

У ЛУНКИ

мир увлечений

Балует нас нынче погода. Ну что это, спрашивается, за зима? В первой половине января выдался день-другой, когда ртутный столбик опускался за двадцать градусов, а остальное время почти сплошная температура с ослепительным солнцем и легким снежком по утрам.

Правда, по-зимнему прикрасило после пятидесятиградусных морозов. «Крещенские морозы», говорят в народе. Вспомним, что 16, 17 и 18 января местами по области было под сорок ниже нуля. Понятно, солнце на лето, зима — на мороз.

И все же природа взяла свое. Еще в ноябре почные холода прочно застелили реки, пруды, озера. Рыболовы-подледники ждали этой поры с нетерпением. Готовили морышки, пещи и ледобуры.

Возможно, кто-то из скептиков бросит реплику: ну какая сейчас рыба, особенно в Томе? Ее и в доброе-то, летнее, время негусто. А вы вот выйдете субботним, а лучше воскресным утром на набережную Томи и окуните в прозрачные воды вправо и влево от острова. И сразу обнаружите черные точки — лунки. Чуть выше острова, на середине реки и далее, вниз по течению на правом берегу в районе пристани. Там людей гораздо больше. Значит, не зря сидят. Имеют какой-то интерес.

Я лично от души радуюсь за рыболовов. Их многолетняя привычка не проходит с годами. Знаю немало подледников, которые, если не удалось с утра уехать куда-нибудь подальше на лесную речушку или пруд, не теряя выходного дня, пробуют рыбачить счастливо в Томе в черте города. И неизменно находят его.

Мой добрый приятель, ветеран войны и журналистики Валентин Алексеевич Калайкин, с ранних лет приучил к этому увлекательному делу своего внука Славу, красноречивого крепыша, который с радостью и завидным азартом вышагивает ядом с ледом по набережной, гордо сжимая в руках ледобур.

А сколько любителей собирается каждое утро у автобусной остановки рядом с магазином «Союзпечать» по улице Весенней! С ящиками на полозках, в громадных валяках с головами или в сабачьих ушах. Они преспокойно ждут. Ведут беседы в ожидании автобуса нетерпеливо. А то, наоборот, с метким юмором вспоминают добычу дня или пеструю рыбалку. Тут им на язык не попадал!

Все это доброе, остротные люди. Одни уже отработали свое на производстве, другие проводят с товарищами на льду выходные или отпускные дни. Никакая погода им не помеха. О простуде они забыли давно. Правда, порой приходится выслушивать ворчанье домашних. Но, как говорится, искусство требует жертв.

Подледным ловом в нашей области начали увлекаться сравнительно недавно — каких-нибудь 20—25 лет. Не было нахлыста, привады. Теперь эти рыбачки захватили многих. И пишут о ней сейчас больше. Не так давно в Москве стала издаваться новая альманах «Рыболов» — иллюстрированное приложение к журналу «Рыболовство». Немало места там отведено и подледникам.



Высказывая свое мнение о зимней рыбалке, американский писатель, страстный рыбак Тим Кэхилл авторитетно заявляет, что, по самым осторожным подсчетам американских специалистов, ущемом со льда в США увлекаются более шести миллионов человек, в том числе много женщин. И авторитетно говорит о пользе и целесообразности этого вида спорта. «Зимняя рыбалка», — утверждает Тим Кэхилл, — позволяет вырваться из привычного круга вещей и представляет неограниченные возможности для общения с друзьями.

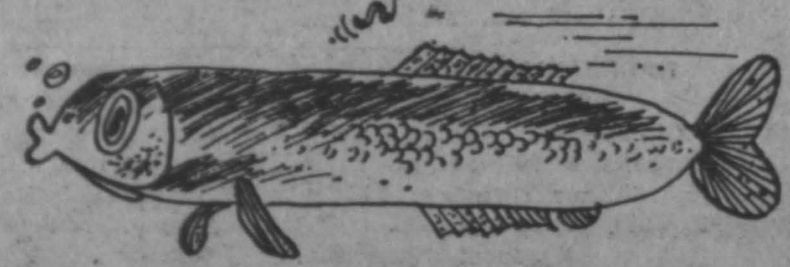
Тем же, кто по-прежнему будет считать любителей зимнего ужения «неадекватными», склонными к самоотказанию», автор напоминает слова психиатра из города Нью-Хейвена: «Этот вид активного отдыха позволяет быстро снимать стресс и улучшает самочувствие».

Большие знатоки любительского рыболовства и страстные его пропагандисты, бывшие «крокодилы» Мануил Григорьевич Семенов (главный редактор журнала) и Иван Максимович Семенов (главный художник «Крокодила») в своей известной книге «Год рыболова» в увлекательнейшей, юмористической форме, с остроумными и оригинальными иллюстрациями рассказали о рыбалке в течение всего года, отмечая особенности ужения каждого месяца. Вот, например, их характеристика самого зимнего. Январь — период усиленного роста толщ льда. С каждым днем проглубить лунку все труднее. Происходит нечто трагическое: силы рыболова тают, а лед растет...

Теперь пора перейти к главному. Оно состоит в том, что поймать рыбу в январе или феврале почти невозможно. Каждый мало-мальски просвещенный рыбак знает, что его наиболее верным союзником и другом является растворенный в воде кислород. Чем больше кислорода в воде, тем лучше. Но в том-то и беда, что именно в эти месяцы количество кислорода начинает катастрофически уменьшаться. Чем должен заниматься рыболов — любитель в эту глухую пору? Авторитетно заявляем: ловить рыбу!!!

С удовлетворением хочется отметить, что если кто-то из наших земляков и не читал книгу знаменитых «крокодилов», ныне успешных из жизни, то все равно твердо придерживается золотого правила бывалых: ни одного выходного без выхода на зимний лед. Напомним, что день «рыбачьего» уже на целый час. Удачлив, зайдя морышечники!

В. ДЯТЛОВ.
г. Кемерово.



ЧИТАТЕЛЬСКУЮ почту рубрики «Сам себе мастер» довольно легко разделить на две части. В одной из них люди интересуются чисто техническими или прикладными науками, имеющими прямое отношение к строительству, животноводству, малой механизации на подворье.

Вторую группу писем легко объединить темой домашнего хозяйства и кулинарии. Естественно, два этих направления связаны между собой самым тесным образом. Сначала человек озабочен, как произвести тот или иной продукт, получить урожай, а уж потом само собой возникает вопрос: а что из этого можно изготовить, как лучше сохранить, переработать?

Наверное, уже охотника эпохи неолита, когда добычей человека были такие крупные животные, как мамонт и исполинский сохатый, пещерный медведь и бизон, невольно волновала проблема сохранения добычи. Как могли ее решать древние охотники, можно легко проследить и в наши дни, побывав в северных факториях чукчей и эвенков, в дальних таежных поселках Тувы, Якутии и Бурятии.

И в наши дни здесь весьма экономно расходуют соль, этот главный консервант древности. Седоборный промысловик Ооржак-Оол из далекого поселка Ырбан, что стоит на Хамсаре, рассказавшей могучие Саяны, пояснил мне: — В наших краях соль еще до недавнего времени считалась богатством, ее делили шепотками. И у вас, русских, есть примета: проспал соль — жди беды.

— А как же тогда хранили добытое, особенно летом?

— Нет ничего проще, — улыбается Ооржак-Оол. — Мясо сохатого, марала или оленя можно опустить на дно родника или горного ручья, только от лучей солнца защитить надо. Если есть поблизости снежник, а в наших горах они есть всюду, можно в снег припрятать, будет лежать, как в холодильнике. А еще проще подвешивать и подкапывать: тогда мясо крупного сохатого легко может вынести из тайги один человек в заплечной котомке.

Мне доводилось пробовать такой таежный деликатес. Мясо марала было нарезано узкими полосками. Оно сначала было крепко подвялено, а потом поджарило до густо-коричневого цвета. Довольно жесткое, пресное на вкус, отдающее горчинкой от сгоревшего тальника и ольхи, такое мясо не вызвало особого восторга.

— Это нам сейчас так кажется, — пояснил Ооржак-Оол. — В старину наши считали, что нет более надежного способа хранения мяса летом, а о вкусах, как говорится, не спорят.

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

шого тальника и ольхи, такое мясо не вызвало особого восторга.

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

вого тальника и ольхи, такое мясо не вызвало особого восторга.

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

Потом я узнал, что у чукчей есть особый способ хранения моржей и тюленей в яме, вырытой в вечной мерзлоте. Здесь мясо постепенно приобретает весьма специфический запах, настолько резкий, что может повалить с ног непривычного человека. Но кто сумел преодолеть пер-

днем в глубь веков может стать книга Марка Порция Катона и земледельца, издававшая Академии наук СССР в 1950 году.

Но прежде чем говорить о секретах Катона, два слова об авторе трактата. Катон родился в 234 году до нашей эры, воевал против Ганнибала, был наместником Римской империи в Испании. В 183 году его избирают цензором, и он оставляет весьма глубокий след в истории становления ранней Италии.

Одновременно с этим Катон по крупицам собирает опыт ведения домашнего хозяйства. Так рождается его знаменитый трактат о земледелии — живой свидетель тому, как было устроено поместье в Римской империи той поры, как велось домашнее хозяйство, хранились продукты. Вот здесь и удалось отыскать рецепт приготовления свиных окороков, которые, возможно, лишь квинти-то небольшими деталями отличаются от рецептов наших дней.

Итак, Катон рекомендует производить засолку окороков и мелких кусков свинины следующим образом: «Окорока следует засаливать в долинах (особых сосудах) или маленьких кушинах. Когда купил окорок, отруби копоть. Покрой дно долина или кушина римской солью и положи окорок той стороной вниз, на которой есть кожа, совершенно — засыпь его солью. Затем положи сверху второй и таким же образом засыпь его: смотри, чтобы мясо не соприкасалось с мясом. Когда уложишь все окорока, засыпь солью и разровняй».

Когда окорока пролежат пять дней в соли, вынь их все вместе, каждый с его солью. Те, которые лежали наверху, отправь вниз, таким же образом засыпь и уложи. Через 12 дней вынь окорока все, сотри с них соль и оставь повисеть на ветру два дня. На третий день хорошо оботри губкой, смажь маслом и повесь на два дня коптиться в дыму. На третий день снимь, смажь смесью масла с уксусом и повесь на полки для мяса. Ни моль, ни червяк их не тронут».

Вспомнил я, как у нас дома готовили окорока, и понял, хотя мои родители в слухом не слыхивали о Катоне и его трактате о земледелии, а делали все почти до тонкости так же, как описано в его книге, которой более двух тысяч лет.

В. МОИСЕЕВ.

г. Кемерово.

спортивная

НА СТАРТ, СПАРТАКИАДА!

Вчера в районе ДК шахтеров состоялось общественное открытие IX зимней спартакиады областного центра. Проводимая раз в четыре года, ныне она посвящается предстоящим стартам IX зимней Спартакиады народов РСФСР.

Физкультурники пяти районов города предостоят состязаться в четырех видах программы — лыжных гонках, хоккее с мячом и шайбой, многоборье ГТО. Кстати, уже вчера на трассе, проложенные в сосновом бору, первыми вышли лыжники. Сегодня эти соревнования продолжатся.

Спартакиада продлится до 20 марта.

О. МИТИЧ.

г. Кемерово.

Общественные приемные «Кузбасса»

В Кемерове с 10 до 15 часов прием ведут: пожелания — Г. В. Архангельский, вторник — Л. А. Пономарев.

четверг — А. С. Кривов. В среду с 13 до 15 часов прием ведет адвокат юридической консультации Кировского района С. А. Рукин.

В Междуреченске (в помещении редакции газеты «Знамя шахтера») с 17 до 19 часов прием ведут: понедельник — И. А. Когут.

четверг — В. В. Тищенко, председатель координационного совета председателей профсоюзных организаций.

В ЧЕТВЕРГ, 2 ФЕВРАЛЯ, с 17 до 19 часов ПРИЕМ ВЕДУТ:

в Юрге (в помещении редакции газеты «Свет Ильича») М. В. Тумарин и П. М. Шахматов;

в Анжеро-Судженске (в помещении горэлктростроения) — С. Н. Макаров.

погода

Гидрометбюро сообщает:

29 января по области днем будет переменная облачность, местами небольшие кратковременные снегопады. Ветер юго-западный 9—14 метров в секунду. Температура — 12—17. Местами до 23 градусов мороза. Давление будет падать, влажность не изменится.

Редактор А. В. ТРУТНЕВ.

АДРЕС РЕДАКЦИИ:

650630, ГСП, г. Кемерово, проспект Октябрьский, 28.

Телефоны: приемной редакции — 52-32-74, заместителя редактора — 52-30-45, 52-52-66, ответственного секретаря — 52-33-59; отделов: административно-политический — 52-53-47, 52-64-88, 52-56-45, 52-57-67; социально-экономическое развитие — 52-35-68, 52-38-22, 52-51-23, 52-50-45, 52-46-22, 52-65-47; аграрного — 52-37-33, 52-48-78, 52-42-01; народных депутатов — 52-62-33, 52-63-22; культуры — 52-54-23; народного образования — 52-66-22; информации и спорта — 52-47-45, 52-06-01, 52-45-29, 52-48-65; иллюстрации — 52-14-12; писем — 52-03-22; справки по письмам — 52-03-22; общеобластная приемная — 52-12-10; 280 тыс. изд. Директор издательства — 52-79-10, бухгалтерия — 52-78-10.

Собственные корреспонденты: в Белове — 2-22-36, Мариинске — 2-31-20, в Прокопьевске — 3-30, Ленинск-Кузнецком — 2-58-24, Яшино — 2-16-32.

Газета выходит 300 раз в году, ежедневно, кроме понедельника, 280 тыс. изд. Объем 2 п. л. Печать высокая.

ИНДЕКС 51901

1 2 3 4 5 6. ОП 01091. Заказ № 25.

Орган Кемеровского обкома КПСС и областного Совета народных депутатов

ВОСКРЕСНЫЙ ВЫПУСК



КУЗБАСС

Пролетарии всех стран, соединитесь!

• Сколько мы теряем в очередях! — 3 стр.
• Для искусства любые материалы хороши. — 6 стр.

• «Смотришь на них и понимаешь ужасную вещь: что бы ни натворили — какие они еще пацаны!».

— 4—5 стр.



НА ФОНЕ УДИВИТЕЛЬНЫХ ПОБЕД

навстречу выборам

ВРУЧЕНЫ УДОСТОВЕРЕНИЯ

В Кузбассе прошли зональные соревнования IX зимней Спартакиады народов РСФСР. Спартакиада спартакиадных стартов, закончившихся победой наших спортсменов в лыжном двоеборье, хоккее с шайбой и горнолыжном спорте, завершили еще два города области. Лыжный стадион «Динамо» в Кемерове гостеприимно встречал лыжников, в программе которых были гонки на 30, 10, 15 и 5 километров, эстафетные гонки, а ледовые стадионы Белова и поселка Исконь стали местом проведения спартакиадного турнира по хоккею с мячом.

Особой похвалы заслуживают наши горнолыжники, более чем на четыреста очков опередившие вторых призеров — команду Красноярского края. Междуреченцы Н. Есина и С. Костров стали чемпионами в двух видах — супер-гиганте и слаломе-гиганте. Приз за победу в специальном слаломе вручен также воспитаннику междуреченской горнолыжной школы Н. Лавриной. В тройке сильнейших в двух видах — новозуничанцы В. Амосов и Л. Бойко из Междуреченска.

Успех горнолыжников без группы наших лидеров Л. Майер, Н. Замулы и Г. Пономарева, выступавших сейчас на этапах Кубка мира, — это серьезная заявка на успешное выступление в финале IX зимней Спартакиады народов РСФСР, который пройдет на горнолыжных трассах Саяногорска.

На фоне убедительных побед двоеборцев, хоккеистов и горнолыжников, внесших весомые очки в общекомандную копилку кузбассовцев, результаты наших лыжников — гонщиков могут заставить

официальный отдел

КОМИССИЯ СООБЩАЕТ

Окружная избирательная комиссия по Топкинскому территориальному избирательному округу № 192 сообщает, что 24 января с. г. по этому округу дополнительно (поименованные в газете «Кузбасс» за 26 января с. г.) выдвинуты кандидатами в народные депутаты СССР конференцией трудового коллектива объединения «Юргинский машиностроительный завод» — доцент Кемеровского медицинского института Ю. Ф. Казнин и коллективом Артюховской средней школы — заведующий рено Юргинского райисполкома Н. В. Рогов. Тов. Рогов подал заявление о самовыдвижении.

ДАВАЙТЕ СПРОСИМ ГОРОЖАН

Более четырех тысяч кемеровчан в январе общались в своих почтовых ящиках с двадцатипятилетним брошюрантом о проблемах жизни в городе. Кто и зачем проводит анкетирование? Как повлияют результаты опроса на улучшение городской среды?

По договоренности с соответствующими подразделениями Кемеровского облисполкома опрос проводят сотрудники областного института типового и экспериментального проектирования (г. Новосибирск).

Недавно в редакции побывали научные сотрудники института С. А. Засуев и А. Н. Клеванкин. Они рассказали, что анкетирование кемеровчан — лишь часть большой комплексной работы по изучению принципов формирования сибирского города. Полученные данные будут использоваться для выработки практических рекомендаций по улучшению организации жизни в Кемерове архитектурно-строительными средствами. Опыт подобных исследований уже накоплен в Москве, Таллине, Тбилиси, Тольяте, а из сибирских городов — в Новосибирске, Омске, Иркутске.

Вот для примера несколько вопросов из анкеты: «Удовлетворяет ли вас жизнь в вашем районе?», «Какой список мототворков ответа, связанных с организацией торговли, досуга, удобства поездок и т. п.», «Что нужно вашему району, чтобы жизнь в нем стала более удобной?», «Как часто вы бываете в центре города?», «Хотели бы вы прожить в Кемерове всю жизнь?». Все это в анкете 31 развернутый вопрос с несколькими вариантами ответов на каждый.

Сейчас все чаще приходится говорить о том, что при решении проблем города необходимо учитывать общественное мнение. Вот и в данном случае сделана попытка на это мнение опереться. Обработка анкет покажет, как отнеслись кемеровчане к вопросам: равнодушно или заинтересованно.

А. СОРОКИН, г. Кемерово.



Большим уважением в коллективе литейно-формовочного цеха пользуется литейщик гитсовый форм Любовь Петровна Кинькова. Она ветеран труда фарфорового завода. В совершенстве овладела Л. П. Кинькова особыми секретами мастерства. Подтверждение тому — многочисленные почтовые грамоты. Самым увлеченным работат Любовь Петровна щедра делится с молодежью.

Фото Н. Бабаричского.

актуальное интервью

ДОХОДЫ ИЗ ОТХОДОВ

Вот уж никогда не думал, что небольшая информация под заголовком «Хозяйкам на радость», опубликованная в «Кузбассе» 21 января нынешнего года, вызовет неожиданное продолжение. А оно оказалось следующим. Директор магазина промышленных товаров «Юбилейный» А. А. Усенко позвонил в редакцию с просьбой: помогите связаться с кооперативом, выпускающим полиэтиленовые пакеты.

— А что, у вас в Белово с этим товаром проблема? — заинтересовался я у Аллы Алексеевны. — В Кемерове уже давно о ней забыли.

— Поэтому и хочу обратиться за помощью к кооператорам, работающим при заводе «Полимер». Только что вернулась из поездки на Дальний Восток, побывала на нескольких оптовых ярмарках. И представьте, наравне с промышленными предприятиями теперь выступают и кооперативы со своими товарами. Кое-что заказала у них для нашего магазина, а вот ярких пакетов, а еще лучше обычных для хранения пищевых продуктов — раздобыть не удалось. Одна из надежд на кемеровских кооператоров,

Пришлось дать телефон директора завода Ю. С. Лысенко, чему А. А. Усенко обрадовалась.

— Вот и спасибо, надеюсь, все вопросы решим с Юрием Степановичем.

— Что ответили Алла Алексеевна?

— Пришлось самому у нее помощи просить, вместе искать выход из сложившейся ситуации.

— А в чем она состоит?

— В острой нехватке сырья, вернее, вторичных отходов. Из тонны таких отходов получается двадцать тысяч красочных пакетов. Легко представить, какое это подспорье для работников торговли. Да вот беда, с переходом на хозрасчет многие наши поставщики этого сырья теперь отказываются заключать с нами договоры, организуют переработку у себя.

— Выходит, зашли в тупик?

— Я бы так не сказал. Обострилась обстановка, это точно. Скажем, сегодня кооператив дорабатывает оставшееся сырье и

будет вынужден остановить производство на две или три недели, словом, до тех пор, пока не удастся достать отходы полиэтилена. Кстати, этих отходов вполне хватает и на наших предприятиях. Так, Алла Алексеевна и посоветовал обратиться на местный завод «Кузбассрадио», который имеет такие отходы.

— Есть ли еще такие источники? Скажем, массу полиэтилена мы сбрасываем в отходы.

— Это еще один резерв. Сейчас попытаемся организовать сбор такого сырья, создаем специальные ящики-накопители, которые установим в магазинах, в жилых кварталах областного центра. Думаю, горожане могли бы оказать большую помощь не только нам, но и природе. Научной доказано: полиэтилен в естественных условиях сохраняется десятилетиями, загрязняя природную среду. Собирая вторичное сырье, мы не только используем уже готовый материал, получаем из него доходы, но еще оказываем большую помощь родной природе.

В. МАКСИМОВ.

г. Кемерово.

ЧИТАТЕЛЬСКИЙ ЗАПРОС

Руководителям предприятий и советов трудовых коллективов: НПО «Карболит» — В. И. Климову и А. Б. Ена, Ново-Кемеровской ТЭЦ — Б. И. Суховееву и А. В. Ткаченко, по «Химпрому» — В. Р. Кутергину и Р. И. Шеленко.

В условиях Кемерова, с его неблагоприятной экологической обстановкой, особенно возрастает роль нормального организованного летнего отдыха детей. Эту очевидную истину, похоже, не понимают работники ваших предприятий. Советы трудовых коллективов, администрации, профсоюзные организации самоустранились от организации строительства, реконструкции и ремонта детских загородных дач для дошкольников.

Из-за аварийного состояния дача НПО «Карболит» три года — дача Ново-Кемеровской ТЭЦ. Все эти годы их ремонт не ведется. Под угрозу сырья отдал детей на дачу по «Химпрому». Фактически не выполнены решения бюро горкома КПСС и президиума Кемеровского облисполкома, исполкома городского Совета, обязывавшие в корне изменить ситуацию.

Не за горами летний оздоровительный сезон. Будут ли готовы дачи к приему детей нынче?

Президиум городского женсовета.

Пленум облсвопрофа

27 января состоялся очередной пленум облсвопрофа, на котором рассмотрен вопрос о работе профсоюзных комитетов по организации надзора за производственным бытом, усилению контроля за созданием безопасных и здоровых условий труда и охране окружающей среды.

По обсужденному вопросу принято соответствующее постановление.

И станут горы золотыми

После перехода на новые условия хозяйствования коллектив Беловской ГРС израсходовал все имеющиеся вторичные ресурсы. В нынешнем году прибыль от продажи шлака составит около 300 тысяч рублей.

Почти четверть века существует предприятие. Горы золы буквально подpiraют территорию станции — в отвалах ее скопилось более семи миллионов тонн. Однако долгое время очень нужное (и дешевое) сырье, в котором остро нуждаются строители, лежало мертвым грузом. Перелом произошел в прошлом году: энергетик продали свыше ста тысяч тонн шлака. Ныне эта цифра, по меньшей мере, удвоится.

На станции готовятся открыть хозрасчетный участок для отгрузки сырья. Золотой будет оснащена мощной техникой, проложен путь и железнодорожный путь. Задача по мнению директора ГРС А. А. Курбатова, окупится сполна. К тому же в районе станции, вдоль хранилища и поселили энергетиков, улучшились экологические обстановки. А прибыль пополнит фонд предприятия.

С. МАКОВ.

г. Белово.

Приходите за покупками

На Октябрьском проспекте открылся еще один магазин, предоставляющий под номером 16. Ассортимент товаров в нем универсальный, а это значит, что будут продаваться и все, что нужно для приготовления пищи, хлеба и молока, в том числе. Кроме овощей. Хотя яблоки и другие фрукты, что закупались Ленинским предприятием, тоже появятся на витрине.

Торговый зал большой, его площадь девятнадцать квадратных метров. Это позволяет рационально, доступно расположить товары. Кроме того, есть отдел сопутствующих товаров, сувениров.

Должен понравиться покупателям и кафе-терьер. В нем уютно, спокойно, можно есть мороженое. Оформился он по эскизам художников Тараса Михайлова Барышкова и Сергея Гринцова. Кстати, у поставщика магазина свой, отличный от других, формат. Новому коллективу хочется сделать свое лицо, свое внешние атрибуты не повторять на уровне с другими предприятиями торгового района.

Можно добавить, что есть здесь просторное помещение для приема молочной посуды, где скоро будут продавать и разное молоко. А в подвале открыт отдел по продаже спиртных напитков, но крепленые вина продаваться не будут. Здесь же и линейные часы будут принимать винную посуду.

Попутателей в магазин много. Это лишний раз доказывает, как плохо у нас продумана дислокация торговых точек, как долго приходится жителям новых микрорайонов издаться элементарных удобств.

И. ЯКОВЛЕВА.

г. Кемерово.

после аварии ЧТОБЫ ВНОВЬ НЕ ВСПЫХНУЛО

В первые дни года сгорела электрическая подстанция, которая питает мясокомбинат, Новокузнецкую птицефабрику и жилой поселок. То ли копоть от котельной тому причиной, то ли железный прут, брошенный злоумышленником, то ли потерявшая осматриваемость водона, чьи остатки были найдены потом среди обломков. Словом, специалисты в тулупе. Да и не это нас интересует.

Нас интересует, есть ли при существующем состоянии дел гарантии, что не сегодня-завтра такой же не вспыхнет факел на каком-нибудь из десятков других подобных объектов, разбросанных по области? Потому что небольшие аварии, имеющие на балансе высоковольтные подстанции, специалисты по их эксплуатации, кроме дежурных слесарей, в своем штате не имеют.

Правда, к чести Новокузнецка, они сумели уменьшить потери производства от случившейся беды. Помог город. Переключились на резервную передвижную подстанцию, и птицефабрика простояла 4 часа, мясокомбинат — сутки. Правда, для этого пришлось даже экскаватор на разрезе оставить без кабелей.

Мы готовы, — говорит директор комбината Н. П. Арисов, — хоть сегодня купить подстанцию. Но где взять специалистов для ее эксплуатации? И за чем их искать нам, ведь они есть в соответствующих специализированных организациях — в ЮРЭС, горэлектростроении. Мы к ним обращались, потому что повод уже был. Пять лет назад, после наводнения, мы наняли их же работников, восстановили станцию. И просят, чтобы они забрали ее себе на баланс. Не взяли.

Собчас в пору нестандартных решений и неформальных межведомственных связей все мы, вразе ожидать отказа от практики загона вопросов в разрушающиеся тупики.

Положительный опыт, к слову, есть у того же мясокомбината — в его отношениях с местным отделением железной дороги. Никак не мог комбинат уговорить транспортников взять на вооружение вагонные весы. Не вышло это было дорожно — пришлось бы зорче следить за сохранностью прибывающего сырья, а при поставке — платить по коммерческим актам. В конце концов с помощью горкома партии удалось наладить взаимоотношения. Комбинат получает сырье сполна и железнодорожников сумел заинтересовать.

Не забудем, речь-то идет об отрасли, в продукции которой нуждается и академик, и герой, и мореплаватель, и плотник. И энергетик, безусловно, тоже.

В. КЛАДЧИХИН,

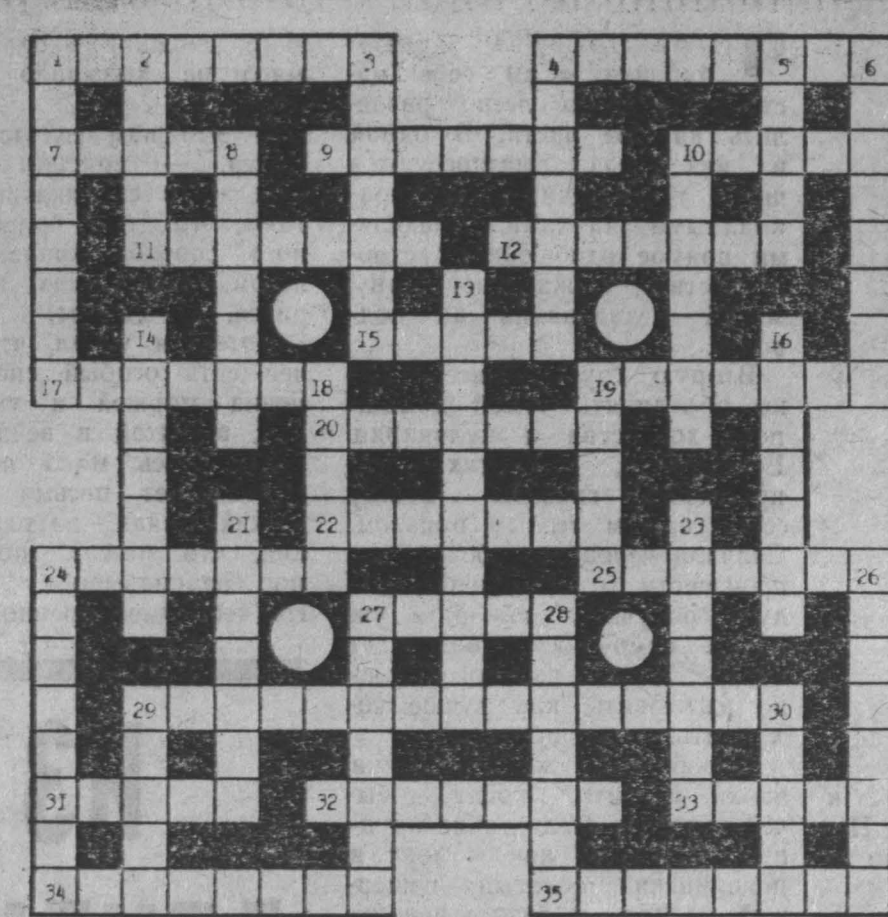
спец. корр. «Кузбасса».

г. Новокузнецк.

художник улыбается



Рис. М. Ларичева.



КРОССВОРД

ПО ГОРИЗОНТАЛИ: 1. Раскраска А. Чехова. 4. Ускоритель электронов. 7. Любитель быстрой езды. 9. Водная крыса с ценным мехом. 10. Сахарный песок желтого цвета. 11. Редкая старинная вещь. 12. Внешняя часть радиостанции. 15. Отдел желуду жвачных животных. 17. Небольшая повесть. 19. Дворянское правление. 20. Возвышенная местность. 22. Самка северного оленя. 24. Военный строй. 25. Автор романа «Два капитана». 27. Судья, рон. 29. Почтовый телеграфный отправление. 31. Народная картина, вид графини. 32. Часть старинного шлема, защищающая лицо. 33. Река в Грузии. 34. Время отдыха учащихся. 35. Небольшая шляпка.

ПО ВЕРТИКАЛИ: 1. Рабочий-революционер, который призвал взрыв в Зимнем Дворце. 2. Шерсть ангорской козы. 3. Бессмыслица, нелепость. 4. Хлеб в виде кольца. 5. Слой растений на поверхности почвы. 6. Деятельность для писания. 10. Специальный по изготовлению бочек. 13. Автобиография произведения Л. Толстого. 14. Человек, который звонит в колокол. 16. Серия

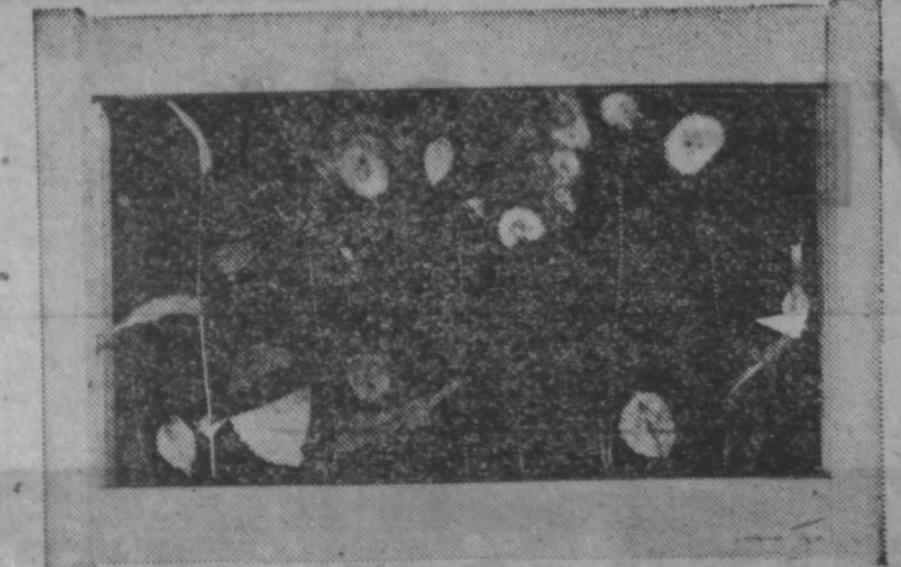
птица отряда воробьиных, с красной грудью у самцов. 18. Залив на юге Сахалина. 19. Мертвый широким ороодострый клинок. 21. Бочонок для пресной воды в шлюпке. 23. Сторон при подъезде некоторых учреждений. 24. Складывающаяся шляпа, цилиндр. 26. Древнерусская богиня возмездия. 29. Строфа. 40. Очумалый. 28. Парламент Ирана. 29. Динная свинья. 30. Старинное название рубина.

ОТВЕТЫ НА КРОССВОРД. ПОМЕЩЕННЫ В НОМЕРЕ ЗА 22 ЯНВАРЯ

ПО ГОРИЗОНТАЛИ: 6. Керлинг. 7. Олень. 8. Ураган. 11. Куст. 12. Основа. 14. «Ниссан». 17. Реставратор. 21. Опида. 23. Согра. 25. Радина. 26. Протез. 27. Пантофа. 28. Сиртан. 29. «Зерно». 31. Звон. 32. Фанза. 33. Аверс. 37. Парен. 39. Строфа. 40. Очумалый. 41. Форзац. 42. Штопор. 43. Верблюд.

ПО ВЕРТИКАЛИ: 1. Челнок. 2. Шетка. 3. Платок. 4. Анис. 5. Лагуна. 8. Фанера. 10. Ресурс. 13. «Воскресение». 15. Интеллигент. 16. Кларнет. 18. Андорра. 19. Репина. 20. Бренет. 22. Фотон. 24. Остров. 30. Обфот. 31. Зенит. 34. Спарта. 35. Клуба. 36. Гарпун. 38. Ионас. 39. Салют.

11.00 Утренняя почта. 11.30 Клуб путешественников. Детская информационная программа. 12.00 Музыкальный киоск. 12.30 Зорыло. 12.50 «Взгляд». Воскресный выпуск. 13.00 Крупнейший музей мира. Лувр. «Эйфр». Делакруа и Корро или Первая война. Фильм 13-я. 13.50 Сельский час. 14.00 Международная панорама. 14.45 Новое кино. 15.00 Новое кино. 15.15 Новое кино. 15.30 Новое кино. 15.45 Новое кино. 16.00 Новое кино. 16.15 Новое кино. 16.30 Новое кино. 16.45 Новое кино. 16.55 Новое кино. 17.00 Новое кино. 17.15 Новое кино. 17.30 Новое кино. 17.45 Новое кино. 17.55 Новое кино. 18.00 Новое кино. 18.15 Новое кино. 18.30 Новое кино. 18.45 Новое кино. 18.55 Новое кино. 19.00 Новое кино. 19.15 Новое кино. 19.30 Новое кино. 19.45 Новое кино. 19.55 Новое кино. 20.00 Новое кино. 20.15 Новое кино. 20.30 Новое кино. 20.45 Новое кино. 20.55 Новое кино. 21.00 Новое кино. 21.15 Новое кино. 21.30 Новое кино. 21.45 Новое кино. 21.55 Новое кино. 22.00 Новое кино. 22.15 Новое кино. 22.30 Новое кино. 22.45 Новое кино. 22.55 Новое кино. 23.00 Новое кино. 23.15 Новое кино. 23.30 Новое кино. 23.45 Новое кино. 23.55 Новое кино. 24.00 Новое кино. 24.15 Новое кино. 24.30 Новое кино. 24.45 Новое кино. 24.55 Новое кино. 25.00 Новое кино. 25.15 Новое кино. 25.30 Новое кино. 25.45 Новое кино. 25.55 Новое кино. 26.00 Новое кино. 26.15 Новое кино. 26.30 Новое кино. 26.45 Новое кино. 26.55 Новое кино. 27.00 Новое кино. 27.15 Новое кино. 27.30 Новое кино. 27.45 Новое кино. 27.55 Новое кино. 28.00 Новое кино. 28.15 Новое кино. 28.30 Новое кино. 28.45 Новое кино. 28.55 Новое кино. 29.00 Новое кино. 29.15 Новое кино. 29.30 Новое кино. 29.45 Новое кино. 29.55 Новое кино. 30.00 Новое кино. 30.15 Новое кино. 30.30 Новое кино. 30.45 Новое кино. 30.55 Новое кино. 31.00 Новое кино. 31.15 Новое кино. 31.30 Новое кино. 31.45 Новое кино. 31.55 Новое кино. 32.00 Новое кино. 32.15 Новое кино. 32.30 Новое кино. 32.45 Новое кино. 32.55 Новое кино. 33.00 Новое кино. 33.15 Новое кино. 33.30 Новое кино. 33.45 Новое кино. 33.55 Новое кино. 34.00 Новое кино. 34.15 Новое кино. 34.30 Новое кино. 34.45 Новое кино. 34.55 Новое кино. 35.00 Новое кино. 35.15 Новое кино. 35.30 Новое кино. 35.45 Новое кино. 35.55 Новое кино. 36.00 Новое кино. 36.15 Новое кино. 36.30 Новое кино. 36.45 Новое кино. 36.55 Новое кино. 37.00 Новое кино. 37.15 Новое кино. 37.30 Новое кино. 37.45 Новое кино. 37.55 Новое кино. 38.00 Новое кино. 38.15 Новое кино. 38.30 Новое кино. 38.45 Новое кино. 38.55 Новое кино. 39.00 Новое кино. 39.15 Новое кино. 39.30 Новое кино. 39.45 Новое кино. 39.55 Новое кино. 40.00 Новое кино. 40.15 Новое кино. 40.30 Новое кино. 40.45 Новое кино. 40.55 Новое кино. 41.00 Новое кино. 41.15 Новое кино. 41.30 Новое кино. 41.45 Новое кино. 41.55 Новое кино. 42.00 Новое кино. 42.15 Новое кино. 42.30 Новое кино. 42.45 Новое кино. 42.55 Новое кино. 43.00 Новое кино. 43.15 Новое кино. 43.30 Новое кино. 43.45 Новое кино. 43.55 Новое кино. 44.00 Новое кино. 44.15 Новое кино. 44.30 Новое кино. 44.45 Новое кино. 44.55 Новое кино. 45.00 Новое кино. 45.15 Новое кино. 45.30 Новое кино. 45.45 Новое кино. 45.55 Новое кино. 46.00 Новое кино. 46.15 Новое кино. 46.30 Новое кино. 46.45 Новое кино. 46.55 Новое кино. 47.00 Новое кино. 47.15 Новое кино. 47.30 Новое кино. 47.45 Новое кино. 47.55 Новое кино. 48.00 Новое кино. 48.15 Новое кино. 48.30 Новое кино. 48.45 Новое кино. 48.55 Новое кино. 49.00 Новое кино. 49.15 Новое кино. 49.30 Новое кино. 49.45 Новое кино. 49.55 Новое кино. 50.00 Новое кино. 50.15 Новое кино. 50.30 Новое кино. 50.45 Новое кино. 50.55 Новое кино. 51.00 Новое кино. 51.15 Новое кино. 51.30 Новое кино. 51.45 Новое кино. 51.55 Новое кино. 52.00 Новое кино. 52.15 Новое кино. 52.30 Новое кино. 52.45 Новое кино. 52.55 Новое кино. 53.00 Новое кино. 53.15 Новое кино. 53.30 Новое кино. 53.45 Новое кино. 53.55 Новое кино. 54.00 Новое кино. 54.15 Новое кино. 54.30 Новое кино. 54.45 Новое кино. 54.55 Новое кино. 55.00 Новое кино. 55.15 Новое кино. 55.30 Новое кино. 55.45 Новое кино. 55.55 Новое кино. 56.00 Новое кино. 56.15 Новое кино. 56.30 Новое кино. 56.45 Новое кино. 56.55 Новое кино. 57.00 Новое кино. 57.15 Новое кино. 57.30 Новое кино. 57.45 Новое кино. 57.55 Новое кино. 58.00 Новое кино. 58.15 Новое кино. 58.30 Новое кино. 58.45 Новое кино. 58.55 Новое кино. 59.00 Новое кино. 59.15 Новое кино. 59.30 Новое кино. 59.45 Новое кино. 59.55 Новое кино. 60.00 Новое кино. 60.15 Новое кино. 60.30 Новое кино. 60.45 Новое кино. 60.55 Новое кино. 61.00 Новое кино. 61.15 Новое кино. 61.30 Новое кино. 61.45 Новое кино. 61.55 Новое кино. 62.00 Новое кино. 62.15 Новое кино. 62.30 Новое кино. 62.45 Новое кино. 62.55 Новое кино. 63.00 Новое кино. 63.15 Новое кино. 63.30 Новое кино. 63.45 Новое кино. 63.55 Новое кино. 64.00 Новое кино. 64.15 Новое кино. 64.30 Новое кино. 64.45 Новое кино. 64.55 Новое кино. 65.00 Новое кино. 65.15 Новое кино. 65.30 Новое кино. 65.45 Новое кино. 65.55 Новое кино. 66.00 Новое кино. 66.15 Новое кино. 66.30 Новое кино. 66.45 Новое кино. 66.55 Новое кино. 67.00 Новое кино. 67.15 Новое кино. 67.30 Новое кино. 67.45 Новое кино. 67.55 Новое кино. 68.00 Новое кино. 68.15 Новое кино. 68.30 Новое кино. 68.45 Новое кино. 68.55 Новое кино. 69.00 Новое кино. 69.15 Новое кино. 69.30 Новое кино. 69.45 Новое кино. 69.55 Новое кино. 70.00 Новое кино. 70.15 Новое кино. 70.30 Новое кино. 70.45 Новое кино. 70.55 Новое кино. 71.00 Новое кино. 71.15 Новое кино. 71.30 Новое кино. 71.45 Новое кино. 71.55 Новое кино. 72.00 Новое кино. 72.15 Новое кино. 72.30 Новое кино. 72.45 Новое кино. 72.55 Новое кино. 73.00 Новое кино. 73.15 Новое кино. 73.30 Новое кино. 73.45 Новое кино. 73.55 Новое кино. 74.00 Новое кино. 74.15 Новое кино. 74.30 Новое кино. 74.45 Новое кино. 74.55 Новое кино. 75.00 Новое кино. 75.15 Новое кино. 75.30 Новое кино. 75.45 Новое кино. 75.55 Новое кино. 76.00 Новое кино. 76.15 Новое кино. 76.30 Новое кино. 76.45 Новое кино. 76.55 Новое кино. 77.00 Новое кино. 77.15 Новое кино. 77.30 Новое кино. 77.45 Новое кино. 77.55 Новое кино. 78.00 Новое кино. 78.15 Новое кино. 78.30 Новое кино. 78.45 Новое кино. 78.55 Новое кино. 79.00 Новое кино. 79.15 Новое кино. 79.30 Новое кино. 79.45 Новое кино. 79.55 Новое кино. 80.00 Новое кино. 80.15 Новое кино. 80.30 Новое кино. 80.45 Новое кино. 80.55 Новое кино. 81.00 Новое кино. 81.15 Новое кино. 81.30 Новое кино. 81.45 Новое кино. 81.55 Новое кино. 82.00 Новое кино. 82.15 Новое кино. 82.30 Новое кино. 82.45 Новое кино. 82.55 Новое кино. 83.00 Новое кино. 83.15 Новое кино. 83.30 Новое кино. 83.45 Новое кино. 83.55 Новое кино. 84.00 Новое кино. 84.15 Новое кино. 84.30 Новое кино. 84.45 Новое кино. 84.55 Новое кино. 85.00 Новое кино. 85.15 Новое кино. 85.30 Новое кино. 85.45 Новое кино. 85.55 Новое кино. 86.00 Новое кино. 86.15 Новое кино. 86.30 Новое кино. 86.45 Новое кино. 86.55 Новое кино. 87.00 Новое кино. 87.15 Новое кино. 87.30 Новое кино. 87.45 Новое кино. 87.55 Новое кино. 88.00 Новое кино. 88.15 Новое кино. 88.30 Новое кино. 88.45 Новое кино. 88.55 Новое кино. 89.00 Новое кино. 89.15 Новое кино. 89.30 Новое кино. 89.45 Новое кино. 89.55 Новое кино. 90.00 Новое кино. 90.15 Новое кино. 90.30 Новое кино. 90.45 Новое кино. 90.55 Новое кино. 91.00 Новое кино. 91.15 Новое кино. 91.30 Новое кино. 91.45 Новое кино. 91.55 Новое кино. 92.00 Новое кино. 92.15 Новое кино. 92.30 Новое кино. 92.45 Новое кино. 92.55 Новое кино. 93.00 Новое кино. 93.15 Новое кино. 93.30 Новое кино. 93.45 Новое кино. 93.55 Новое кино. 94.00 Новое кино. 94.15 Новое кино. 94.30 Новое кино. 94.45 Новое кино. 94.55 Новое кино. 95.00 Новое кино. 95.15 Новое кино. 95.30 Новое кино. 95.45 Новое кино. 95.55 Новое кино. 96.00 Новое кино. 96.15 Новое кино. 96.30 Новое кино. 96.45 Новое кино. 96.55 Новое кино. 97.00 Новое кино. 97.15 Новое кино. 97.30 Новое кино. 97.45 Новое кино. 97.55 Новое кино. 98.00 Новое кино. 98.15 Новое кино. 98.30 Новое кино. 98.45 Новое кино. 98.55 Новое кино. 99.00 Новое кино. 99.15 Новое кино. 99.30 Новое кино. 99.45 Новое кино. 99.55 Новое кино. 100.00 Новое кино. 100.15 Новое кино. 100.30 Новое кино. 100.45 Новое кино. 100.55 Новое кино. 101.00 Новое кино. 101.15 Новое кино. 101.30 Новое кино. 101.45 Новое кино. 101.55 Новое кино. 102.00 Новое кино. 102.15 Новое кино. 102.30 Новое кино. 102.45 Новое кино. 102.55 Новое кино. 103.00 Новое кино. 103.15 Новое кино. 103.30 Новое кино. 103.45 Новое кино. 103.55 Новое кино. 104.00 Новое кино. 104.15 Новое кино. 104.30 Новое кино. 104.45 Новое кино. 104.55 Новое кино. 105.00 Новое кино. 105.15 Новое кино. 105.30 Новое кино. 105.45 Новое кино. 105.55 Новое кино. 106.00 Новое кино. 106.15 Новое кино. 106.30 Новое кино. 106.45 Новое кино. 106.55 Новое кино. 107.00 Новое кино. 107.15 Новое кино. 107.30 Новое кино. 107.45 Новое кино. 107.55 Новое кино. 108.00 Новое кино. 108.15 Новое кино. 108.30 Новое кино. 108.45 Новое кино. 108.55 Новое кино. 109.00 Новое кино. 109.15 Новое кино. 109.30 Новое кино. 109.45 Новое кино. 109.55 Новое кино. 110.00 Новое кино. 110.15 Новое кино. 110.30 Новое кино. 110.45 Новое кино. 110.55 Новое кино. 111.00 Новое кино. 111.15 Новое кино. 111.30 Новое кино. 111.45 Новое кино. 111.55 Новое кино. 112.00 Новое кино. 112.15 Новое кино. 112.30 Новое кино. 112.45 Новое кино. 112.55 Новое кино. 113.00 Новое кино. 113.15 Новое кино. 113.30 Новое кино. 113.45 Новое кино. 113.55 Новое кино. 114.00 Новое кино. 114.15 Новое кино. 114.30 Новое кино. 114.45 Новое кино. 114.55 Новое кино. 115.00 Новое кино. 115.15 Новое кино. 115.30 Новое кино. 115.45 Новое кино. 115.55 Новое кино. 116.00 Новое кино. 116.15 Новое кино. 116.30 Новое кино. 116.45 Новое кино. 116.55 Новое кино. 117.00 Новое кино. 117.15 Новое кино. 117.30 Новое кино. 117.45 Новое кино. 117.55 Новое кино. 118.00 Новое кино. 118.15 Новое кино. 118.30 Новое кино. 118.45 Новое кино. 118.55 Новое кино. 119.00 Новое кино. 119.15 Новое кино. 119.30 Новое кино. 119.45 Новое кино. 119.55 Новое кино. 120.00 Новое кино. 120.15 Новое кино. 120.30 Новое кино. 120.45 Новое кино. 120.55 Новое кино. 121.00 Новое кино. 121.15 Новое кино. 121.30 Новое кино. 121.45 Новое кино. 121.55 Новое кино. 122.00 Новое кино. 122.15 Новое кино. 122.30 Новое кино. 122.45 Новое кино. 122.55 Новое кино. 123.00 Новое кино. 123.15 Новое кино. 123.30 Новое кино. 123.45 Новое кино. 123.55 Новое кино. 124.00 Новое кино. 124.15 Новое кино. 124.30 Новое кино. 1



выставки

УНИВЕРСИТЕТНО

Откровенно говоря, затруднительно одним названием назвать эту, очевидно, необычную выставку. Прикладное искусство? Дизайн? Архитектурный авангард? Нет, ни одно определение явно не годится. Дело в том, что кемеровский архитектор Тахир Кулиев вышел из своих замесов с удивительно своеобразным творческим отношением к небольшому выставочному залу Кемеровского Дома художников, экспонируя свои работы, выполненные в самой различной манере и разнообразнейшей техникой.

Материалом для воплощения замысла автора служат и стекло и образы материи, и растения, и даже, как бы случайно залетевшие в раму, птичьи перышки. А наряду с этим — негнотные, чисто живописные работы. Что, кажется, можно изобразить, используя только... обгоревшие спички! Кулиев, прибегнув к геометрическому ритму построения, из этого, вроде бы совсем не художественного материала создает композицию «Война». И делает это предельно убедительно.

Удивительным искусством автора отличаются представленные на выставке работы Кулиева ведом какой-то художественный секрет точного размещения под стеклом листьев, цветков, травинки. Собранные вместе эти умило-закушенные творения природы вновь, как в пору своего цветения радуют глаз своей красотой и неповторимостью.

А вот работа, для создания которой Кулиев использовал только... осколки обычного оконного стекла. Вновь четкий ритм перенесенных линий. Композиция названа «В городе» — вписана тридцать девять. И происходит небольшое чудо: зритель, как бы ощущая морозную хрустальность зимнего городского дня. Еще раз главный материал — стекло. Но оно задумано, залито местами черной поволокой. Тогда же желтый диск луны (или солнца) отчетливо выделен в центре. Густо, лано ритмичную, ланую и углубленную строй заводских труб. Это опять — город. «Страшный город», назвал свою работу автор. Нет, не равнодушная фиксация факта, а отчетливая беспечность, боль за город, за его людей стоят за этой, вроде бы непритязательной картиной.

Необходимо это занятие — описывать художественные работы, — они создаются для зрительского глаза, для непосредственного восприятия. Однако, увы, мало кому дано воспринимать на этой выставке. И в прессе, и в разговорах деятелей культуры и искусства сегодня чаще слышатся суждения не о том, что люди и искусству стали равнодушны. Мол, трудно сегодня заставить зрителя на самую интересную художественную выставку, увидеть, зайти в зал на концерт и т. д. Но все ли мы делаем для того, чтобы действительно привлечь зрителя, слушателя?

Пример с выставкой Тахира Кулиева примечателен. Дело в том, что во время ее, несколько выставок эта... заскучала, не говоря уже о реальных зрителях областного центра, но даже у молодых художников самый опытный зритель не найдет ничего похожего на архитектуру, приглашающую в выставочный зал. Как, где, откуда дана прострелка полноты, изобразительного искусства может узнать об удивительной выставке Кулиева? Автор этих строк дважды побывал на ней и оба раза знакомился с экспозицией в гордом одиночестве, не встретив здесь ни одного человека, который бы помог в понимании творчества, разъяснил бы, почему так, почему иначе. А ведь на выставке они бы узнали, что этот архитектор — не только создатель оригинальных декоративных композиций, но и автор проектов хорошо знакомых многим сооружений Кемерово, в том числе и кемеровского рынка «Шахматари».

В час открытия выставки, когда и были сделаны публикуемые сегодня снимки, в зале было немало людей. Среди них — архитекторы, друзья и знакомые Т. Кулиева, конечно, люди информированные об этом событии в культурной жизни города. А как быть с другими? Стыдно признаться, выставка случайно, спустя несколько дней после ее торжественного открытия. И вот послышался (пусть с опозданием) рассказ о работах Тахира Кулиева нашим читателям. Еще не поздно, на второй этаж Дома художника, что стоит на пересечении улиц Дзержинского и Космонавтовской, развешена, честное слово, интересная выставка. Поблизости — не поминайте.

И. ЛЯХОВ.

НА СНИМКАХ: одна из работ Т. Кулиева; Тахир Кулиев среди первых посетителей своей выставки; в зале выставки в день открытия.

г. Кемерово

Фото С. Тюнина.

конкурсы

«ИГРАЙ, ГАРМОНЬ, ЗВЕНИ, БАЛАЛАЙКА!»

Второй этап — городские и районные конкурсы. Третий этап — зональные конкурсы, которые в творческом соревновании вступают победители городских и районных конкурсов. И, наконец, четвертый этап — заключительные конкурсы.

Программа исполнителей должна состоять из разноплановых произведений, общее время звучания не больше 10 минут.

Конкурс проводится поэтапно. Первый этап — смотр на предприятиях, в клубных учреждениях, учебных заведениях (кроме специальных), сельских рабочих поселках.



Второй этап — городские и районные конкурсы. Третий этап — зональные конкурсы, которые в творческом соревновании вступают победители городских и районных конкурсов. И, наконец, четвертый этап — заключительные конкурсы.

Программа исполнителей должна состоять из разноплановых произведений, общее время звучания не больше 10 минут.

Конкурс проводится поэтапно. Первый этап — смотр на предприятиях, в клубных учреждениях, учебных заведениях (кроме специальных), сельских рабочих поселках.

Л. ИЛЬИН.

учимся торговать

БЕЗ ОЧЕРЕДИ ОБОЙТИСЬ МОЖНО, НО...

Универсаму-2, что в областном центре, 12 лет. Стоит он на самом бойком месте, многие годы был, считай, единственным продовольственным магазином на новые жилые массивы (загадка планирования и застройки). Но и сегодня он пропускает огромную массу покупателей — 15—18 тысяч человек ежедневно, а в праздники нагрузка увеличивается. Поток посетителей неминуемо влечет за собой очереди.

Где, на чем люди теряют время? Провели социологические исследования. Оказалось, что в среднем покупатель тратит на покупку одну-две минуты. Сложим эти часы и минуты. И получим ошеломляющий результат: двадцать дней (а точнее — суток) в году человек проводит в магазине, 15 дней из них стоит в очереди. Страшно, согласитесь, картина.

Теперь посмотрим, как тратится время на приобретение отдельных видов продуктов. Возьмем, к примеру, колбасные изделия: пять-шесть минут уходит на камеру хранения, двести часов ожидания, 15—20 минут на приобретение. Молочные продукты: часы ожидания. Торты: столько же. Стоит ли удивляться, что 55 процентов опрошенных ушли из универсама без покупок?

И вот в универсаме-2 решили своими силами бороться с этим злом — очередями. Признаться, первая реакция на это решение была скептической: что от них-то, работников магазина, зависит? Сами же ничего не производят. Привезли — продали, не привезли — оправдывались перед покупателем. А надежды, что всего привезут вдоволь, никакой. Товаров не хватает. Так-то оно так. Но кое-что сделать все-таки можно, особенно в организационном плане. Например, удалось получить от горторготдела разрешение торговать маслом и колбасными изделиями на 17 часов, а по мере их поступления в магазин. Это очень важно. Ведь раньше покупатели, хоть и знали время, очередь занимали сразу после обеденного перерыва. Так казалось надежнее. Теперь появилась возможность не заставлять толпиться людей долгие часы. Дастеблили бы только продукты вовремя. Это раз.

Сумели ликвидировать очереди в накупе. Это два. Второе — понаблюдать, внести одно условие в оплату труда работников магазина — за отсутствие такой очереди идет надбавка. Да плюс премии за выполнение плана товарооборота.

Достаточно ли организационных маневров для выполнения громкого заявленного эксперимента — работ без очередей? Нет, конечно. И коллектива это хорошо понимает. Без четкого взаимодействия с поставщиками дело вряд ли пойдет. Обстановка усугубляется еще и тем, что уже несколько лет как ликвидированы прямые договоры розницы с производителями, это волевым порядком, без особого энтузиазма со стороны руководителей магазинов. Отказ от прямых договоров лишил самостоятельности, снизил уровень оперативности, измелил коммерческую работу. Теперь это стало ясно всем.

Но, как говорится, табить назад всегда труднее. А выход всегда надо, поставщикам делать союзники. Если не может магазин ему приказать, указать, потребовать или наказывать, то следует списывать его расположение, вызвать сочувствие, уговорить, подойти неформально. (Замечу: писать об этом неслесно, поскольку существующий порядок, противоречит логике). С этой целью и пригласили самых важных поставщиков в универсам на встречу. Даже концерт художественной самодеятельности им показали. И все это для наведения мостов.

С самых высоких трибун сегодня говорят о сложном положении на внутреннем рынке: не хватает товарной массы. Отсюда очереди, перебои в снабжении, инфляция. Вот почему немалые средства вкладываются в развитие легкой и перерабатывающей промышленности. И первые, пока еще не очень заметные на общем фоне сдвиги уже есть. Однако маховик раскручивается медленно. Что же делать на местах? Идти жаловаться наверх или пытаться что-то сделать своими силами? Об одной такой попытке и хочется рассказать.

Что и говорить, у поставщиков свои трудности: устарело оборудование, не хватает фасовочных линий, не хватает упаковочного материала. И все-таки послушаем работников прилавка, вникнем в их просьбы.

Очень важно соблюдать график заезда. Их сыры лихорадит торговлю более всего, а возможность повлиять минимальная. Молкомбинат, например, в последние дни января, в последние дни февраля, в последние дни марта...

Очень важно соблюдать график заезда. Их сыры лихорадит торговлю более всего, а возможность повлиять минимальная. Молкомбинат, например, в последние дни января, в последние дни февраля, в последние дни марта...

Очень важно соблюдать график заезда. Их сыры лихорадит торговлю более всего, а возможность повлиять минимальная. Молкомбинат, например, в последние дни января, в последние дни февраля, в последние дни марта...

Очень важно соблюдать график заезда. Их сыры лихорадит торговлю более всего, а возможность повлиять минимальная. Молкомбинат, например, в последние дни января, в последние дни февраля, в последние дни марта...

Очень важно соблюдать график заезда. Их сыры лихорадит торговлю более всего, а возможность повлиять минимальная. Молкомбинат, например, в последние дни января, в последние дни февраля, в последние дни марта...

Очень важно соблюдать график заезда. Их сыры лихорадит торговлю более всего, а возможность повлиять минимальная. Молкомбинат, например, в последние дни января, в последние дни февраля, в последние дни марта...

Очень важно соблюдать график заезда. Их сыры лихорадит торговлю более всего, а возможность повлиять минимальная. Молкомбинат, например, в последние дни января, в последние дни февраля, в последние дни марта...

Очень важно соблюдать график заезда. Их сыры лихорадит торговлю более всего, а возможность повлиять минимальная. Молкомбинат, например, в последние дни января, в последние дни февраля, в последние дни марта...

Очень важно соблюдать график заезда. Их сыры лихорадит торговлю более всего, а возможность повлиять минимальная. Молкомбинат, например, в последние дни января, в последние дни февраля, в последние дни марта...

Очень важно соблюдать график заезда. Их сыры лихорадит торговлю более всего, а возможность повлиять минимальная. Молкомбинат, например, в последние дни января, в последние дни февраля, в последние дни марта...

Очень важно соблюдать график заезда. Их сыры лихорадит торговлю более всего, а возможность повлиять минимальная. Молкомбинат, например, в последние дни января, в последние дни февраля, в последние дни марта...

Очень важно соблюдать график заезда. Их сыры лихорадит торговлю более всего, а возможность повлиять минимальная. Молкомбинат, например, в последние дни января, в последние дни февраля, в последние дни марта...

Очень важно соблюдать график заезда. Их сыры лихорадит торговлю более всего, а возможность повлиять минимальная. Молкомбинат, например, в последние дни января, в последние дни февраля, в последние дни марта...

Очень важно соблюдать график заезда. Их сыры лихорадит торговлю более всего, а возможность повлиять минимальная. Молкомбинат, например, в последние дни января, в последние дни февраля, в последние дни марта...

Очень важно соблюдать график заезда. Их сыры лихорадит торговлю более всего, а возможность повлиять минимальная. Молкомбинат, например, в последние дни января, в последние дни февраля, в последние дни марта...

Очень важно соблюдать график заезда. Их сыры лихорадит торговлю более всего, а возможность повлиять минимальная. Молкомбинат, например, в последние дни января, в последние дни февраля, в последние дни марта...

жирности. Вместо восьми процентов по норме дает десять. Иными словами, там, где покупатель получил бы два литра сливок, он имеет один литр с десятью процентами. А раз фактически бутылкой поступает меньше, то и меньшее количество людей может их приобрести. Вот такие невидимые миру хитрости. Как переломить поставщика, как уговорить его, что нам, покупателям, важнее купить продукт в полупустой упаковке, а не в литровой и что за повышенной жирностью мы не очень гонимся? Честно сказать, ответа мы не услышали. Были лишь ссылки на плохую работающую розничную сеть. Но это уже проблема самого комбината. Сильно бы припало, так нашла бы выход. Пока, видимо, его устраивает сегодняшнее положение.

Еще одна острая проблема — фасовка. Известно: самая дорогая фасовка в магазине. И тем не менее продукты поступают навалом и в россыпи. На мяском комбинате пущена итальянская фасовочная линия, а пельмени мешками. Отпустить приходится на вес — вновь очереди, потеря времени, пельмени раскисают, оттаивают, теряют вид. Начальник сбыта комбината В. Н. Удзидмаев объясняет: нет гофротка...

На мяском комбинате пущена итальянская фасовочная линия, а пельмени мешками. Отпустить приходится на вес — вновь очереди, потеря времени, пельмени раскисают, оттаивают, теряют вид. Начальник сбыта комбината В. Н. Удзидмаев объясняет: нет гофротка...

На мяском комбинате пущена итальянская фасовочная линия, а пельмени мешками. Отпустить приходится на вес — вновь очереди, потеря времени, пельмени раскисают, оттаивают, теряют вид. Начальник сбыта комбината В. Н. Удзидмаев объясняет: нет гофротка...

На мяском комбинате пущена итальянская фасовочная линия, а пельмени мешками. Отпустить приходится на вес — вновь очереди, потеря времени, пельмени раскисают, оттаивают, теряют вид. Начальник сбыта комбината В. Н. Удзидмаев объясняет: нет гофротка...

На мяском комбинате пущена итальянская фасовочная линия, а пельмени мешками. Отпустить приходится на вес — вновь очереди, потеря времени, пельмени раскисают, оттаивают, теряют вид. Начальник сбыта комбината В. Н. Удзидмаев объясняет: нет гофротка...

На мяском комбинате пущена итальянская фасовочная линия, а пельмени мешками. Отпустить приходится на вес — вновь очереди, потеря времени, пельмени раскисают, оттаивают, теряют вид. Начальник сбыта комбината В. Н. Удзидмаев объясняет: нет гофротка...

На мяском комбинате пущена итальянская фасовочная линия, а пельмени мешками. Отпустить приходится на вес — вновь очереди, потеря времени, пельмени раскисают, оттаивают, теряют вид. Начальник сбыта комбината В. Н. Удзидмаев объясняет: нет гофротка...

На мяском комбинате пущена итальянская фасовочная линия, а пельмени мешками. Отпустить приходится на вес — вновь очереди, потеря времени, пельмени раскисают, оттаивают, теряют вид. Начальник сбыта комбината В. Н. Удзидмаев объясняет: нет гофротка...

На мяском комбинате пущена итальянская фасовочная линия, а пельмени мешками. Отпустить приходится на вес — вновь очереди, потеря времени, пельмени раскисают, оттаивают, теряют вид. Начальник сбыта комбината В. Н. Удзидмаев объясняет: нет гофротка...

На мяском комбинате пущена итальянская фасовочная линия, а пельмени мешками. Отпустить приходится на вес — вновь очереди, потеря времени, пельмени раскисают, оттаивают, теряют вид. Начальник сбыта комбината В. Н. Удзидмаев объясняет: нет гофротка...

На мяском комбинате пущена итальянская фасовочная линия, а пельмени мешками. Отпустить приходится на вес — вновь очереди, потеря времени, пельмени раскисают, оттаивают, теряют вид. Начальник сбыта комбината В. Н. Удзидмаев объясняет: нет гофротка...

На мяском комбинате пущена итальянская фасовочная линия, а пельмени мешками. Отпустить приходится на вес — вновь очереди, потеря времени, пельмени раскисают, оттаивают, теряют вид. Начальник сбыта комбината В. Н. Удзидмаев объясняет: нет гофротка...

На мяском комбинате пущена итальянская фасовочная линия, а пельмени мешками. Отпустить приходится на вес — вновь очереди, потеря времени, пельмени раскисают, оттаивают, теряют вид. Начальник сбыта комбината В. Н. Удзидмаев объясняет: нет гофротка...

На мяском комбинате пущена итальянская фасовочная линия, а пельмени мешками. Отпустить приходится на вес — вновь очереди, потеря времени, пельмени раскисают, оттаивают, теряют вид. Начальник сбыта комбината В. Н. Удзидмаев объясняет: нет гофротка...

На мяском комбинате пущена итальянская фасовочная линия, а пельмени мешками. Отпустить приходится на вес — вновь очереди, потеря времени, пельмени раскисают, оттаивают, теряют вид. Начальник сбыта комбината В. Н. Удзидмаев объясняет: нет гофротка...

На мяском комбинате пущена итальянская фасовочная линия, а пельмени мешками. Отпустить приходится на вес — вновь очереди, потеря времени, пельмени раскисают, оттаивают, теряют вид. Начальник сбыта комбината В. Н. Удзидмаев объясняет: нет гофротка...

На мяском комбинате пущена итальянская фасовочная линия, а пельмени мешками. Отпустить приходится на вес — вновь очереди, потеря времени, пельмени раскисают, оттаивают, теряют вид. Начальник сбыта комбината В. Н. Удзидмаев объясняет: нет гофротка...

На мяском комбинате пущена итальянская фасовочная линия, а пельмени мешками. Отпустить приходится на вес — вновь очереди, потеря времени, пельмени раскисают, оттаивают, теряют вид. Начальник сбыта комбината В. Н. Удзидмаев объясняет: нет гофротка...

Слезинки из-за новинки

Жители Кемерово, наверное, заметили, что в продаже появился хлеб стоимостью в 34 копейки за булку. Новинство вызвало массу вопросов: не означает ли это повышение цен, и почему в таком случае это произошло тихо, без объяснений?

Редакция в свою очередь задала эти вопросы главному инженеру хлебокомбината С. Н. Суслову.

— Нет, — ответил он, — это не повышение цен, а увеличение массы. Хлеб из муки высшего сорта, который стоит 24 копейки, выпекался весом в 500 граммов. Но он быстро черствеет. Тогда мы стали печь хлеб весом в 700 граммов. Вот цена и увеличилась на десять копеек.

— Где же логика? Хлеб меньшего веса засыхает, а большего этому процессу не подвержен?

— Я не о магазине, а о процессе производства. Хлеб этого сорта выпекается при высокой температуре, отсюда меньше влаги, выше упругость. Вы, наверное, любите деревенский хлеб. Так вот, у него большой процент влаги, высокая «шапка». А вот у нас, между прочим, килограмм.

— Все мы — общество в целом, покупатели, пресса, давно требуем выпуска хлеба из муки высшего сорта. Это удобно хозяйкам, семьям, меньше отходов. А вы увеличиваете вес булки.

— Если для вашей семьи булка в 700 граммов великовата, то требуйте, чтобы в магазине вам ее разрешили, покупайте половину булки, четвертинку.

На этом Сергей Николаевич бросил трубку. Но вопроса после разговора не стало меньше. Обращаемся к начальнику торгового отдела горхлеботорга И. П. Сидоренко.

— Да, стоимость этого хлеба соответствует прежнему, это его гостенка, которая стала выше против обычной на десять копеек только за счет увеличения веса булки. С этой точки зрения нет никаких претензий к хлебокомбинату. А вот целесообразность такого новшества вызывает сомнение. Считаю это шагом не оправданным самоуправством. Многочисленные документы министерства ориентируют нас на производство мелкоштучных изделий. Это экономичнее. Посмотрите, сколько хлеба идет в отходы, выбрасывается в мусорные ящики. И все только потому, что люди вынуждены покупать хлеб, так сказать, крупного формата. Да, в магазине обязаны по вашему желанию разрезать булку. Но это совсем иное. Или вы возьмете хлеб весом, скажем, в триста граммов, с поджаристыми корочками со всех сторон, или четвертинку, которая быстро затвердевает, высыхает, даже на полке в магазине. Есть разница? Судя по всему, покупатели без восторга приняли новинку. Нам было много звонков. И от продавцов в том числе. Не общались без слез. Ведь не хлебокомбинат объясняется с покупателями, а продавец, на которого и выливается раздражение, неприятие, возмущение.

Что ж, пусть в этом споре последнее слово останется за покупателем, пусть он даст оценку новому, крупноштучному хлебу.

З. ЯКОВЛЕВА.

И. ЗОЛИНА.

г. Кемерово.

