

ГОРОДСКАЯ ГАЗЕТА

№ 45-46 (19816-19817)
Газета основана 1 октября 1930 года

Пятница,
5
марта
2010г.

+ТВ
программа эфирного
телевидения,
а также масса
других новостей

ВАМ, НАШИ ЛЮБИМЫЕ И МИЛЫЕ

Постановлением администрации города утверждён план мероприятий по подготовке и проведению празднования Международного женского дня – 8 Марта. План охватывает работу практически всех муниципальных служб, связанных с чествованием наших милых, дорогих и любимых женщин всех возрастов и поколений. При этом празднование 8 Марта в год 65-летия Великой Победы наполнено особым общественным звучанием – вниманием, почётом и уважением окружены у нас сегодня те женщины-ветераны, которые рядом с мужчинами находились на фронте и самоотверженно трудились в тылу.

Русская красавица

Сегодня по городу проходят самые разнообразные мероприятия, посвящённые Международному женскому дню – 8 Марта: праздничная программа «Русская красавица» в социальном приюте для детей и подростков (10 час.); Чемпионат Сибири по жиму лёжа среди лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата в зале атлетической гимнастики (10 час.); праздник «Маме дорогой букет» в центре реабилитации детей и подростков с ограниченными возможностями (11 час.); программа «Женщина-мать» в центре социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов (13 час.); конкурсная программа «Праздник бабушек, сестрёнок и просто девочек» в центральной детской библиотеке (14 час.); праздничный концерт «Мамин день» в ДК «Никитинский» (14 час.); программа «Праздник мам» в Доме технического творчества (14 час.); концертная программа «Для милых мам» в детской школе искусств № 18 (16 час.); праздничный вечер в клубе «Встреча» Центрального Дворца культуры «Весна, цветы, нежность» (18 час.); вечер-чествование «Гимн женщине» в ДК «Строитель» (18 час.); конкурс детского рисунка в городской больнице № 1 и праздник для женщин из совета ветеранов здравоохранения.

На балу у Золушки

Начиная с завтрашнего дня по городу тоже будут организованы различные мероприятия, посвящённые Международному женскому дню – 8 Марта: конкурс-развлекательная программа «На балу у Золушки» в ДК имени Ленина (6 марта, 15 час.); конкурс портретов «Милой женщине» в социальном приюте для детей и подростков (6 марта, 16 час.); конкурс-развлекательная программа «А ну-ка, девушки!» в ДК «Никитин-

ский» (6 марта, 20 час.); семейный праздник «Я маму дорогую поздравлю с Женским днём» в воскресной школе «Малышок» Центрального Дворца культуры (7 марта, 11 час.); праздничная программа «Нашим мамам посвящается» в центре дополнительного образования детей (7 марта, 11 час.); первенство ДЮСШ № 2 по борьбе дзюдо в спорткомплексе «Юность» (7 марта, 11 час.); подведение итогов зимнего первенства города по мини-футболу среди детей и юношей в Доме спорта (7 марта, 11 час.); Всекузбасский лыжный марафон памяти тренера Г.М. Беляева в лыжно-спортивном комплексе (7 марта, 12 час.); праздничный концерт «Мелодии весны» в Центральном Дворце культуры (7 марта, 13 час.); турнир по стритболу среди девушек в школе № 2 (7 марта); турнир по мини-футболу среди подростков в Доме спорта (8 марта, 11 час.); кузбасская акция «1418 шагов к Победе» в спортивном комплексе «Олимпиец» (8 марта, 11 час.); праздничная дискотека «Дамы приглашают кавалеров» в социальном приюте для детей и подростков (8 марта, 18 час.); поздравление рожениц в акушерском отделении городской больницы № 1 (8 марта); поздравление женщин-ветеранов здравоохранения города старше 80 лет (8 марта); городской конкурс «Звезда надежды» во Дворце творчества детей и учащейся молодёжи (9 марта, 10 час.); заседание клуба ветеранов педагогического труда во Дворце творчества детей и учащейся молодёжи (10 марта); выставочный показ «Царяца небесная и женщина земная» в краеведческом музее (12 марта); турнир по мини-футболу среди юношей в Доме спорта (14 марта, 11 час.); турнир по мини-футболу среди команд КФК в Доме спорта (14 марта, 11 час.); соревнования по ритмической гимнастике «Красота и грация» по программе «ДРОЗД» в школе № 19 (17 марта, 13 час.);



С ПЫЛУ, С ЖАРУ, С ЛЮБОВЬЮ!

На днях ОАО «Ленинск-Кузнецкий хлебокомбинат» запускает в работу дочернее предприятие – хлебозавод № 2, расположенный в районе ДК имени Ленина. Мы попросили генерального директора Тимофея Владимировича ЖУРАВКОВА подробнее рассказать об этом событии, а также о том, чем живет сегодня руководимый им коллектив, и поделиться планами на будущее.

Оборудование хлебозавода № 4, в стенах которого создано новое предприятие, было полностью изношено. Здание тоже требовало капитального ремонта. Поэтому три года назад предприятие было законсервировано. Его практически обновили. В 2009 году здесь проведен серьезный ремонт – укреплен фундамент, заменена кровля, выполнена отделка, соответствующая нашим технологиям. Установлено многофункциональное современное оборудование. Формируется штат, что позволяет создать 80 новых рабочих мест.

Предприятие запрограммировано на выпуск сушки нескольких видов, булочки и других хлебобулочных изделий. На них уже получены сертификаты.

Расширение производственных площадей намного позволит увеличить ассортимент?

На 30 наименований. Открытие завода для нас – отличный выход из ситуации. Дело в том, что у комбината большой объем выпуска продукции, площадей катастрофически не хватает для развития. А без этого в настоящее время на продовольственном рынке не выжить. И на открываемом предприятии мы оставляем для развития около 40 процентов мощностей. Думаю, в ближайшей полгод будут загружены и они. География наших поставок достаточно широкая. Свою продукцию мы отправляем в Кемерово, Березовский, Белово, Гурьевск, Салаир, Полысаево, Инской, Прокопьевск, Киселевск, Топки. Короче говоря, работаем практически на всей территории Кузбасса.

Мы стараемся как можно больше разнообразить ассортимент, наши технологи постоянно

разрабатывают новые виды изделий. И уже опробованные обновляем с помощью замены компонентов, присадок, формы. Современное импортное оборудование позволяет это делать. Например, белый шоколад, которым облит печенье, можно заменить черным, варьировать в начинках булочек разные орехи, изюм, чернослив, курагу. Сушку тоже можно выполнить в виде сердечка, восьмерки и т.д. Поле для фантазии широкое, а каждое изделие всегда находит своего покупателя – вкусы у людей разные.

Откуда вы берете новинки? Как выходите на те изделия, которые обязательно будут востребованными?

Внимательно изучаем покупательский спрос, следим за насыщенностью кузбасского рынка хлебобулочными изделиями. Если бываем за пределами области или за границей, там тоже подмечаем то, что может пригодиться в производстве. Затем специалисты предприятия начинают работать над новым изделием. Процесс этот не скорый, требования к выпуску нашей продукции предъявляются высокие. Когда изделие освоено, запускаем пробную партию, смотрим, как она расходуется, и делаем выводы. Вообще-то, случая не было, чтобы новинку пришлось снимать с производства. Наши специалисты очень ответственно подходят к выбору, стараются учесть все нюансы. Отлично прижились, к примеру, булочки «поедайки», «финские горбушки» разных модификаций. Сейчас в разработке еще ряд изделий. Появятся десять новых наименований печенья, новые виды пряников. Расширится ассортимент «царь-хлебов». Хорошо расходятся ржаные сорта, и мы намерены увеличивать их выпуск. Сейчас собираемся для дорогих

сортосов поменять упаковку, сделать ее фирменной – красивой и удобной.

За два последних года объем выпуска нашей продукции увеличился примерно на 30 процентов. Если в 2008 году он составлял около 33 тонн в сутки, то в этом году достигает уже 47 тонн. И эта цифра будет расти. Поэтому необходимо решить вопрос с экспедиционной службой. Сегодня продукция отправляется к потребителям от каждого производства – отдельно. И получается, что в одном направлении идут несколько автомобилей, не полностью нагруженных. Скажем, один везет в Кемерово хлеб, другой туда же – сдобу, третий – торты. Изменить такое положение раньше не было возможности. Создав на освободившихся площадях единую экспедицию, мы сможем более рационально использовать транспорт, что даст солидную экономию.

Наверное, в связи с дальнейшим расширением производства планируете и новые рабочие места создавать?

А по-другому не получится. С увеличением объемов увеличивается и штат. В настоящее время в системе ОАО «Ленинск-Кузнецкий хлебокомбинат» трудятся 600 человек. Коллектив сплоченный, работоспособный.

Большинство работающих – женщины, такова уж наша специфика. И в преддверии Международного женского дня – 8 Марта хочется от всей души поздравить их с праздником и пожелать здоровья, счастья, любви и благополучия. Сердечно поздравляю также жительниц Ленинска-Кузнецкого и всего Кузбасса, для которых мы выпекаем каждый день свою вкусную продукцию. Пусть всегда светит вам мирное солнце, раскрываются для вас самые красивые цветы, а беды и несчастья обходят ваш дом стороной!

Беседовала В.БУРЦЕВА.
На снимке: готовится праздничная продукция.

Фото Ю. ГАЛАНДИНА.

Телеобзор

Х/ф «Иллюзия полета»
Смотрите на канале ОРТ
13 марта
Режиссёр: Роберт Швентке.
В главных ролях: Джоди Фостер,
Питер Сарсгаард, Шон Бин.

«Иллюзия полета» — драматический триллер от режиссёра Роберта Швентке. Сюжет сильно напоминает фильм Альфреда Хичкока «Леди исчезает».

Сюжет
Фильм описывает события, случившиеся с женщиной по имени Кайли Прэтт (Фостер). Она садится на борт самолёта вымышленной компании Aalto Airlines, следующего по маршруту Берлин — Нью-Йорк, со своей шестилетней дочерью Джулией (Лоустон). Заснув на три часа, Кайли обнаруживает, что её дочь пропала. Она обыскивает самолёт в поисках дочери, но ей говорят, что в списке пассажиров Джулии нет и никто из пассажиров не помнит шестилетнюю девочку.

Полный обыск самолёта не даёт результатов. Первый пилот (Шон Бин) отказывается позволить Кайли обыскать грузовой отсек, опасаясь сдвига груза во время полёта. Пилот и другие члены экипажа подозревают, что Кайли слишком затронута недавней гибелью своего мужа и просто вообразила, что её дочь была с ней. С собой у неё лишь один билет, и даже в берлинском аэропорту нет записи о её дочери. Также стюардесса, считавшая пассажиров в начале полёта, не видела никого там, где должна была сидеть Джулия. Видя растущие сомнения в существовании её дочери, Кайли впадает в отчаяние и начинает вести себя нерационально, утверждая, что Джулия всё ещё находится на борту. Пилот для безопасности Кайли и пасса-

жиров приказывает агенту авиакомпании на борту Карсону (Сарсгаард) не спускать с неё глаз.

После того как пилот выдвинул версию, что Джулия погибла вместе с мужем Кайли, даже сама мать начинает сомневаться в том, что её дочь жива. Так как Кайли является инженером авиации и принимала участие в проектировании дизайна этой модели самолёта, ей удаётся обзавестись, используя скрытые проходы, и пуститься на поиски дочери. Пробравшись в грузовой отсек, она открывает гроб своего усопшего мужа, но не находит Джулии. Карсон договаривается с ней и проводит обратно на своё место под аплодисменты раздражённых пассажиров. Гроб остаётся открытым.

Зрителям затем открывается истина — Карсон и старшая стюардесса Стефани, а также патологоанатом в Берлине являются настоящими злодеями. Карсон придумал сложный план по выманиванию 50 миллионов долларов у авиакомпании, представляя Кайли как угонщицу самолёта, угрожающую взорвать самолёт взрывчаткой, спрятанной в гробу (который пропустили без таможенного досмотра), если её условия — перевод требуемой суммы в ватиканский банк — не будут приняты. Повидимому, именно Карсон виновен в гибели мужа Кайли и похищении Джулии для создания ситуации, в которой они могут свалить всё на Кайли. После экстренной посадки самолёта они хотят убить Джулию, взорвав пластиковую взрывчатку возле неё, и оставить Кайли на самолёте мёртвой с детонатором в руке.

После вынужденной посадки в Лабрадоре, Канада, пассажиры и экипаж эвакуируются. Когда первый пилот начинает выходить, Кайли начинает объяснять свою версию, но он прерывает её и говорит, что деньги уже на её счете и далее продолжать эту комедию нет смысла. Пока он выходит из самолёта, Кайли наконец понимает, в



чём дело и приказывает (тоном угонщицы) Карсону остаться в самолёте. Хотя Карсон угрожает ей смертью дочери, Кайли отключает его огнетушителем. Она цепляет его наручниками к перилам и забирает из его кармана детонатор. Карсон приходит в себя и извлекает спрятанный пистолет на ногу, высвобождается из наручников и направляется за Кайли. Она бежит в рубку и запирается. Пока Карсон пытается убедить её открыть дверь, она открывает вентиляционный люк и бросает туда тяжёлый предмет, чтобы Карсон подумал, что она пытается выбраться этим путём. Карсон, услышав звук, убегает, пытаясь опередить её. Кайли удаётся открыть дверь и продолжить свои поиски. Она натывается на Стефани и понимает, что её дочь находится в носовой части самолёта (именно там «кобыски-

вала» Стефани). Отключив стюардессу ударом кулаком по лицу, Кайли направляется в передний отсек. Придя в себя, Стефани решает оставить Карсона и убегает из самолёта.

Карсон обнаруживает обман Кайли и бежит в передний отсек, но Кайли его опережает, находит свою спящую дочь и переносит её в укромное место. Зайдя в отсек, Карсон обнаруживает, что девочки на месте нет, а Кайли убегает через небольшой люк с детонатором в руке. Карсон спрашивает: «Ты что, всех нас взорвать собираешься?» Закрывая люк, Кайли спокойно отвечает: «Нет, только тебя». Нажав кнопку, Кайли активирует взрывчатку, убивая Карсона и разрушая переднюю часть самолёта.

Кайли с Джулией на руках выбирается из обломков через грузовой люк. Все пассажиры, члены экипажа и агенты ФБР с удивлением смотрят на «сумасшедшую» женщину с ребёнком. На следующее утро первый пилот приносит Кайли извинения, а пассажиры смотрят на неё виновато. Кайли и Джулию подбирает машина, и ей помогает погрузить багаж человек арабской внешности, которого она ранее обвиняла в похищении Джулии.

Интересные факты

Как и во многих других американских фильмах, полномочия агентов ФБР, по-видимому, были увеличены до международных масштабов. Агенты ФБР проводят расследование и совершают аресты в Канаде, когда там садится самолёт. Также эти же агенты утверждают, что «наш офис в Берлине задержал директора морга». По канадским законам арестами в Канаде занимаются сотрудники Королевской Канадской Конной Полиции.

Слоган фильма:

«Если кто-то забрал все, для чего ты жил, как далеко ты зайдешь, чтоб взять это обратно?»



Х/ф «Пятый элемент»
Смотрите на канале ТНТ
14 марта
Режиссёр: Люк Бессон.
В главных ролях: Брюс Уиллис,
Гэри Олдман, Мила Йовович,
Крис Такер.

«Пятый элемент» — фантастический боевик с элементами комедии, снятый французским режиссёром Люком Бессоном в 1997 году на студии «Gaumont». Несмотря на комедийный сюжет со значительной долей экшена, в основе истории лежит философская притча о любви. Она и есть тот единственный «пятый элемент», способный соединить четыре первичных материи, из которых состоит Вселенная.

Бюджет картины составил 80 миллионов долларов. На момент выхода это был самый высокобюджетный фильм в истории, снятый за пределами Голливуда, а также фильм с самыми дорогими спецэффектами.

Сюжет

XXIII век. К Земле на огромной скорости движется пылающий шар, являющийся средоточием Зла. Чтобы остановить его, нужно соединить пять элементов в древнем храме, построенном на Земле инопланетянами из древней расы мондошаванов. Посланцы мондошаванов везут на Землю Пять элементов, но

по дороге их корабль оказывается уничтожен налётом мангалоров, космических наёмников. Мангалоры подосланы земным фабрикантом оружия Жаном-Батистом Эммануэлем Зоргом (Гэри Олдман), который, в свою очередь, — марионетка сферы Зла. Зорг надеется получить четыре камня-элемента, но выясняется, что мондошаваны обманули недалёких мангалоров — ящик для камней пуст. Разъярённый Зорг взрывает своих глупых союзников.

Земные ученые сумели выделить ДНК из останков корабля мондошаванов и клонировать Пятый элемент. Им оказалась прекрасная женщина по имени Лилу (Мила Йовович), говорящая на непонятном языке и обладающая невероятной силой. Подопытная вырвалась из лаборатории и сбегала, прыгнув на машину случайно подвернувшегося таксиста Корбена Далласа (Брюс Уиллис). Корбен помогает ей оторваться от преследования, а затем везет Лилу к священнику Вито Корнелиусу (Иэн Холм), хранителю мондошаванского храма. Таксист пытается флиртовать с девушкой, но та жёстко отвергает его притязания.

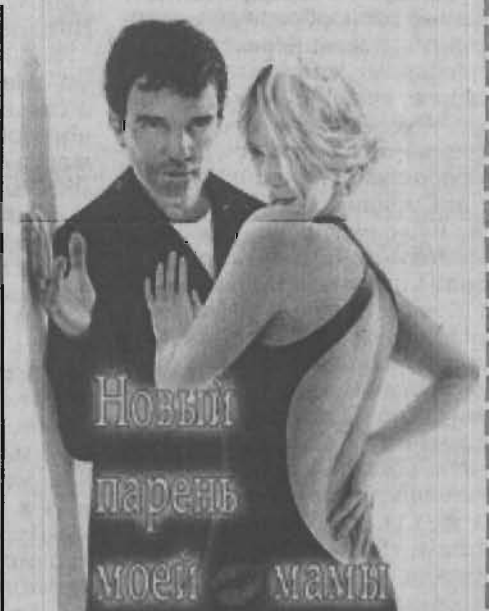
Тем временем, в правительстве узнают о произошедшем и решают использовать имя Корбена Далласа, который прежде служил в элитных войсках. Корбен получает задание отправиться на космический корабль-курорт Флостон, чтобы получить четыре Элемента от агента мондошаванов. Для этого военные фальсифицируют лотерею и по радио сообщают, что Корбен Дал-

лас выиграл бесплатный билет на курорт. Билетом пытаются завладеть: священник, который жаждет исполнить свое предназначение, агент Зорга, который хочет уничтожить Элементы, и мангалоры, собирающиеся захватить обитателей курорта в заложники. Все они выдают себя за Корбена Далласа, но Корбен в итоге улетает сам вместе с Лилу.

В «Раю» Корбена ждёт ведущий развлекательного шоу Руби Род (Крис Такер), пристающий к нему в попытке сделать сенсацию из поездки Корбена. На Флостон «зайцем» также попадает священник и замаскированные мангалоры, а Зорг прилетает на личном корабле. Корбен и Лилу должны встретиться с агентом мондошаванов, оперной дивой по имени Главалалуна, после её концерта. Пока дива на сцене берёт невероятно высокие ноты, мангалоры пытаются ограбить её комнату и вступают в бой с Лилу, владеющей невероятной силой и искусством боя. В итоге ящиком для камней завладевает Зорг, применив против Лилу автоматическое стрелковое супероружие собственной фирмы, после чего Зорг минирует корабль-отель. Сев в свой корабль, он обнаруживает, что в ящике нет камней.

Мангалоры устраивают резню и перестрелку в «Раю». Главалалуна смертельно ранена, перед смертью она отдаёт Корбену камни, спрятанные в её теле. Под визг перепуганного Руби, Даллас вступает в бой с наёмниками и очищает летающий гранд-отель. В руках у команды из Корбена, Лилу, священника и прибывшего к ним ведущего теперь все пять Элементов. Они вынуждены срочно бежать с гибнущего корабля под обратный отсчёт бомбы Зорга. Сам же Зорг вынужден вернуться, чтобы найти камни. Он отключает свою бомбу, но тут же срывает другую бомбу, заложенная мангалорами «за честь», и уничтожает корабль.

Спасители человечества прибывают в храм мондошаванов в Египте. Они размещают камни на их места, но не знают, как запустить оружие против Зла. Огненная сфера приближается с каждой минутой. Наконец, они догадываются, что нужно поместить сами элементы (Воздух, Вода, Землю и Огонь) на соответствующие им камни — и запустить их соответствующими элементами (Лилу: «Дождь — идёт... Ветер — дует...»). Дело остаётся за Лилу, которая тяжело ранена и, вдобавок, разочарована бессмысленной жестокостью людей. Корбен признаётся ей в любви, и это запускает древнюю защиту, так как Пятый элемент — это и есть Любовь. Сфера Зла оказывается уничтоженной.



**Х/ф «Новый парень
моей мамы»**
Смотрите на канале
«Россия» 13 марта
Режиссёр: Джордж Галло.
В ролях: Антонио Бандерас
— Томми, Мэг Райан — Марти
Дюранд, Колин Хэнкс — Генри
Дюранд, Сэльма Блэр —
Эмили, Томас Джозеф Адамс
— Сальваторе, Том Адамс —
Нико.

Молодой агент ФБР Генри Дюранд (Колин Хэнкс) уезжает от своей матери (Мэг Райан). Оставляет её толстой, курящей и ни капли не следящей за собой. Вернувшись через три года вместе с невестой (Сэльма Блэр), также служащей ФБР, он обнаруживает её стройной, ухоженной, богатой и с множеством поклонников: один, владелец ресторана, каждый вечер строго по расписанию признается в любви, стоя на лужайке перед домом, зато другой ухаждёр, несмотря на то, что проводит ночи в спальне Марти, ещё не окончил школу.

Это настолько шокирует Генри, что он чувствует себя не в своей тарелке, поэтому он очень обрадован, когда в жизни его матери появился Томми — тот хотя бы её ровесник, к тому же выглядит вполне прилично. Каково же было его удивление, когда на очередном брифинге в ФБР ему демонстрируют портрет Томми, объявляя его похитителем предметов искусства, объявленным Интерполом в международный розыск...

Подготовила М. ПЧЁЛКА.

ГДЕ ВЕСНА ЖИВЕТ?

Кто устоит перед прелестью хрупких весенних цветов? В летнее время разнообразные цветущие растения не так заметны, и чаще всего распустившиеся бутоны не вызывают восторженных чувств (за исключением редких видов) – цветут и цветут себе. Другое дело, когда снег на улице, люди устали от постоянных морозов, и нежные тюльпаны или гиацинты так и всколыхнут в душе воспоминания о тепле, о лете, о клумбах, усыпанных цветами...

Вот так постоять среди лета, постараться удержаться в себе всколыхнувшиеся чувства можно, придя в магазин «Тагис», расположенный по улице Энгельса, 10. В торговом зале такое многоцветье, такое буйное разнообразие красок, что невольно залюбуешься, не в силах оторвать взгляд от яркого счастья.

ООО «Тагис», руководит которым индивидуальный предприниматель Татьяна Константиновна Мишина, существует в нашем городе почти 20 лет. Судя по времени, можно говорить и о сложившейся репутации. В административной комнате магазина все стены увешаны грамотами. Есть и более серьезные награды, например, медаль «За бизнес во имя солидарности» и еще несколько медалей с ярмарок. И даже кризис в экономике, заставивший многих задумать о закрытии своих фирм, особо на предпринимательство не отразился. Да, какое-то время ощущалась нехватка оборотных средств. Да, партнеры, столкнувшись с такими же проблемами, не оплачивали вовремя заказы. Но, несмотря на эти временные трудности, удалось сохранить потенциал предприятия и коллектив. И даже открыли два новых производства – по изготовлению биогауса и zaloжили огромный питомник на 20 га, где планируют выращивать плодовые-ягодные культуры. А в зимнее время в теплицах будут расти грибы – целых три вида! Но

это, что касается планов на будущее.

Настоящее тоже заслуживает отдельного рассказа. В целом, проехав по городу, поняла, что в «Тагисе» – самый большой ассортимент разнообразных семян. Есть здесь множество новинок декоративной капусты, с прилагаемыми фотографиями дизайнерских посадок. Очень удобно – можно применить на практике в своем огороде. Разные виды годеции, более 60 сортов петунии, столько же астр. Отдельно выделены сорта растений, пригодные для «альпийской горки», ведь сегодня люди приходят не просто покупать все, что попадет под руку. Некоторые идут уже с готовыми дизайнерскими проектами и запросами, соответственно. Тут же более сорока видов настурции, самые разные циннии. От такого ассортимента – просто голова кругом. К тому же и ориентироваться в таком изобилии просто. Все семена разложены на стендах не только в алфавитном порядке, но и по сериям. Все просто, и люди задерживаются только для удовольствия.

Мы нашли поставщиков, финансовые возможности для того, чтобы фактически каждый день обновлять ассортимент, – рассказывает Татьяна Константиновна. – За счет этого, а также учитывая быструю реализацию товара, удалось снизить цены на некоторые наименования от 13 до 37 процен-

тов. Применяем систему скидок. Разнообразие товаров у нас такое, что сразу взгляд не остановить. Одних только гладиолусов сколько! Сто восемьдесят наименований различных по сортам, видам и высоте. Кроме того, огромную коллекцию (46 наименований) закупили у селекционеров. В этом году более ста сортов георгинов, большой ассортимент лилий и роз. Все эти растения красиво упакованы. И многие покупатели берут их на подарки своим близким людям. Очень практично, на мой взгляд. Ведь букеты – только на несколько дней, а эти будут радовать своим цветением все лето.

Кроме того, к Женскому дню в магазин поступит большой ассортимент комнатных цветов. Теперь, кстати, их можно заказать по каталогу. В наличии сегодня фикусы, азалии, розы, хризантемы, монстеры, кроtons. А мне очень понравилась фиалка с загадочным названием «Таинственный странник». Название вполне оправдывает содержание: нежные, воздушные, необыкновенные цветки, кажется, действительно скрывают какую-то тайну. И загадать ее под силу только женщины такой же красивой и таинственной. Любая представительница прекрасного пола будет рада такому подарку.

Кроме того, к празднику 8 Марта в теплицах распустятся тюльпаны. В этом году для женщин пригото-



вили особый подарок – более 20 сортов тюльпанов недорогих и качественных. Мужчины знают, где продают самые замечательные весенние цветы, и не мудрено, что шесть тысяч тюльпанов уже проданы под заказ. Еще две тысячи поступят в свободную продажу. Шикарные розы можно приобрести здесь же. Цена вполне приемлема – от 45 до 80 рублей.

– Вот эти розы стоят больше недели, – хвалится Татьяна Константиновна, видным букетом с собственного стола. – Мы обучили людей искусству сохранения красоты. Приобрели специальные препараты, которые дают возможность увеличить срок хранения этих цветов. Особенно ценно это умение при составлении цветочных композиций. Мы делаем эксклюзивные флористические композиции, которые являются уникальными подарками. Такое не повторит даже рука мастера. Мы используем для изготовления плетеные изделия, которые потом могут пригодиться в быту. Вот композиция «Корзинка» – очень красивая, заказали в подарок девочке. Кстати сказать, такой необычный подарок будет стоить от 200 до 700 рублей. Все приемле-

мо. А еще в этом году завезли большой ассортимент искусственных плодов и овощей. Если верить китайской философии фэн-шуй, то на кухонном столе всегда должно стоять блюдо с овощами для изобилия в семье. Обычные фрукты не устоят, а у нас такие аппетитные персики, яблоки, груши, огурчики – ничем не отличающиеся от настоящих!

Остается только добавить, что в предпраздничные дни магазин работает с семи утра до девяти часов вечера. Но многие наши клиенты приходят забрать свои заказы и гораздо позже, для этого организованы дежурства. Очень удобно. Идет человек со смены в восемь часов вечера – где тут цветы купить, если все уже раскуплено! А если позвонить в «Тагис» и сделать заказ, то проблемы решаются сами собой. Заказывайте весну домой вы можете по телефонам: 3-23-10; 8-905-963-66-23. А также лично посетив магазин по улице Энгельса и киоск в магазине «Березка» по проспекту Текстильщиков.

М. СТРЕЛЬНИКОВА.

На снимке: вот подарок от души.

Фото Ю. ГАЛАНДИНА.

Мавит – ВАША ЖИЗНЬ БЕЗ ПРОСТАТИТА

ПРОСТАТИТ – воспаление предстательной железы – очень коварная болезнь. Она часто находит скрыто, практически бес-



симптомно и постепенно переходит в хроническое заболевание. Со временем незначительное, на первый взгляд, недомогание перерастает в настоящий кошмар.

Боли внизу живота, в паху, нарушения мочеиспускания и половой функции – проблемы, решение которых откладывать нельзя. Нужно приступать к лечению немедленно. Чем раньше, тем больше шансов на успех, на восстановление нормальной и качественной жизни.

Многие мужчины годами лечатся от простатита с помощью лекарств, не понимая, почему симптомы появляются вновь и вновь. Они думают, что простатит неизлечим. Это не так. Просто они не знают, что для успешного результата нужно комплексное лечение: лекарства + ФИЗИОТЕРАПИЯ.

Именно физиотерапия снимает отек воспаленной предстательной железы, усиливает к ней приток крови и открывает доступ лекарствам. Поэтому физиотерапия (а именно магнитное поле и тепло) входит в международные стандарты лечения хронического простатита.

Подарите себе или своему близкому, родному человеку

факторами – теплом, магнитным полем и вибромассажем.

Под воздействием МАВИТА в области предстательной железы: 1) усиливается кровообращение; 2) ускоряется обмен веществ; 3) устраняются застойные явления; 4) снимается воспалительный процесс.

Мужчины, применяющие МАВИТ, отмечают уменьшение (до полного исчезновения) болевых ощущений, нормализацию мочеиспускания, восстановление потенции, повышение качества жизни.

МАВИТ можно использовать дома, в удобное время, при его применении не требуется помощь посторонних. После улучшения самочувствия профилактическое применение МАВИТА дает возможность исключить новые обострения.

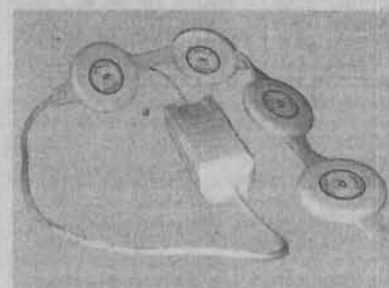
Физиотерапия – это старый, проверенный, но не широко известный метод лечения. Если у вас есть нерешенные проблемы со здоровьем, вы обязательно должны попробовать физиолечение. Сейчас у вас есть уникальная возможность бесплатно получить консультацию специалиста предприятия и только потом принять решение.

Встретить весну без боли поможет АЛМАГ!

До прихода первого праздника весны остались считанные дни. В воздухе уже чувствуется весеннее настроение, наполненное ожиданием Международного женского дня. И вдруг — эта боль в спине! До праздника ли теперь? Глоаю таблетки, колю уколы, а улучшений нет. Подскажите, что делать? Екатерина.

Наша справка. В основе боли в спине в большинстве случаев лежит остеохондроз. Им страдают более 70% населения, из них 45% – женщины. Заболевание имеет хроническое течение и нередко приводит к потере трудоспособности. Существует стереотип, что лечить остеохондроз можно только лекарствами. Это не так. Неоценимую пользу здоровью окажет физиотерапия, результативность которой с появлением новейших разработок в области медицинской техники значительно выросла.

Достойным представителем физиотерапевтических аппаратов нового поколения стал АЛМАГ-01. Он поможет всем, кто страдает не только различными формами остеохондроза позвоночника, но и артритом, артрозом и другими заболеваниями опорно-двигательного аппарата, сердечно-сосудис-



той системы, желудочно-кишечного тракта, мочеполовых органов.

Наша справка. Последние открытия ученых показывают, что замедленное кровообращение в больном органе препятствует поступлению к нему лекарств. Активизировав кровоток, можно повысить результативность лечения и предотвратить повторное появление заболевания. С этой задачей может справиться магнитотерапия.

Эффект воздействия аппарата АЛМАГ-01 на организм больного объясняется просто. Бегущее импульсное магнитное поле АЛМАГа до 300% увеличивает кровоток в поврежденных тканях. Кровь активно начинает поставлять питательные вещества и лекарства в проблемные зоны. Благодаря этому, скорее стихает боль, проходит воспаление, уменьшается отек, восстанавли-

вается тканевая структура. Кроме этого, магнитное поле АЛМАГа повышает сопротивляемость организма и заметно усиливает действие таблеток, мазей, растираний и т.п., что дает возможность обходиться без приема лекарственных препаратов или сократить их количество.

Лечиться АЛМАГом при необходимости можно всем членам семьи по очереди, что значительно экономит семейный бюджет. Средний срок службы аппарата не менее 5 лет.

Встретьте первый весенний праздник без боли — просто спросите в аптеке АЛМАГ!

Мужчины, если ваша любимая женщина страдает, воспользуйтесь нашим предложением. Порадуйте ее в праздник.

Милые женщины, если вы до сих пор не можете справиться с остеохондрозом, прислушайтесь к совету: попробуйте вместе с лекарствами использовать физиотерапию!

Сейчас вы имеете уникальную возможность ближе познакомиться с аппаратами физиотерапии. Обязательно приходите на нашу выставку, даже если не планируете делать покупку именно сейчас. Вы бесплатно получите литературу и консультацию специалиста.

На выставке представлена новинка – АЛМАГ-02.

Мы ждем вас 9–10 марта по адресу: физкультурный диспансер, пр. Ленина, 2Б, с 10 до 17 часов.

Телефон для справок 8-905-947-42-47

и тел. «горячей линии»: 8-800-200-01-13.

ПРИБОРЫ ИМЕЮТ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ, ПРОКОНСУЛЬТИРУЙТЕСЬ СО СПЕЦИАЛИСТОМ

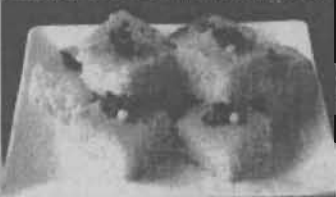
ОАО «Елатомский приборный завод»: всё – для здоровья, здоровье – для вас.

Лимонный торт «8 Марта!»

Время приготовления: 20 мин + 30 мин
Ингредиенты на 15 кусков:

100 гр. сливочного масла, размягченного; 175 гр. блинной муки; 1 ч. л. пекарского порошка; 175 гр. коричневого сахара; 2 яйца; 6 ст. л. молока; тертая цедра 1 лимона.

Для украшения: сок 1 лимона (около 3 ст. л.), 100 гр. сахара, засахаренные фиалки и шарик мимозы.



Инструкции:

1. Разогреть духовку до 180°C. Смазать маслом и проложить дно формы размером 18x28 см бумагой для выпечки. Взбить все ингредиенты в большой миске в течение 2-3 мин.

2. Переложить в подготовленную форму и разровнять на поверхности. Запекать 30-40 минут до золотистого цвета. Тем временем сделать глазурь. Взбить лимонный сок с сахаром, полить торт сверху, пока он еще горячий. Дать остыть.

3. Порезать пирог на 15 кусков. Сверху положить по засахаренной фиалке и шарик мимозы.

На заметку:

Торт элементарно взбивается, завернутым в фольгу он хранится около недели, и отлично замораживается.

Любые засахаренные цветы или лепестки роз будут очень красиво смотреться на выпечке.

Бутерброды «Красные сердца»

Ингредиенты:

Белый хлеб, масло сливочное, красная икра (или лососевая стружка), плотные свежие веточки петрушки, формочка для печенья в виде сердца.

Способ приготовления:

Режем хлеб ломтиками около 1 см толщиной. Формочкой вырезаем из ломтиков сердечки, намазываем их маслом.

Поверху равномерно раскладываем красную икру (или намазываем лососевой стружкой) и вытыкаем веточку петрушки - типа, оперенная стрела.

Салат «Принцесса»

Замечательный салат. По-настоящему праздничный.

Очень важно взять именно копченую куриную грудку, а не вареную, - вкус радикально меняется. И еще. Чернослив не должен быть сладким. Нужно брать нормальный кисленький чернослив.

Состав:

1 копченая куриная грудка, 0,5 стакана чернослива, 0,5 стакана грецких орехов, 4 вареных яйца, 1 средний соленый огурец, 4 ст. ложки майонеза

С куриной грудки снять кожу и вырезать кость. Мясо порезать небольшими квадратиками.

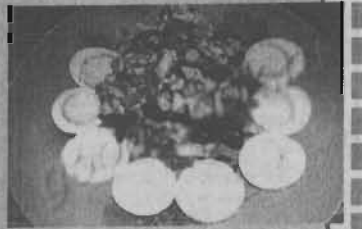
Чернослив распарить, вырезать косточки и мелко порезать.

Половину орехов смолоть в кофемолке, вторую половину измельчить до размера горошины.

Яйца покрошить.

Огурцы порезать такими же кубиками, как и курицу. (Если огурцы не маленькие, предварительно счистить жесткую кожу и вырезать семена.)

Все компоненты перемешать и заправить майонезом.



Салат «Нежность моя»

Этот салатик весьма нежный и легкий, при этом очень прост в приготовлении. А это уже прекрасная возможность проявить себя мужчинам в канун 8 Марта. Ваша девушка или жена будет очень рада завтраку в постель в вашем исполнении.

Единственный недостаток салата - его нужно съесть сразу, т.к. суточного хранения в холодильнике он не выдержит, хотя такому салату это и не грозит.

Ингредиенты:

Куриная грудка - 200 гр., пекинская капуста - 200 гр., яйца - 4 шт., лук репчатый - 1 шт., огурец маринованный - 2 шт., майонез - 200 гр., свежая зелень

Приготовление:

Яйца отварить, порезать мелко. Отварить куриную грудку, измельчить. Лук мелко порезать.

Пекинскую капусту

нашинковать.

Огурцы маринованные нарезать соломкой.

Все ингредиенты перемешать и заправить салат майонезом.



Салат фруктовый «Снежинка»

Ингредиенты:

Яблоки - 2 шт.
Груши - 2 шт.
Ананас консервированный или свежий - 200г.
Апельсины - 2 шт.
Киви - 3-4 шт.
Лимон - 1 шт.
Сметана нежирная - 200 г.
Кокосовая стружка - 1 пакетик.

Способ приготовления:

Яблоки и груши очистить от кожуры и, разрезав, вынуть сердцевину. Киви очистить от кожуры. Апельсины почистить и разделить на дольки. Если ананас свежий - срезать с ананаса кожуру.

Подготовленные фрукты нарезать кубиками приблизительно 1x1 см. Аккуратно смешать и разложить по креманкам. Если ананас был консервированным - полить фрукты 1 ст.л. сиропа. (Для взрослых можно использовать немного вишневого ликера). Полить сметаной и обсыпать кокосовой стружкой. Украсить кружочками лимона.

Фрукты выбирайте сладкие и сочные. Салат получается нежный, легкий, неслладкая сметана великолепно оттеняет вкус каждого фрукта.

Салат «Подсолнух»

Ингредиенты:

окорочка - 2 шт., грибы (шампиньоны) - 400 гр., лук - 1 шт., яйца - 3 шт., сыр - 150 гр., маслины без косточек - 1 банка, майонез, чипсы «Принглс».

Приготовление:

Отвариваем окорочка, жарим шампиньоны с луком и варим яйца. Затем начинаем укладку салата.

Мясо окорочков отделяем от кости и смешиваем с майонезом - первый слой салата.

Выкладываем шампиньоны с луком, сверху покрываем майонезом - второй слой.

Натераем на крупной терке яйца, сверху майонез - третий слой.

Следующий слой - натераем на мелкой терке сыр. Этот слой мазать майонезом не нужно.

Режем маслины на 4 части и выкладываем на сыр.

Перед приходом гостей укладываем по краям чипсы и в центр сыпем немного яичного желтка. Получается подсолнух.



ПРИГОТОВЬТЕ ДЛЯ ЛЮБИМОЙ!

Паннакота с вишневым соусом

Что нужно:

полоска лимонной цедры, желатин: 10 г, молоко: 120 мл, сахар ванильный: 1 ч.л., сливки жирностью 35%: 200 мл, сахар: 3 ч.л., корица: щепотка, вишня замороженная: 100 г, джем смородиновый: 1 ст.л., мука кукурузная мелкого помола: щепотка.

Что делать:

Шаг 1-й

В молоко всыпать желатин и дать постоять 5 мин. Вишню вынуть из холодильника и разморозить при комнатной температуре.

Свежезамороженные ягоды, если они предназначены для украшения блюда, не стоит размораживать до конца. Когда они слегка подморожены, с ними легче работать.

Шаг 2-й

В кастрюлю влить сливки, положить обычный и ванильный сахар, полоску лимонной цедры и корицу. Поставить на сильный огонь и довести до кипения. Уменьшить огонь и варить, помешивая, 5 мин. Добавить разбухший в молоке желатин, нагревать 2-3 мин., постоянно помешивая, до полного растворения желатина (но не кипятить!). Лимонную цедру удалить.

Шаг 3-й

Миску поставить в емкость большего размера, наполненную ледяной водой. Перелить в нее смесь и взбивать в течение 10-12 мин., пока она не загустеет.

Шаг 4-й

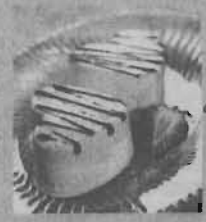
Снять с ледяной бани, разлить по формочкам в виде сердца и поставить в холодильник на 4 часа.

Шаг 5-й

Приготовить соус. Из вишни удалить косточки и протереть ягоды через сито в сотейник.

Шаг 6-й

Добавить смородиновый джем, всыпать кукурузную муку и перемешать. Довести до кипения на среднем огне и варить 1 мин. Остудить и поставить в холодильник. Готовые сердечки вынуть из формы. Провести лезвием ножа между желе и бортиками формы, резко ударить по дну формы и перевернуть желе на десертную тарелку. Полить соусом.



Торт «Рафаэлло» Вместо тысячи слов...

Ингредиенты

Для теста: 2 яйца, 1 стакан сахара, 2 пакетика ванилина, 200 г сливок 30%-ной жирности, 2 стакана муки, 1 пакетик разрыхлителя.

Для крема: 200 г сметаны (минимум 20%-ной жирности), 200 г сливок (минимум 30%-ной жирности), 3/4 стакана сахара, 3 пакетика ванилина.

Для начинки: 200 г замороженных/свежих ягод (малина, клубника...), 5-6 конфет «Рафаэлло».

Для украшения: 20 половинок конфет «Рафаэлло», 1 пачка кокосовой стружки.

Способ приготовления:

Яйца, сахар, ванилин взбить до появления пены. Добавить 200 г сливок и продолжать взбивать. Добавить муку, 1 пакетик разрыхлителя и перемешать до получения однородной массы.

Тесто выложить в форму для выпекания (форму смазать маслом или выложить бумагой для выпекания) и выпекать в разогретой духовке при 180-170 градусах до золотистого цвета около 25 минут.

Остывший корж разрезать на два одинаковых коржа. Приготовить крем:

Сметану, сливки, сахар и ванилин - взбить в пышную массу.

Теперь начинаем «собирать» торт:

На первый корж нанести крем толщиной 1 см.

Выложить ягоды (если замороженные, то не размораживать), немного вдавливая в крем.

Нанести поверх ягод тонким слоем крем.

5-6 конфет измельчить в блендере (охлажденные конфеты измельчать намного удобнее) и посыпать поверх крема.

Накрыть вторым коржом.

Оставшимся кремом смазать верх и бока торта.

Половинки конфет «Raffaello» выкладывать по краю торта.

В заключение, обсыпать торт со всех сторон кокосовой стружкой.



