоохотливы. Они опутают тебя паутиной хороших слов, не погнушаются даже легкой лестью - лишь бы ты купила. Но если и не купишь, они не обижаются, что зря потратили на тебя свое время и красноречие. Видимо, это

уже традиционно сложившийся стиль отношений «продавец-покупатель». Ты еще не успела толком глянуть на товар, а на тебя уже обрушивается прямо-таки лавина сердечности, граничащей с обожанием. Ну, как не купить пучочек укропа (может, не очень-то в данный момент и нужно) у бабушки, которая тебя уже десять раз назвала и красавицей, и «любой ясочкой», и еще бог знает кем. Что для тебя составят эти десять копеек (в прежние времена)! За три минуты, пока ты с ней торгуешься, она доложит тебе всю родословную этого укропа, грядки, на которой он растет, расскажет о пользе, которую приносит организму овощи, приведет в пример споху, которая только этим укропом и вылечила своего маленькому животик. Господи, подумаешь, и все это - ради десяти копеек?! Да нет же, не ради них. Просто это - устоявшаяся форма торгового ритуала. Так принято, так привыкли. Без этого и рынок - не рынок.

Не все, конечно, там столь словоохотливы. Да и покупателей многих такая форма общения раздражает. Но основной тон базара - таков. И, ей-богу, это все же лучше, чем если тебя обхамят, оскорбят, обругают.

Все мы - народ занятой, озабоченный экономическим кризисом, политической нестабильностью и множеством связанных с этим проблем. Потому вывести нас из себя - пара пустяков. И мы очень охотно «выходимся», срывая свои неприятности на домашних, сослуживцах, в автобусе, в магазине, на улице.

А подумайте, насколько легче, спокойнее текла бы наша жизнь, если бы сфера услуг встречала нас, как родных! Сколько сэкономилось бы энергии и сколько добрых улыбок озарило бы хмурые лица! Все не обязательно лететь дифирамбы покупателям и клиентам, не надо льстить им и заговаривать зубы. Надо только не хамить им. И улыбаться. И тогда ответные улыбки, в свою очередь, поднимут настроение продавцов, парикмахеров, закройщиков, диспетчеров. Увидите, насколько прекраснее станет мир и мы в нем.

В. СЕРГИЕНКО.

Хозяйке на заметку

ХОТЬ И ПЕРЕЦ, А ВКУСНО!

Если читатели помнят, на страницах нашей газеты садовод с Украины Н. П. Муц делился опытом по выращиванию садовых культур на открытом грунте, в парнике и на подоконнике. Рассказывал он и о том, как в условиях Сибири вырастить сладкий перец. Возможно, кто-то воспользовался его советами. Если же нет, привозной сладкий болгарский перец у нас все равно можно купить на базаре.

Николай Петрович прислал также и рецепты блюд, которые можно приготовить из сладкого перца. Сегодня мы публикуем их для тех, кто любит острые овощные блюда. Готовьте на здоровье!

САЛАТ ИЗ ПЕРЦА

Плоды перца различной окраски: красные, ярко-зеленые - помыть, удалить семяночку, ополоснуть, чтобы внутри не осталось семян. Затем нарезать тонкой соломкой или кружочками. Таким же образом нарезать лук, сложить в салатник, заправить солью, сахаром, уксусом или соком лимона, растительным маслом, майонезом или сметаной. На 300 граммов перца берут одну луковицу, одну столовую ложку уксуса или лимонного сока, одну чайную ложку растительного масла, майонеза или сметаны, по чайной ложке соли и перца. Можно добавить два-три помидора, нарезанных дольками или кольцами.

КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ

(Приправа к мясным и рыбным блюдам и добавка к борщам)

Перец помыть, удалить семяночку, пропустить через мясорубку, добавить соль и винный уксус, тщательно перемешать, положить в маленькие баночки и герметически закупорить. На один стакан пропущенного перца - две чайные ложки соли и две-три чайные ложки винного уксуса.

СОЛЕНИЕ ПЕРЦА

Солят плоды сладкого перца отдельно или совместно с огурцами и помидорами (при этом перец составляет одну целую часть овощей). Сладкий перец можно солить с пряностями и без них. Перед засолкой перец опускают на две-три минуты в кипящую воду. Без пряностей его заливают 7-процентным рассолом (700 граммов соли на 10 литров воды). Если же он с пряностями - то 6-процентным. Из пряностей используют чеснок (по вкусу), лавровый лист - 15 листочков, перец душистый - десять горошин (из расчета на 10 килограммов перца и 10 литров воды). Из соли, воды и пряностей варят рассол, его охлаждают, фильтруют и заливают им перец.

ПЕРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ

(Рецепт N 1).

В кипящий маринад на 1-2 минуты опускают предварительно вымытые плоды красного сладкого перца, затем вынимают, остужают и плотно укладывают в трехлитровые банки, перекладывая каждый ряд чесноком и крупно нарезанной зеленью сельдерея и петрушки. Заливают маринадом. Банки надо закатать и поставить

в холодное место.

Приготовление маринада

На трехлитровую банку берут 1,3 литра воды, 80 граммов соли и столько же сахара, 6-7 зерен черного перца, 6 цветочных гвоздики, пять лавровых листочков. Маринад кипятят 10-15 минут в эмалированной кастрюле, затем добавляют 60-100 граммов 5-процентного уксуса.

ПЕРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ (Рецепт N 2).

Плоды перца (целые или разрезанные на дольки), после удаления плодоножек и семяночек с семенами, в течение трех-пяти минут бланшируют в кипящей воде, укладывают в банки, добавляют специи по вкусу (лавровый лист, душистый горошек, очищенные зубки чеснока), заливают кипящим маринадом, приготовленным из воды или томатного сока, добавляют прокипяченное растительное масло из расчета 1 столовая ложка на поллитровую банку, накрывают прокипяченными металлическими крышками. Пастеризуют банки с водным маринадом 15-30 минут, а с томатным соком 30-40, в зависимости от емкости банок, и немедленно закатывают крышки.

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ

На стручке, немного ниже плодоножки, сбоку делают поперечный надрез, не нарушая целостности стручка, удаляют плодоножку и семена. Затем перец кладут на 2-3 минуты в кипящую подсоленную воду, охлаждают и наполняют фаршем. Перец укладывают в 1-2 ряда в неглубокую посудину и заливают сметаной с томатным соусом, с чесноком и специями. Тушат в духовке на небольшом огне до готовности (30-40 минут). По надобности посыпают зеленью петрушки и укропа. Употребляют в горячем и холодном виде.

Приготовление фарша

Все овощи моют, режут и обжаривают в прокаленном масле. Рис перебирают и промывают в холодной воде до полного исчезновения мути, затем бланшируют в кипящей воде до полуготовности. После бланширования рис опять промывают в холодной воде до удаления мути, а затем дают воде стечь. Обжаренные овощи и рис перемешивают, добавляют в фарш 60 граммов растительного масла и ту-

(Окончание на 2-й стр.)



Уходит, уплывает лето.

ХОТЬ И ПЕРЕЦ, А ВКУСНО!

(Начало на 3-й стр.)
шат. На 5 литров необходимо: свежего перца - 1,8 килограмма, моркови - 1,7, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) - по вкусу, репчатого лука - 400 граммов, риса - 415 граммов, зелени - 50 граммов, соли - 100 граммов, сахара - 115 граммов, пряностей - 1 грамм, свежих томатов - 2,2 килограмма, растительного масла - 400 граммов.

ПЕРЕЦ В ТОМАТНОМ СОКЕ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ

Для приготовления фарша берут 2 килограмма моркови, 1 килограмм очищенного лука и 0,5 - свежей капусты. Все это мелко порезать, отдельно поджарить в растительном масле, смешать, посолить, поперчить по вкусу и оставить в эмалированном блюде с тем, чтобы стекло масло, которое затем сливают. У плодов перца удаляют плодоножки и семена, помещают на 1 минуту в круто посоленный кипяток, затем охлаждают и заполняют подготовленным фаршем. В банку бросают несколько горошин черного перца, укладывают в нее фаршированный перец и заливают прокипяченным, подсоленным по вкусу томатным соком. Банки стерилизуют и закатывают крышками.

ПЕРЕЦ НАТУРАЛЬНЫЙ

Отбирают только оленные и сладкие плоды с толстыми мясистыми стенками ярко-красного цвета, моют их и дают воде стечь. Очищают от плодоножек и семенников, бланшируют паром или в кипящей воде 3-5 минут. После бланширования плоды нарезают вдоль на половинки или укладывают в целом виде в банки вертикально. При этом целые плоды сплюсцивают, а половинки складывают одна в другую. Наполненные перцем банки заливают двухпроцентным раствором соли (на 1 литр воды 20 граммов соли), накрывают крышками и стерилизуют. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают. Для приготовления 5 литров необходимо 5,4 килограмма свежего перца и 30 граммов соли.

ИКРА ИЗ ПЕРЦА

Плоды сладкого перца моют, спешив в духовке или поджарить на масле, удалить семена и, желативно, - кожуру плода, пропустить через мясорубку. Морковь и белые коренья (петрушку, пастернак) очистить, нарезать и

поджарить в масле до золотистого цвета. Помидоры помыть, мелко покрошить и в эмалированной кастрюле уварить до половины объема. Укроп помыть, мелко нарезать. Все смешать, добавить уксус, горький и душистый перец, соль и тушить 10 минут, помешивая. Горячую смесь расфасовать в ошпаренные горячей водой банки, накрыть прокипяченными жестяными крышками, простерилизовать, укупорить и охладить. Используют икру в виде салата и как приправу к мясным и рыбным блюдам. На 2,5 килограмма перца берут 200 граммов помидоров, 150 граммов моркови, 250 - лука, 200 - масла, 2 столовые ложки уксуса, по одному корню петрушки и пастернака, 1 чайную ложку черного горького и душистого перца, 1 столовую ложку соли, укроп.

АДЖИКА (острая приправа для мясных блюд).

Для этого берут 2,5 килограмма сладкого перца, 200 граммов чеснока, 1,5 килограмма помидоров, по 500 граммов лука, яблок и моркови, а также 100 граммов сахара, 10 стручков горького перца, 0,5 литра подсолнечного масла и 1 столовую ложку «с горкой» соли. Овощи моют, чистят, удаляют семена из перца. Все подготовленное пропускают через мясорубку, а горький перец перемалывают вместе с семенами. Смесь наполняют кастрюлю, добавляют масло и соль. Все это хорошо размешивают и ставят на огонь. Когда закипит, варят три часа на слабом огне, часто помешивая. Готовую аджику в горячем виде раскладывают в чистые банки, закрывают горячими крышками. Заготовки ставят вверх дном, накрывают ветошью, чтобы банки остывали постепенно. Когда остынут, выносят их в погреб. Из этого количества продукта получается 5 литров аджики.

СУШКА ПЕРЦА.

Плоды моют, удаляют семенники с семенами, после чего нарезают полосками. Нарезанный перец бланшируют в кипящей воде 2-3 минуты. Сушат на солнце или в духовке при температуре не выше 60 градусов. Используют при приготовлении мясных и овощных блюд, борщей, супов.

Н. МУЦ.
Садовод.



ОХОТНИКИ.

Фото В. КУЛИЧА.



Мой знакомый рассказывал, как во время командировки он увидел во сне свою дочь с разбитой головой, окровавленную. Этот сон он записал в дневник. Беспокойное чувство не покидало его до конца командировки. И вот он дома. Жена подтвердила: да, действительно, дочь заигралась, упала с обрыва и поранила голову.

Что это - вещий сон или простое совпадение сновидения и происшествия с дочерью?

Еще И. Сеченов говорил, что сновидение - это небывалая комбинация былых впечатлений. Они являются результатом деятельности памяти и воображения.

Еще в глубокой древности люди придавали снам большое значение, пытались узнать их тайны. Появлялись толкователи снов, передававшие свое умение из поколения в поколение. А затем появились и «путеводители по снам», «сонники», различного рода рекомендации. В дореволюционной России широко известно было издание «Сон и сновидения», или научно обоснованное толкование снов, составленное знаменитым медиумом Мисс-Хассэ. В брошюре приведены более 1000 снов и их толкований, реко-

МНЕ ПРИСНИЛСЯ ВЕЩЬ СОН

мендации для тех, кто стремится постигнуть тайну сновидений. Рекомендуются, например, увидевшему важным сне сообщать отнюдь не врагу, а лучше - своему и разумному другу. Не падать духом и не приходить в отчаяние даже от самого страшного сновидения, так как оно часто имеет совершенно обратное значение и является предвестником счастливых событий. Важнейшими сновидениями недели считаются сны в ночь на субботу. Один раз виденный сон не всегда оправдывается, и потому большое значение нужно придавать только тем снам, которые повторяются до трех раз. Сновидения обыкновенно сбываются в течение 2-3 месяцев. Через весьма продолжительное время сбываются сны, виденные с 8 часов вечера до 12 часов ночи. Сны с 12 часов ночи до 3 часов утра сбываются в течение 3 месяцев, утренние - очень скоро.

Вероятность исполнения сновидений определяется по тому чис-

лу месяца, когда человек видел сон. Так, например, сны 1 числа исполняются в этот день и предназначают добро; 2, 16, 27 и 29 - не сбываются и никакого значения не имеют; 3, 9, 12, 15, 20, 23 и 24 - сбываются скоро, 4 и 6 сны сбываются, но не скоро; 11 - исполняются в течение 11 дней и обещают радость; 17 - исполняются в течение 20 дней и обещают успех; 28 - сбываются в течение 30 дней и обещают некоторые затруднения; 31 - сбываются в течение 15 дней и обещают любовные приключения; хорошие сны бывают 5, 8 и 26 числа; 7 - снятся счастливые сны; 18 - предвещают прибыль и обновки; 21 - несомненно исполняются, но ведут к богатству; 22 - сны предупреждают о неприятностях; 13 - ведут к неприятностям; 14 - сны неудач; 19 - предсказывают семейные неприятности; 25 - предупреждают о лжи и обмане; 30 - ночь фантастических снов.

В. СЕРГЕЕВ.



Дорогих родителей
Тамару Иосифовну и
Геннадия Макаровича Решетняк с 30-летием совместной жизни!

Вы вместе прожили так много.
Не разучились вы любить.
Вы доброте нас научили.
И воспитали «пятерых».
За это вас мы все так любим.
Здоровья вам и долгих лет.
Живите счастливо, родные!
Любите, радуйтесь все Родные.

Любимую нашу дочку
Валентину Яковлевну Гаммершмидт с 20-летием!

Пусть будет все: гроза, метели,
Пусть будет радость и покой.
И если будет очень трудно,
То знай, что мы всегда с тобой.
Здоровья и счастья тебе!

Папа, мама,
Марина.

Нашу дорогую ку-мушку
Наталью Владимировну Каурову с днем рождения!

Пусть беды не знают ваш порог.
А дом наполнен будет счастьем и любовью.
Как говорят в народе: дай вам Бог
Всего-всего, а главное, здоровья!
Кумовья Гаммершмидт.

Дорогого мужа и папу
Владимира Дмитриевича Зорича с днем рождения!

С днем рождения тебя поздравляем,
Просим мы: улыбайся всегда,
Позабудь все обиды, печали.
Жизнь прекрасна, любовь на года!
Посмотри на сентябрьское небо:
Улыбается наша звезда.
Испечем каравай мы хлеба.
Жизнь прекрасна, любовь на года!
Жена, сын.

ДК имени Ярославского

23 сентября

ХАРЛИ ДЭВИДСОН и КОВБОЙ МАЛЬБОРО (18)
ЯРОСТЬ В КЛЕТКЕ - 2 (16, 20).

ЛЕНИНСК-КУЗНЕЦКАЯ "ГОРОДСКАЯ ГАЗЕТА" КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Учредители:

Ленинск-Кузнецкая городская администрация и трудовая коллектив редакции.

Редактор газеты
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 Омской региональной инспекцией по защите свободы печати и средств массовой информации 23 декабря 1993 г., регистрационный № 428. Выходит 5 раз в неделю, кроме воскресенья и понедельника. Доставляется подписчикам в день выхода.

Объем 1 п. л. Индекс 51915. Тираж 15388. Номер подписан в печать в 17 час. 00 мин.

Газета отпечатана в Ленинск-Кузнецком полиграфическом производственном объединении (ул. Белинского, 17).

Печать офсетная. Заказ № 4375
Цена одного экземпляра 200 руб.