



На сентябрьском поле сошлись две главные крестьянские работы — уборка зерновых и картофеля. Выдалось на редкость теплое бабье лето. Оно-то и оживило с началом затянувшуюся жатву. Комбайнеры в основном «утюжат» ячменные поля, оставляя после себя копы соломы. Стоят неубранные лишь овсы. Всего сжато 3652 гектара.

Сентябрь горошит и картофелеводов. Площади, занятые под «вторым хлебом», невелики — 273 гектара составляют. На вчерашний день клубни были выкопаны на 227 из них. Почти повсеместно уборка ведется комбайнами, а в «Кировском», к примеру, не пренебрегают и картофелекопалками. Наиболее весомые клубни у картофелеводов «Заречного».

На снимках: идет зернолового урожая; спорится работа на подборке картофеля вручную.

Фото С. Колеватова.

25 сентября в 10 часов на площади Мира проводится расширенная ярмарка по продаже промышленных и продовольственных товаров.

Администрация райпо.

ТАКОВЫ РЕЗУЛЬТАТЫ ЖИВОТНОВОДОВ

В первой графе — суточный надой молока на 20 сентября 1994 года, во второй — разница в показателях на ту же дату 1993 года (в килограммах от коровы).

«Крутогорье»	8,2	-0,5
«Нива»	7,1	+3,8
«Малокаменское»	6,7	-1,3
имени Тимирязева	5,7	+1,2
«Прогресс»	5,7	-0,8
«Коммунар»	5,6	-1,4
«Заречное»	5,3	-2,0
«Кировское»	5,0	-0,3
«Сухоовражный»	4,6	-1,6
«Кувёрское»	2,8	-0,2
«Вякшенер»	1,6	-1,6
Всего по району:	5,2	-0,7

ственностью «Крутогорье». Далее, по убывающей за ним следует «Нива». 7,1 килограмма молока в среднем за день надаивают от каждой буренки здешние доярки. По 6,7 килограмма — малокаменские. Но так или иначе, в том году их результат был на 1,3 килограмма выше. Много хуже сработали (по отношению к предыдущей оперативной сводке) коммунарские животноводы. То же самое и в «Заречном», да и в некоторых других, ибо общий результат как ни крути, отрицательный и этим все сказано.

Две недели назад наша газета публиковала сводку о надое молока. От сегодняшней она мало чем отличается. Разве что общий, итоговый «минус», свидетельствующий о нынешних неудачах животноводов района (по сравнению с прошлым годом), сократился вдвое.

Бессменным лидером в этой отрасли с суточным результатом по надоем в 8,2 килограмма является товарищество с ограниченной ответ

Лишь два хозяйства из одиннадцати плюсируют. Это ТОО «Нива» и имени Тимирязева.

Что могло отразиться на сегодняшних надоях? Наверное, в большей степени не полноценное кормление — пастбища оскудели, скот загоняют во дворы полуголодным. Самое бы время коровушке уткнуться в кормушку с зеленой изотавы, но и там зачастую пусто. Откуда же быть большому молоку?

НЕТ ПОВЕСТИ ПЕЧАЛЬНЕЕ НА СВЕТЕ, ЧЕМ СЛОВЕСА О БУДУЩЕМ БЮДЖЕТЕ...

В областной администрации продолжается работа над бюджетом на будущий год. Приоритеты финансирования будут значительно изменены.

Сейчас более 77 процентов поступлений в областную казну тратится на осуществление различных социальных программ. Проще говоря, они «проедаются» населением, в том числе в форме различных дотаций и пособий.

Понятно, что от этого страдает промышленность. Она требует огромных финансовых вливаний на развитие. Чтобы найти выход из слож

ного положения, в Нижнем Новгороде намечается создать сеть специализированных консультационных фирм, которым предстоит квалифицированно заниматься отбором наиболее нужных и выгодных инвестиционных проектов.

Похоже новые бюджетные приоритеты особой радости населению не сулят. Большая часть промышленных проектов опять станет осуществляться за счет налога плательщиков, то есть нас с вами. Другого крупного источника доходов у государства пока просто нет.

«Нижегородские новости».

Уважаемые читатели!

С 1 сентября началась подписка на газеты и журналы на 1995 г. Не забудьте выписать районную газету

«КРАЙ РОДНОЙ»

Подписная цена на полгода 8 тысяч рублей, на квартал — 4 тысячи рублей, без доставки — 5 тысяч рублей.

Подписку можно оформить в отделении «Союзпечать», в отделениях связи, у почтальонов, у общественных распространителей печати по месту работы.

НАЛОГОВАЯ СИСТЕМА: ВМЕСТО КАРДИНАЛЬНЫХ ПЕРЕМЕН ЛЕГКАЯ КОСМЕТИКА

Как известно, президент распорядился создать временную рабочую группу для выработки предложений по совершенствованию налоговой системы в стране.

На днях Министерство финансов представило ей подготовленный для рассмотрения в правительстве документ на 76 листах — свои проекты федеральных законов об изменениях и дополнениях в действующих законах о налогообложении.

— Принципиально нового в предложениях министерства нет, — таково мнение члена рабочей группы, доктора экономических наук, начальника Антимонопольного управления по Москве Олега Новикова. — Судя по всему, чиновники к этому и не стремились. В результате налоговая система не претерпевает действительных изменений, все сводится к легкой косметике.

Например, по-прежнему сохраняется налог на прибыль предприятий и организаций. Как известно, на практике его очень ловко обходит каждый, кто стремится свою прибыль упрятать. Сейчас все громче звучат голоса о целесообразности замены этого налога на налог от дохода — доходы скрыть невозможно. Это понимают все, но Минфин упорно держится за старое.

Удивляет предложение установить для предприятий малого бизнеса в целях получения ими права на льготы наряду с количественными еще и объемные ограничения. Зачем? Президент определил численность работающих в МП до двухсот человек. Это было нужно, внесло ясность: что считать малым бизнесом. А что дадут ограничения по объему производства, кроме его снижения?

Совершенно неприемлемо предложение распространить исчисление НДС на снабженческо-сбытовые, оптовые и другие предприятия, занимающиеся продажей и перепродажей товаров. Последствием такой меры станет только новый виток цен.

Боюсь, продолжает О. Новиков, что некоторые предложения вместо иллюзорного пополнения государственной казны дадут очевидные потери в социальном плане. На пример, именно к этому приводит исключение льготы по предприятиям, находящимся в собственности общественных организаций и объединений, творческих союзов, общественных благотворительных фондов, в части прибыли, направленной на осуществление уставной деятельности этих организаций и объединений. Из перечня предприятий, освобождаемых от уплаты налога на прибыль, предлагается исключить те, где инвалиды составляют не ме-

нее 50 процентов от общего числа работников. Разве не ясно, что мизерный плюс здесь перекрывается огромным минусом?

Недопустимым считает О. Новиков упразднение существующих льгот по научно-исследовательским и опытно-конструкторским работам. Это никак не вяжется и с реальным положением науки в России сегодня, и с общественным мнением, настроенным резко против дальнейшего пренебрежения интересами этой важнейшей отрасли. То же можно сказать и о предложении упразднить льготы по строительству жилья. А также об отмене льготы, предусмотренной для вновь создаваемых предприятий. В самом деле: только что построенный завод еще ничего не произвел — и сразу налог...

О, Новиков листает минфиновские предложения по изменениям в подоходном налоге с граждан и останавливается чуть ли не у каждого абзаца. Предлагается облагать суммы, получаемые взамен бесплатно предоставляемых жилых помещений и коммунальных услуг. (Человечу веку не дали квартиру, да еще берут с него налог!) Ставится вопрос об обложении процентов и выигрышей по вкладам в банки, выходных пособий и т. д. При этом выигрыши и проценты называются «нетрудовыми доходами»: старые взгляды даже не маскируются новой терминологией.

В результате подобных «изменений и дополнений» в 1995 году, по прогнозу авторов документа, будет собрано налогов меньше на 1,5 триллиона рублей. А общий сбор составит предположительно 245—260 триллионов. Стоит ли из-за такой малой прибавки идти на все новые непопулярные меры? Не лучше ли поискать иные пути совершенствования налоговой системы? Например, способствовать развитию конкуренции, формированию рыночного ценообразования, действительно сократить расходы на содержание аппарата... И, наконец, не пора ли понять: необходимо установить общую сумму налогов всех видов, превышать которую нельзя никогда. К примеру, 25—35 процентов от внутреннего валового продукта. Только это может ограничить власть чиновников в России.

(Газета «Известия»).

ИЗ РЕДАКЦИОННОЙ ПОЧТЫ УСЛУГИ ЗА ЗАСЛУГИ

В соответствии с решением Совета Министров Европейского экономического сообщества 1 октября 1994 года традиционно проводится «День пожилых людей и солидарности поколений». Президиум районного Совета ветеранов войны и труда считает необходимым проведение Дня пожилых людей во всех ветеранских организациях района и призывает административные структуры всех уровней власти, руководителей трудовых коллективов всех рангов проявить милосердие к пожилым людям, которые с достоинством и честно исполнили свой гражданский долг. Практика минувших лет показывает, что многие ветеранские организации совместно с сельскими и поселковыми администрациями и хозяйственными руководителями организуют встречи ветеранов, бесплатные обеды, посещения Домов культуры и оказывают милосердие и моральную поддержку пожилым людям не только первого октября, но и в повседневной жизни.

Сегодня необходимо сосредоточить усилия на отстаивание жизненных интересов старшего поколения людей, защите их прав в области пенсионного обеспечения, улучшении жилищно-бытовых условий жизни ветеранов. Известно, что меры социа-

льной защиты пенсионеров в районе далеко недостаточны, они вместе с другими мерами не смогли предотвратить дальнейшее резкое падение жизненного уровня большей части ветеранов, материально-бытовое положение которых продолжает ухудшаться, при сокращении помощи со стороны государства.

Фактически система торгового обслуживания ветеранов разрушена, идет постоянный непредсказуемый рост цен на все виды продуктов и промышленных товаров, которые становятся недоступными для большинства пенсионеров. Из-за роста цен и тарифов на услуги стали недоступны для ветеранов услуги бань, парикмахерских, мастерских по ремонту одежды и обуви, ремонту бытовой и телеаппаратуры. Ухудшилось положение с обеспечением лекарствами. Ввиду удорожания медикаментов многие пенсионеры не могут приобрести необходимые препараты. Почти прекратилось обеспечение жильем инвалидов, участников войны, семей погибших военных.

Все эти и другие ветеранские лишения и заботы требуют внимательного подхода и незамедлительного положительного решения. День пожилых людей может и должен способствовать

развитию постоянного внимания молодого поколения к условиям жизни пожилых людей и их нуждам.

Если сегодня трудно сделать достойной и обеспеченной жизнь ветеранов, то что мешает окружить их душевной теплотой, внимательным отношением, милосердием и доброжелательностью. Сделать все возможное для того, чтобы в их жизни сопутствовало вало счастье, ибо они этого заслужили.

Первый день октября 1994 года не предвещает значительного улучшения жизни ветеранов, однако проявление внимания всех районных и местных служб к ветеранским делам станет радостью для пожилых людей. Президиум районного Совета ветеранов призывает обратить особое внимание к людям старшего поколения, проявить милосердие к их вседневной нелегкой жизни.

Ветераны войны и труда! Примите искреннее поздравление с наступающим «Днем пожилых людей и солидарности поколений». Доброго вам здоровья, хорошего настроения, душевного спокойствия, успехов в делах ваших, счастья в жизни, всего самого доброго.

Президиум районного Совета ветеранов.

Дайте нам воду!

Вот уже третий месяц мы, жители дома № 9 по улице Свердлова живем без воды. Обращались и в коммунальную службу лично к В. В. Уланову, и начальнику РСУ В. А. Валову, кому относился наш дом, но результат один — до сих пор маемся без воды. Уже зима не за горами, скоро начнем топить, у нас у всех отопительная система, постоянно надо подливать воды.

Мы теперь решили обратиться лично к господину Александру Федоровичу Козыреву и именно через нашу районную газету. Пусть ответит, есть ли хоть какая-то надежда, что нам дадут воду. Ведь В. В. Уланов отвечает только за центральный водопровод, у В. А. Валова то одного нет, то другого, то третьего.

Александр Федорович, на Вас вся надежда! Когда перек-

рывали нам воду, вы сработали очень оперативно — не помешал ни проливной дождь, ни грязь. За 15 минут все дела были сделаны. И теперь мы рассчитываем на Вашу оперативность. И очень просим: дайте нам воду.

Жители дома № 9, взрослые и малые.

ДОБРОЙ ДУШИ ЧЕЛОВЕК

В Буреполомском лесничестве работает один хороший человек. Это лесничий Геннадий Михайлович Лаэтин.

В лесничество он пришел буквально со школьной скамьи, начинал с мастера леса, затем стал помощником лесничего. В настоящее время Г. М. Лаэтин является лесничим.

Он доброй души человек, к нему очень многие обращаются за помощью и никому никогда не отказывает. Иногда

да одного его доброго совета бывает достаточно. Особенно уважает он пенсионеров и людей преклонного возраста.

В этом же лесничестве работал Геннадий Васильевич Кислицын. Он нынче ушел на пенсию. 10 лет отработал в лесном хозяйстве Анатолий Григорьевич Малышев.

Пусть с некоторым опозданием, но хочется поздравить всех этих людей с профессиональным праздником, который отмечали они в прош-

воскресенье, пожелать творческих успехов в работе, радости в жизни и выразить им свою признательность в виде нескольких приятных поэтических строк:

Радуйся тому, что ты живешь,
Радуйся тому, что солнце светит,
Радуйся дождю — он так приятен,
Радуйся всему, что есть на свете.

В. СМЕРНОВА,
жительница пос. Буреполом.

АНГЕЛ С ВОИНОМ

Памятник погибшим воинам-афганцам будет установлен в нашем городе. Созданная скульптором И.И. Лукиным и архитектором С.А. Тимофеевым гранитная стена, на девятиметровой вершине которой бронзовый ан-

гел держит в руках погибшего воина, будет возвышаться на смотровой площадке в парке «Швейцария». По предварительным подсчетам, более чем в пол миллиарда рублей обойдется Созданию ветеранов Афганистана соз-

дание монумента памяти. Дело святое, на него не жалко средств.

Сейчас создание памятника находится на стадии проектных работ. Открытие планируется на август—сентябрь 1995 года.

ЕЩЕ РАЗ О КАЧЕСТВЕ КОРМОВ

Для достижения намеченного уровня производства животноводческой продукции и обеспечения животных кормами должны увеличивать качество заготовленных кормов за счет снижения потери питательной ценности при уборке, хранении и подготовке к скармливанию. В этом случае не требуется больших капитальных затрат.

Установлено, что только за счет усовершенствования технологии заготовки сена, сенажа, силоса (своевременная и более ранняя уборка трав, быстрая сушка и проявление зеленой массы, быстрое заполнение траншей и герметизация) можно на 20—30 процентов увеличить питательность и продуктивность действия кормов.

Исходя из необходимости улучшения кормопроизводства и укрепления кормовой базы, коллектив работников Шахунской межрайонной ветеринарной лаборатории провел определенную работу по исследованию заготавливаемых кормов в районе и по отбору проб сена для полного зоотехнического анализа.

Во время заготовки кормов в районе лаборатория проводила предварительную оценку кормов на правильность технологической заготовки — это влажность и содержание каротина в сене, зеленой массе. Затем собранные образцы сена 4 августа были отправлены в проектно-исследовательский центр Агрохимслужбы «Нижегородский».

Знание питательной ценности корма и составление на этой основе обоснованных рационов, обеспечивающих биологическую потребность животных в кормах, является основой высокой продуктивности скота, их здоровья. Отсутствие сведений и фактической питательной ценности кормов в каждом хозяйстве вынуждает зоотехников пользоваться таблицами различных справочников, порой не наших регионов — зон, где в основном проводятся средние показатели, что на практике ведет к излишним затратам кормов или недокармливанию животных.

Систематический качественный недокорм животных приводит к снижению их продуктивности, плодовитости, потере живого веса, к различным заболеваниям и даже падежу. Поэтому при организации полноценного кормления животных необходимо использовать результаты анализов кормов своего хозяйства.

Анализ кормов свидетельствует о значительном колебании химического состава и питательной ценности кормов отдельных хозяйств района. Она, как известно, изменяется не только от почвенно-климатических условий тех или иных хозяйств района, но и в зависимости от приемов агротехники, количества и качества вносимых удобрений, времени и технологии заготовки и хранения кормов, влажности, и т. д.

В настоящее время Шахун

ской ветлабораторией получены результаты полного зоотехнического анализа сена, проведенные в Нижегородском Агрохимцентре, где указан химический состав и питательность сена при натуральной влажности, содержании протеина, крахмала, клетчатки, золы, кальция, фосфора, каротина, сахара, нитратов, кормовых единиц, переваримого протеина.

К сожалению, на 4 августа Шахунская межрайонная ветлаборатория смогла собрать образцы проб сена всего из 7 хозяйств района — 16 проб. Результаты не радуют. В такую заготовленную кормовую базу района необходимо сделать еще очень и очень много затрат, чтобы сбалансировать рацион животных различными минеральными, белковыми, углеводными, витаминными, микроэлементами и другими добавками.

Ветработникам и зоотехникам хозяйств необходимо получить первые результаты анализов сена в ветлаборатории, и серьезно задуматься, чем пополнить недостающее количество питательных веществ в рацион животных.

Из проверенных 16 проб сена в «Коммунаре» (4 пробы) сено неклассное, в «Заречном» из 4 проб 2 — II класса, 2 — неклассного, в имени Тимирязева — 3 пробы, 2 из них — II класса, 1 — III класса, в «Сухоовражном» 2 пробы: 1 — III класса, 1 проба неклассного, в «Кувербском» — 1 проба сена — III класса, в «Крутогорье» — 1 проба — II класса, в «Кировском» 1 проба — III класса.

Сена I класса по первой партии исследования образцов нет. Вторая партия образцов сена находится на исследовании в проектно-исследовательском центре, результат будет позднее и полнее, т. к. большее количество образцов сена отправлено на исследование.

А пока данные результатов: из 16 образцов проб 5 проб II класса или 31 процент, 4 пробы III класса — 25 процентов, 7 проб неклассного — 44 процента.

Надеемся, что правильное применение анализов кормов в практике животноводства хозяйств района окажет определенную реальную помощь в организации полноценного кормления животных и тем самым создаст благоприятную зимовку в животноводстве 1994—95 годов.

Н. АНТИПИНА,
директор Шахунской ветлаборатории.

КОНЕЦ СЛАДКОЙ ЖИЗНИ

Галины Брежневой

(Начало в № 105—107).

Надежды Чурбанова оправдались, впрочем, лишь в одном отношении: — он начал быстро, даже стремительно делать карьеру. Из полковника Юрий Чурбанов уже через несколько лет стал генерал-майором, еще через несколько лет генерал-лейтенантом, и, наконец, генерал-полковником. Вскоре он уже был начальником Политуправления МВД, через год — заместителем министра МВД, а еще через три года Ю. Чурбанов занял пост первого заместителя министра внутренних дел вместо покойничего с собой генерал-лейтенанта В. С. Папутина. Его власть и влияние, к явному неудовольствию Щелокова, стали теперь огромными, так как по многим вопросам Брежнев приказал Чурбанову докладывать лично ему, Брежневу, минуя кабинет министра внутренних дел Щелокова. Конечно, Щелоков оставался личным другом Брежнева и общался с ним чаще Чурбанова. Но Чурбанов был все же близким родственником, да и присутствующий Брежневу инстинкт власти подсказывал, что лучше иметь в МВД двух доверенных людей, чем одного. В мундире генерала Чурбанов любил ездить по стране, поводов для этого для генерала внутренних войск было достаточно. О его родстве с Брежневым знали, и поэтому не только в Узбекистане Чурбанову устраивали богатые застолья, развлекали и щедро одаривали знатного гостя. Об этом он, конечно, умалчивает в своей книге. Умалчивает он и о своих отношениях с Галиной. Вернее, пишет явную неправду. Если верить Чурбанову, то жили они скромно, на одну зарплату. Если и были у Галины бриллианты, то только подаренные отцом или матерью. Никаких связей на стороне и никакой «сладкой жизни» у них не было. «Если и была у Галины Леонидовны «сладкая» жизнь, — утверждает Чурбанов, — то я бы, конечно, все знал. И, бесспорно, принял бы меры в защиту своей чести и чести моей жены. От меня бы было трудно что-то от спрятать, МВД — организация серьезная, барометр так называемого «московского» трюпа здесь всегда стоял на контроле. Кроме того, не нужно забывать, что Галина Леонидовна была дочерью простого человека. А там существует своя служба. Возможно, что отца не хотели раздражать или травмировать, я вполне допускаю эту мысль, но в той или иной форме он все равно бы что-то знал, тем более, если бы речь шла об уголовно наказуемых поступках. Конечно, кое-что за годы могло и проскользнуть, но чтобы было что-то архисерьезное — я этого не допускаю» (стр. 44).

Конечно, и МВД, и КГБ, на который намекает Чурбанов, — организации серьезные. Но как мы знаем сегодня

из множества дел и не только из личной жизни Галины Брежневой, мимо них «проскальзывало» немало и серьезного и «архисерьезного». Впрочем, Чурбанов не мог, безусловно, не видеть, что его вторую жену ни он сам, ни ее отец не могли заставить вести себя так, как этого им хотелось бы. Да и общая атмосфера брежневщины была далеко не такой чистой в моральном, да и правовом отношении, как пытается изобразить это Юрий Михайлович в своей книге.

И после свадьбы Галина Брежнева сохранила все свои связи с цирковой и театральной богемой, у нее появились все новые и новые друзья, и отнюдь не из числа работников милиции, а, скорее, из тех, кем именно милиции надлежало особенно пристально интересоваться.

Главным ее фаворитом стал молодой цыган, артист и певец Борис Бураце. Один из знакомых мне артистов свидетельствует: «Я видел в первый раз Галину Брежневу в 1977 году, летом, в Доме творчества Театрального общества (ВТО) в Мискоре в Крыму. Она приехала туда с дачи к своему любовнику Борису Бураце, цыгану. Ему было тогда 29 лет, и он закончил отделение музыкальной комедии Института театральных искусств. У него был неплохой тенор, но плохие актерские данные. Это был красивый брюнет с серозелеными глазами, довольно полный для своего возраста. У него были весьма изысканные манеры и утонченные вкусы — в еде, одежде, музыке. Новил он джинсы, джинсовую рубашку на молнии, остроносые сапоги на каблучках и иногда широкополую шляпу. На безымянном пальце сверкал перстень с огромным бриллиантом, а на шее — толстая крученая золотая цепь, которую он даже не снимал, купаясь в море. Он появлялся на пляже в коротком махровом халате. Иногда он читал, но чаще играл в карты с некоторыми знакомыми и с младшим братом Михаилом, 25 лет. Борис жил в двухкомнатном номере-люкс с отдельным душем, телевизором, холодильником. Питался он не в столовой, а дома — с немногими друзьями. На столе стояла черная икра в больших жестяных банках, мясо (шашлык готовились тут же на пляже), подался только что испеченный хлеб, язык, раки, виноград, шампанское и водка. Все эти недоступные рядовому отдыхающему деликатесы в неограниченном количестве поставлялись ему Галиной Брежневой-Чурбановой, которая приезжала изредка с шофером Валерой на белой «Волге». Приезжать ей, видимо, было сложно, и она вынуждена была хитрить, так как отец старался всячески блюсти честь дочери, уже ставшей к тому времени бабушкой.

Галина была грузной, высокой женщиной, которую при всем желании нельзя было назвать красивой. У нее были грубые, крупные черты лица, очень напоминавшие отцовские, темные волосы, забранные в пучок, и темные густые брови. На пляж она выходила в длинном до полу шелковом халате. В свою речь Галина часто вставляла матерные слова. Отношения Галины и Бориса были странными. По его словам, их связь началась, когда ему не было еще 20 лет. Вряд ли он любил эту женщину. Но Галина, казалось, была влюблена в своего цыгана, причем страсть ее была властной, изнуряющей и утомительной. Она ревновала Бориса, устраивала ему сцены — зачастую только из-за того, что он ушел куда-то, не предупредив ее, вместо того, чтобы целый день ждать звонка. О женьбе Бориса на какой-либо из своих знакомых не могло быть и речи — он был обречен на роль вечного любовника стареющей и своевольной «мадам». «Мадам» — так называл Галину брат Бориса — Михаил. Это был высокий и удивительно красивый парень с несколькими грубоватым лицом, кареглазый и темнолобый, очень похожий на актеров, играющих в Голливуде роли добрых индейцев. Он был не особенно умен и не слишком развит, но это был добрый парень, страшно скучавший в номере-люкс Дома творчества ВТО и желавший только послушать музыку, подцепить на пляже какую-либо девчонку, а когда становилось совсем невмоготу, просто выпить дармовой водки, ящиками стоявшей в комнате. Напившись, он мрачнел и позволял себе презрительно отзываться по поводу «мадам», которую явным ненавидел.

Борис был гораздо более умным и изощренным человеком. Он был скрытен и хитер, тактичен и вежлив. Пил он только шампанское и держал себя в руках. Галина была крайне раздражительна, так что напротив, Борису нужна была сдержанность. Своего 40-летнего мужа-генерала Галина уже презирала и могла закатить истерику, только потому, что Борис на поминал ей, что пора уезжать, дабы не огорчить папу и маму. Галина называла родителей «двумя одуванчиками», что не мешало ей восхищаться их преданностью друг другу и взаимной заботой. Иногда она говорила об отце, который, несмотря на возраст и болезни, каждый день купался в Черном море. «О нем много болтают, — говорила Галина, — но все-таки он борется за мир». «Он искренне хочет мира», «Напившись, она громко говорила: «Я люблю искусство, а мой муж — генерал».

(Продолжение следует).

ПОЛЕЗНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ОСЕННИЕ РАЗНОСОЛЫ
ТЫКВЫ, кабачки, капуста, яблоки — все это дары сентября. К ним есть еще огурцы, помидоры, перцы, зелень. Словом, есть из чего осени предложить нам свои рецепты.

Суп вегетарианский.
 Морковь и корень петрушки мелко нарезать и припустить в сметане; залить кипящей водой, положить нарезанную капусту, кабачки и картофель. Варить 15 мин. Перед готовностью можно положить промытый кипяченой водой, консервированный горошек, нарезанные ломтиками помидоры и шпинат, посолить.

На 1 небольшой кабачок — 4 моркови, 4 петрушки, 1 л воды, 1 стакан сметаны, 4 картофелины, 200 г зеленогорошка, 2 помидора, 2 ст. ложки рубленого шпината, соль по вкусу.

Суп из тыквы острый.
 Тыкву разрезать на кусочки и потушить в слегка подсоженной воде, а затем протереть через сито. Из маргарина и пшеничной муки сделать подболтку, хорошо перемешать ее с кашницей из тыквы, довести до кипения и добавить уксус, сахар и зелень укропа. Очень хорошо подать к этому супу поджаренные незадолго до подачи на стол кубики шпината с кубиками черного хлеба.

На 500 г тыквы 2 стакана воды, 1 ст. ложка маргарина, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 ст. ложка уксуса, 1 пучок укропа, соль и сахар по вкусу.

Пестрый суп.
 Капусту, сельдерей, лук — порей мелко нарезать. В кастрюле растопить жир (если суп будете готовить на мясном бульоне, жира берите меньше, если на воде — больше), обжарить в нем, помешивая подготовленные овощи, влить горячую воду или бульон и тушить под крышкой. На сковороде обжарить в жире промытые и мелко нарезанные грибы. В кастрюлю с овощами положить зеленый горошек и грибы, снова тушить до тех пор, пока все составные части не станут мягкими.

Отдельно отварите макароны или рис. Если для супа используется бульон, макароны или рис процедите и опустите в суп без жидкости. При вегетарианском варианте отвар вливают в овощи. Посолить суп по вкусу (в вегетарианский суп добавьте масло), посыпать мелко нарезанной зеленью.

На 300 г различных овощей — 100 г грибов, 50 г макароны, 1,5 л воды (или бульона), масло, зелень, соль по вкусу.

Суп молочный с кабачками.
 Кабачки очистить, нарезать, добавить масло, стакан воды и тушить под крышкой до полного разваривания. Муку размешать со стаканом молока, добавить к кабачкам помешивая, проварить, затем добавить остальное кипяченое молоко и желтки, перемешать. Еще раз проварить, заправить по вкусу солью и сахаром.

На 500 г кабачков — 2 ст. ложки масла, 1 стакан воды, 2 ст. ложки пшеничной муки, 1 л молока, 2 яичных желтка, соль и сахар.

Суп из тыквы и клюквы.
 Из клюквы выжать сок. Мезгу залить водой, проварить, процедить, в отвар добавить пряности, сахар, тер-

тую тыкву и варить до готовности, загустить жидкость картофельным крахмалом разведенным холодной водой. Прогреть, смешать с выжатым клюквенным соком.

При желании суп можно подать со взбитыми сливками. На 1 л воды — 0,5 стакана клюквы, 1 стакан тертой тыквы, сахар по вкусу, 1 ст. ложка крахмала, корица, гвоздика, щепотка ванилина или цедра лимона.

А ЭТО НА ДЕСЕРТ
Суп яблочный с перловкой.
 В большом количестве воды сварить перловую крупу, воду слить, кашу промыть холодной кипяченой водой. Яблоки очистить, вырезать сердцевину, нарезать их ломтиками. Отходы проварить в воде, отвар слить, добавить сахар, пряности, проварить. Ломтики яблок опустить в сироп, довести до кипения, загустить картофельным крахмалом, разведенным холодной водой, снова проварить. Разлить суп в тарелки, положить в них сваренную перловку.

На 1 л воды — 2 яблока, 2 ст. ложки перловки (можно риса), 1 ст. ложка крахмала, сахар по вкусу, корица, гвоздика, цедра апельсина.

Тыква фаршированная.
 Тыкву промыть, срезать сверху кусок («крышку»), удалить семена. Из семечек вынуть ядра. Рис сварить, слить. Изюм промыть. Из слив удалить косточки. Яблоки нарезать дольками. Все перемешать, добавить масло, сахар по вкусу, корицу, измельченные ядра тыквенных семечек. Приготовленную массу поместить в пустую тыкву, накрыть отрезанным куском, поставить на смазанную маслом сковороду и запечь в духовке. Готовую тыкву подавать с растопленным маслом или сметаной.

На 1 небольшую тыкву — 200 г риса, 200 г масла, 200 г слив, 100 г изюма, 500 г яблок, сахар, корица.

Баранина, тушенная с брюквой.
 Мясо разделать на порционные куски, обжарить на сковороде с разогретым жиром, переложить в кастрюлю, залить водой, добавить нарезанную брюкву, лук, тмин и тушить под крышкой, добавляя жидкость. Жидкость загустить пшеничной мукой, прогреть, добавить сметану и мелко нарезанную зелень. Подавать с отварными или запеченными картофелем.

На 500 г баранины — 1 луковица, 500 г брюквы, 1 ст. ложка жира, тмин, соль, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки сметаны, зелень.

Пудинг яблочный.
 Яблоки очистить, нарезать, удалив сердцевину, засыпать сахаром. Растопить в кастрюле масло, спассеровать в нем муку, развести молоком так, чтобы образовался белый густой соус, добавить орехи, яичные желтки, отдельно взбитые белки и сливки. В смазанную жиром форму положить засахаренные яблоки, залить подготовленной массой и запечь в духовке в течение 20 мин. Пудинг посыпать смесью сахара с корицей. Подавать горячим с молоком.

На 500 г яблок — 150 г сахара, 4 ст. ложки масла, 50 г муки, 100 г молока, 4 яйца, 100 г сливок, 2 ст. ложки рубленых орехов.

Яблоки с творогом.
 Яблоки разрезать пополам,

осторожно вынуть сердцевину. Форму яблоки в виде блюдечка. Творог смешать с яйцом, сахаром, изюмом, орехами, щепоткой ванилина или корицы и манкой. Подготовленной массой начинить яблоки, поместить их в смазанную жиром форму и запечь в духовке, не давая яблокам расплыться. Подавать с молоком или сливками.

Кисель из черноплодной рябины и цидонии (айвы).
 Цидонию натереть на терке, потушить. Черноплодную рябину залить небольшим количеством воды, проварить. Отвар слить, добавить в него сахар, цидонию, разведенный в холодной воде крахмал. Кисель проварить, вылить в мелкую посуду, посыпать сахаром. Подавать остывшим с молоком.

На 1 л воды — 100 г цидонии, 100 г черноплодной рябины, сахар, 3 ст. ложки крахмала.

Слоеный пирог.
 Черствый хлеб (ржаной) натереть на терке, обжарить в растопленном масле, добавить сахар, корицу.

Творог заправить сахаром или медом, взбитыми сливками, тертой цедрой лимона. В стеклянную посуду слоями положить хлеб, яблочное пюре, снова хлеб, затем творог и т. д. Украсить взбитыми сливками или густой сметаной. На 1 час поставить на холод.

На 500 г творога — 300 г подового хлеба, 50 г масла, 100 г сахара, 1 стакан яблочного пюре, корица или цедра лимона, 200 г сливок.

Запеканка из яблок и тыквы.

Очищенную тыкву натереть на крупной терке, добавить ложку масла, тушить под крышкой. Во время тушения сухари или печенье залить теплым молоком, не давая им раствориться. Очищенные яблоки натереть на крупной терке, смешать с тушеной тыквой, добавить сахар, яичные желтки, пряности и положить в густую пену белков. В смазанную жиром форму положить слой размоленных сухарей, слой яблок и тыквы, сверху разложить кусочки масла. Запекать в духовке 15 мин., затем форму вынуть, на поверхности запеканки выложить остальные взбитые с сахаром белки, еще раз поставить в духовку и запекать 5—10 мин. На стол подавать прямо в форме, со сметаной.

На 500 г тыквы — 3 яблока, 1 стакан молока, 200 г сухарей или печенья, 4 ст. ложки сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, корица или цедра лимона, 4 ст. ложки сметаны.

Валентина РЕДЕНА
НАТОПИ ХАТУ БЕЗ ДРОВ

«На покров натопи хату без дров» — гласит старая пословица. Имеется в виду утепление дома. Иначе никакая печь не спасет, и топилка не нагреется. Вот некоторые советы, как избежать этого.

Так как теплый воздух стремится через ограждающие конструкции наружу, защитный слой должен располагаться с внутренней стороны. Для пароизоляции можно использовать рубероид, пергамент, полиэтиленовую пленку. Это устройство позволит более чем на половину сократить теплопотери. С наружной же, холодной стороны стены можно сделать ветрозащитный слой, который дол-

жен быть влагопроницаемым, но плотным. Для его устройства применяются такие материалы, как картон, плотная бумага, мягкая древесно-стружечная плита. Поэтому, например, нельзя обшивать деревянные стены рубероидом, а потом делать по нему наружную штукатурку — это будет препятствовать удалению водяного пара, а следовательно, способствовать загниванию дерева.

Посмотрите, плотно ли пригнаны оконные переплеты и надежно ли запираются. Хорошо, если удастся добить к обычной двойной раме третью. Ее можно изготовить из реек сечением 2,5х3,5 см, в которых вырезается фальц глубиной 1,3 см и шириной 1 см. Эту третью раму крепят шурупами или устанавливают на петлях с наружной стороны внутренней рамы. На окна со спаренными рамами третья прикрепляется к внутренней стороне внутренней рамы или к наружной стороне наружной. Чтобы создать такой воздушный промежуток в оконном проеме, можно взять лист полиэтилена или лавсановой пленки и прикрепить его к оконному переплету.

Щели между внутренними рамами и оконными коробками затыкать паклей, газетной бумагой, мягким войлоком, после чего рамы оклеивают бумагой. Самый простой способ такой: нарезать белой бумаги лентами необходимой ширины, налить цельного, не снятого молока в какую-нибудь неглубокую посуду и смачивать в молоке ту сторону бумаги, которая должна приклеиться. Она пристанет очень хорошо и впоследствии не оторвется. Весной же достаточно намочить бумагу горячей водой и она отстанет. Крахмальный клейстер не

льзя готовить загодя — он быстро скисает. Но добавьте в воду для заваривания не много буры (около 1%). По лугается клейстер, способный простоять, не портясь, до четырех недель.

Для заделки швов между створками оконных переплетов можно применить и пластик, который, когда пройдут в нем надобность, нетрудно удалить. В старину замазку для заделывания щелей в дверях и окнах приготавливали следующим образом. К говяжьему жиру, расплавленному на горячих углях, присыпается понемногу мел, истертый в тонкий порошок, масса постоянно перемешивается до тех пор, пока не делается густой. Если щели больше, то к массе прибавляется немного воска, чтобы она была плотнее. Когда замазка высохнет, окна и двери можно открывать — она будет хорошо держаться, отделяется без малейшей порчи дерева. Есть и более простой способ. 1 часть (по объему) ржаной муки смешивают с 2 частями обыкновенного мелкого песка, затем наливают столько кипятка, чтобы образовалось тесто, которым и замазывают рамы. Либо смешивают 80 г молотого мела с 15 г льняной олифы или льняного масла, раскатывают деревянной скалкой, чтобы смесь была пластичной, и употребляют в дело.

Можно заделать щели пастой из двух частей алебаstra и одной части мела. Алебастр можно заменить мукуным клеем для обоев или садовым клеем, составив смесь с мелом в пропорции 1:1.

Если имеются зазоры между стеной и оконной коробкой, проконопачьте эти места войлоком или паклей, смоченной в гипсовом растворе.



пос. Тоншаево **СТРЕЛЬНИКОВОЙ Валентине Александровне.**

Поздравляем с юбилеем!
 Пожеланий наших не счесть,
 Но не будем делить их на части,
 Если все они вместе есть,
 В коротеньком слове — СЧАСТЬЕ.
 Это значит: здоровья на век,
 Больше радости, солнца, тепла.
 Хотя неумоляемые годы
 Остановить не в нашей власти.
 Так пусть же будет так всегда.
 Чем больше лет, тем больше счастья.
 Коллектив центральной районной больницы.

пос. Тоншаево **СТРЕЛЬНИКОВОЙ Валентине Александровне**

Уважаемая Валентина Александровна!
 Сердечно поздравляем Вас с Днем рождения!
 Мы подарить бы Вам хотели
 Букет красивых алых роз,
 Чтоб Ваша жизнь цвела, кипела
 Без всяких бед и всяких слез.
 И от души желаем в день рождения
 Счастья в жизни, радости в труде,
 Пусть никто не портит настроения,
 Пусть успех сопутствует везде.
 Коллектив родильного отделения.

Коллектив Тоншаевской средней школы выражает глубокое соболезнование по поводу смерти ее отца.

Зам. редактора **С. М. ЗОЛОТАРЕВА.**