

СТРАНИЦЫ ЛЕТОПИСИ

Недавно на шахту «Локомотив-1» пришло письмо из Чехословакии. Вспоминая «платыжки человеческого счастья», прожитую у нас в городе, «прокопьевские чехи» теплым словом отзывались о русских горняках, с которыми им довелось работать 30-е годы. Назвали они и имя Дорofeя Ильича Печенева, кавалера двух орденов Ленина.

Те годы памятны и ему, ветерану нашего рудника, человеку, который оставил заметный след в истории Прокопьевска.

Давайте посмотрим страницы газеты «Забайкал» (так называлась тогда наша «Шахтерская правда») за 1933 год. Апрель. Письмо бригадира с «Коксовой» Дорofeя Печенева ко всем рабочим шахт - новостройкам. «Обеспечим пуск предприятия в срок!» — такова основная тема этого обращения.

Соревнование и только соревнование станет той жизнью силой, которая извлечет намного раньше сроку вызвать к жизни их шахты-гигант — так считали печеневцы. «Мы предлагаем организовать общерудническое соревнование проходчика с проходчиком, коногоном с коногоном, запальщика с запальщиком». У этой бригады были все основания выступить инициатором соревнования — в марте она выполнила план на 208 процентов.

А насколько жизненным было начинание, тоже доказывает газета. Уже через два дня почта была подхвачена. Его как эстафету принял горняк шахты № 3-Збис. И передали по цепочке дальше. 17 апреля о своей готовности поддержать хорошее дело заявили иностран-

ные горняки, те самые «прокопьевские чехи», которые вчера прибыли в наш город.

Городские страницище еще не раз будут говорить о коммунисте, ударнике труда Д. И. Печеневе. Вот он выступает с докладом на съезде ударников, делится опытом с

назначением Дорofeя Ильича на должность начальника участка. Пришлось немало подумать над тем, как изменить взыскания и научить горняков работать по новому. После того как поставили им мощный вентилятор, дело и вовсе пошло на лад двукратных вагонов под

Кавалеры ордена Ленина

Повесть о жизни

шахтерами рудника. Короткая информация о вручении Дорofeю Ильчу премии...

Мог ли мечтать он, сын бедняка, с детства тянувший лямку подмастерья, о таком признании, не будь революции. Бесспорно, совсем по-иному обернулась бы его жизнь, если бы не Советская власть.

...Девять душ, и на всех лишь узкая полоска земли. Тут даже самые любящие родители не могли бы оградить ребенка от раннего труда. Отдали его на вымучку каменщику. А потом, став старшире, Дорofeй сам взялся устраивать свою жизнь.

Андрей Судженский. Здесь начальником горняка. Был коногоном, откатчиком, забойщиком. Испытал изнурительный труд с греческой оплатой и потом, как только настали социальные перемены, окунулся в революцию с головой: ненависть к эксплуататорам подняла его на высоту. Уже через несколько дней после собы-

тального бригадиром, и когда до конца постиг свое дело, узнал коллеги, понял, что нельзя работать по старым меркам. Так он стал лауреатом социалистического соревнования.

Шли годы. Седела голова, но зато человек обогатился опытом жизни. стал мастером горницкого дела. Не так уж много было тогда специалистов с образованием, и когда Дорofeю Ильчу, в то же время имеющему дипломы, предложили командовать участком, он отказался. Он знал: пролетарская хватка, классовая борьба ему изменили, а товарищи помогут. И все вместе они добились того, что участок вышел впереди всех.

Второй орден Ленина украсил его грудь уже после Великой Отечественной войны — в те трудные годы коммунист Печенев был иноческим бувакулом и очевидцем шахты. Он много сделал для того, чтобы Кузбасс оправдал свое назначение первой всеобщей конференции.

Сейчас почетом иуважением окружён старый голеник. Согласно положению Советской Конституции, он получил право на социальное обеспечение старости.

Добрая пенсия — наза-



лось бы, чего еще надо человеку? Но ему покой и пе снится. Пусть он не может работать в шахте, но участвовать в воспитании подрастающего поколения — это, считает Дорofeю Ильич, прямая обязанность его, коммуниста. Печенев — честный гость у рабочих молодежи, школьников. И те любят слушать его повесть о времени

о себе. И сами рассказывают своему старшему другу об успехах в труде, учебе, спорте, музыке. Дорofeй Ильич радуется: счастливая жизнь у его потомков.

Л. ШЕРЕМЕТЬЕВА.

На снимке: дважды кавалер ордена Ленина Д. И. ПЕЧЕНЕВ.

Фото А. РАВИЛОВА.

У НАС В ГОРОДЕ

ОТЧИТАЮТСЯ ДЕПУТАТЫ

ВЕЧЕР ИЗБИРАТЕЛЕЙ

«Ленинская забота о быте трудящихся» — такой теме посвящалась вечер избирателей, который состоялся в железнодорожном клубе имени Кирова. Он участвовал в инициативе депутатского совета № 14 Рудничного района. Перед избирателями выступила депутат Марина Васильевна Барабанова. Она рассказала о том, что сделано в Рудничном районе и городе по благоустройству улиц и поселков.

Были освещены также вопросы организации летнего отдыха детей, культурно-бытового обслуживания населения. Депутат проинформировал избирателей о том, как организовывалась подготовка жилья фонда к зиме.

Потом слово взяли избиратели. Они советовали улучшить работу среди населения. Здесь, на вечере, вместе сметными конкретные мероприятия по устрашению недостатков в деле депутатского совета. С заключительным словом выступил его председатель Дмитрий Георгиевич Болковой. Он обещал от имени депутатов постоянно добиваться выполнения всех заказов.

Затем собравшиеся прослушали лекцию о международном положении, с которой выступил А. И. Грехов, член общества «Знание». На вечере был показан хроникально-документальный фильм.

Г. ЩЕРБАКОВА.

Гастроли друзей с Дальнего Востока

В начале этого месяца в нашем городе проходили гастроли артистов эстрады из Хабаровска — ансамбль «Амурские зори». Они представили нам широкую и разнообразную программу: авторские номера, сатирические куплеты, современную музыку. Свежо, непосредственно звучали песни в исполнении молодых певцов и зарубежные песни в исполнении молодых певцов и Андрея Савина, показавший характерные танцы.

В концерте приняли участие Яков Уральский, Александр Налетов и другие артисты.

Л. ЗАРУДКО.

ПАЗЕЛЬ КУЗБЕЦКОЙ

• РАВНЕНИЕ НА ЛУЧШИХ

ОСИНИКИ. На фасаде главного корпуса обогатительной фабрики шахты «Капиталная-1» призве: «Всем пятилетку в четыре с половиной годов».

Обогатители делают все, чтобы перекрыть свои обогатительства. Построено завершено программа текущего года. Фабрика с начала пятилетки перегородила свыше 600 тысяч тонн чистой свежей пыли, получила дополнительную к заданию более 500 тысяч тонн концентрата, зольность которого на 0,2 процента ниже установленного стандарта.

Коллектив обещается успехом за счет имевшейся использования новой техники и научных организаций труда, делает равнение на передовиков производства — секретаря ветерана М. Казанцева, мотористку Н. Савину и инженера В. Вайдана, которые отличились в соревновании за достижение встречи ленинского юбилея. Теперь они работают на календаре 1971 года.

• СИБИРСКИЙ ХРУСТАЛЬ

НОВОБОКСУНЦЕВ. На Новобоксунцовском стекольном заводе второго в Сибири основано производство хрустальной посуды. Первая партия сервиза поступила в торговую сеть. По изящности форм и качеству исполнения продукции не уступает царским изделиям заводов Гусь-Хрустального. И честнейшим образом! Именно на этом заводе новобоксунчане обучались мастерству и перенимали опыт.

• УЧИЛИЩУ — ЧЕТВЕРТЬ ВЕКА

КЕМЕРОВО. Кемеровскому музыкальному училищу исполнилось 25 лет. За это время оно выпустило свыше пяти тысяч специалистов музыкального дела. Сейчас в нем учатся 240 юношей и девушек.

ПОПУЛЯРНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

На обеденном столе всегда уместна холодная рыбная закуска. Рыбу (грековскую, окуневую и другие виды) можно приготовить в маринаде и под маринадом.

Из расчета на пять человек нужно взять килограмм рыбы и столько же маринада, репчатого лука — 500 граммов, помидоров — 400 граммов, мушки — 100 граммов, для четверти стакана сметаны — 4—5 ложечек уксуса, 4—5 ложечек подсолнечного масла и кипятить до появления жирина на поверхности топора.

Затем пассерованные овощи с томатом-пастой разводят рыбой и добавляют томат-пасту, варят до готовности, добавляют сметану, кипятят и кипятят до появления жирина на поверхности топора.

Рыбу чистят и разделяют на филе, те есть без костей. Затем нарезают кубиками, промывают, солят, перчат и ставят в холодильник.

Соус приготовят промывкой и тонко нарезанной соломкой, кладут в чашечницу кастрию и плавятся в разогретом жире, взяя половину его нормы. Накрывают

и скрепляют кастрию крышкой, ставят на сильный огонь и первоначально перемешивают содержимое лопаткой.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кастрию с кипящим маслом.

С таким мыслимся входит в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Варят до тех пор, пока маринад не станет прозрачным, а рыба не станет прозрачной.

Затем маринад сливают, а рыбу обдают кипятком, охлаждают и маринуют в течение 10 минут.

Для того, чтобы спасеровать томат-пасту, ее необходимо развести водой, добавить 3—4 столовые ложки растительного масла и кипятить до появления жирина на поверхности топора.

Затем пассерованные овощи с томатом-пастой разводят рыбой и добавляют томат-пасту, варят до готовности, добавляют сметану, кипятят и кипятят до появления жирина на поверхности топора.

Затем пассерованные овощи с томатом-пастой разводят рыбой и добавляют томат-пасту, варят до готовности, добавляют сметану, кипятят и кипятят до появления жирина на поверхности топора.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда овощи уменьшаются в объеме, огонь делают слабым, повары пассеруют до готовности и переносят в кипящий маринад, в котором варят до готовности.

Когда о