

# Чебулинская газета

30 октября 2007 г.

Вторник  
№ 87 (7937)

Газета издается с 1935 года. Цена договорная.

## Торговля К нам "прилетел "Чибис"

В районном центре открылся новый магазин системы «Чибис». Специалисты торговли говорят, что это пока единственный магазин самообслуживания, современного уровня в Верх-Чебуле. Да, многие покупатели и сами об этом знают. Все, кто имел возможность, побывали в последнее время в торговых залах «Чибиса» и «Алпии» в Мариинске.

Конечно, у нас масштабы не те, все-таки населения поменьше, но уровень обслуживания тот же. Покупатель получает доступ к расфасованному товару и сам выбирает то, что ему по нраву и по карману. Затем иди к современному кассовому аппарату, где высвечиваются вес, цена, стоимость покупки, - плати деньги и все.

В принципе, все торговые точки должны делать одно и то же: предоставить качественный товар и обслужить вежливо и в минимальное количество времени. В этом смысле развития системы магазинов самообслуживания.

Сейчас есть куда пойти за покупками, торговых предприятий достаточно много. Хозяйки знают наперечет, где какие цены и какое качество. Один магазин привлекает хлебом, другой тортами и так далее. У каждого своя изюминка.

Именно обилие торговых предприятий и какая-никакая конкуренция между ними дают право потребителю на выбор. Казалось бы, районный центр насыщен магазинами в достатке. Тем удивительнее, что к часу открытия «Чибиса» у дверей собралась толпа в сотни человек. Пропускная способность магазина, рассчитанная специалистами, - 500 человек в день. В этот раз такое количество людей, даже больше, собралось одновременно.

Но это дало возможность главе района П.П. Пасову обратиться к собравшимся с приветственным словом, рассказать о перспективах раз-

вития сел и деревень на территории. К примеру, «Чибис» обеспечил 35 рабочих мест. Все они прошли обучение и стажировку в системе этого ЗАО. Это факт положительный.

Пошла вторая неделя со дня открытия нового магазина, и люди стали к нему привыкать. Появились уже постоянные покупатели. А это уже говорит о возникшем доверии.

А. ЛЕОНИДОВ.

На снимках: ожидание перед открытием; в торговом зале.



## Приглашаем на ярмарку!

1 ноября на центральной площади Верх-Чебулы состоится сельскохозяйственная ярмарка, посвященная празднованию Дня работника сельского хозяйства района.

Начало ярмарки в 10.00 часов. Хозяйства района выставят на продажу свою продукцию: зерно, дробленку, мясо, сыр, масло.

Приглашаем владельцев личных подсобных хозяйств и всех желающих принять участие в проведении ярмарки, выставив на продажу излишки продукции со своего подворья.

Жителей района приглашаем за покупками!

Управление сельского хозяйства.



## "ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ" администрации

31 октября с 14 до 18 часов открыта «горячая линия» администрации района. На ваши вопросы будут отвечать:

глава района П. П. Пасов - тел. 2-18-85;

первый зам. главы (вопросы ЖКХ) В. Т. Юршин - тел. 2-12-44;

зам. главы по социальным вопросам Е. С. Лапина - тел. 2-12-86;

зам. главы, руководитель аппарата З. Н. Старовойтова - тел. 2-17-46.

## Пенсии с декабря

В конце минувшей недели депутаты Госдумы сразу в трех чтениях приняли закон о повышении пенсий. Согласно новому закону, который вступит в силу после утверждения Советом Федерации и подписания президентом Путиным, увеличение базовых частей пенсий пройдет в два этапа - с 1 декабря нынешнего года и с 1 августа 2008 года. В декабре базовую часть пенсии увеличат на 300 руб. - до 1560 руб., а в августе еще на 15%, или до 1794 руб.

Пенсионерам, достигшим 80 лет, а также инвалидам III степени базовую часть повысят еще на 468 руб. - до 3588 руб., а у инвалидов II степени пенсия повысится до 1794 руб., у инвалидов I степени - 897 рублей.

Вместе с пенсиею возрастут и выплаты. С 1 апреля 2008 года размеры ЕДВ льготникам увеличат на 25-30%. Инвалидам Великой Отечественной войны будут выплачивать 2645 руб. вместо 2000 руб., а участникам ВОВ - 1985 руб. вместо 1500 руб. У «чернобыльцев» выплаты возрастут на 30%, у Героев СССР и России, кавалеров ордена Славы - на 25%, Героев Соцтруда и кавалеров ордена Трудовой Славы - на 15%.

Страховая часть пенсии тоже будет расти. Ее намерены проиндексировать в 2008 году дважды - с 1 февраля на 8%, а с 1 апреля - на 7,5%.

С учетом декабрьского повышения в среднем за весь 2007 год пенсии повысятся на 28,7%, что почти в три раза выше темпов инфляции. Еще значительнее — на 50% - увеличатся пенсии по инвалидности и социальные пенсии.

Официальные лица по-разному комментируют грядущее повышение пенсий. В частности, как сообщают центральные СМИ, Татьяна Голикова, глава Минздравсоцразвития, полагает, что столь значительное увеличение размера пенсий не ударит по карману россиян трудоспособного возраста. Гораздо сильнее на инфляции может оказаться увеличение притока капитала в 2007 году. Некоторые представители депутатского корпуса отмечают, что радоваться пенсионерам рано, поскольку есть nominalnyy rubль, a есть realnyy. Так вот покупательская способность пенсии по-прежнему оставляет желать лучшего. Она примерно на уровне 70-х годов. Большинство экономистов считают, что лучший способ увеличения пенсии - не правительственные нормативные акты, а накопительная система, которая позволит иметь ежегодный приток доходов на накопленные средства 10-20%.

Пока накопительная система в нашей стране развита слабо, правительство принимает известные меры. Кстати, на днях подписан еще один важный документ - президентский указ о единовременных доплатах военным пенсионерам. Этот шаг был сделан в связи с увеличением на 25% окладов по воинской должности военнослужащим и сотрудникам ВД.

Елена ЩЕРБАКОВА.

## Чебулинскую газету - в каждый дом!

Продолжается подписка на районную газету на первое полугодие 2008 года.

К юбилею любимой учительницы

# Интеллигентность в крови

«...И спрос с тебя строгий,  
И честь высока,  
И ноша твоя на миру нелегка....»

Много лет проработала в Новоивановской школе учителем русского языка и литературы Нина Кирилловна Перцева. «Украшен разум скромностью обычно и простотой украшено величье» - это о ней.

Стройная, хрупкая, с лёгкой походкой и заботой за сегодняшнюю и завтрашнюю судьбу страны - такова представительница русской интеллигенции послевоенных лет.

В 1932 году родилась она на Рязанщине в селе Колыбельское, которое стало для неё чистым родничком, поившим и питавшим душу, научившим по-есенински видеть красоту природы и чувствовать ажурную вязь языка.

Это она впоследствии несла в школу и щедро отдавала детям.

В 50-е годы, закончив Челябинский педагогический институт, она по направлению оказалась в Кемеровской области. Сначала работала в селе Михайловка, а потом - в Новоивановке. В Сибири окончила ещё и Кемеровский педагогический институт.

Многие ученики Нины Кирилловны, ставшие педагогами, коллеги, с которыми бок о бок трудилась много лет, вспоминают её добрым словом, так как она могла и научить, и у неё было чему поучиться.

Люди села и района с огромной благодарностью вспоминают свою любимую учительницу.

**Лобойко (Гончарова) Г.А.**, директор МОУ «Новоивановская СОШ»:

- Нина Кирилловна - моя учительница по русскому языку и литературе. Наш большой и шумный класс очень любил Нину Кирилловну. Это очень интеллигентный, культурный, тактичный, бесконечно добрый педагог. Не помню случая, чтобы Нина Кирилловна повысила на кого-то голос. Хотя было за что. Далеко не каждому удаётся удержаться на той грани, за которой исчезает понятие «добрый» и начинается понятие «добренький». Нина Кирилловна - добрый педагог, которая всегда понимала чаяния учеников, их настроение. Это терпеливый и терпимый учитель, но в то же время строгий, когда этого требует ситуация, и справедливый. До сих пор помню её уроки. Она стремилась сделать всё, чтобы мы были грамотными, эрудированными, умели мыслить, рассуждать. Кроме того, что она привила любовь к литературе, она научила нас в каждом слове произведения видеть глубокий смысл. Не любить её предметы было невозможно. Любили писать сочинения, особенно на конкурс. Побеждали даже на областных. Хочу сказать огромное спасибо Нине Кирилловне за всё: за нашу школьную жизнь, за искреннее, уважительное отношение к нам, за её мудрость, человечность, внимательность и природный талант. С юбилеем, дорогая наша Нина Кирилловна!

**Буданаева (Шматухо) Н.М.**, выпускница 1978 г.:

- Прожив уже достаточно времени, я считаю, что любовь к поэзии, возможность выразить свои мысли в стихотворной форме мне привила Перцева



Нина Кирилловна, мой любимый учитель русского языка и литературы Новоивановской средней школы.

Облетает листва с пожелтевшего вяза.  
Скоро жизни романс до конца будет сказан...  
Мы «листаляем» года, и хотелось бы чуда,  
Чтоб вернуться сюда, в этот мир «Ниоткуда».  
Старый вяз. Сколько видел он судеб?  
Старый вяз... но грустить мы не будем.  
Жизнь прожив, обращаемся к Богу.  
Но, а он уж торопит, торопит в дорогу.  
Сколько разных проблем, проходя, не заметил.  
За ошибки свои не всегда был в ответе.  
В нашей жизни всего понемногу бывало,  
А года, словно в омут, водою смывало.  
Старый вяз. Сколько видел он судеб?  
Старый вяз... но грустить мы не будем.  
Жизнь прожив, обращаемся к Богу.  
Но, а он уж торопит, торопит в дорогу.  
Но, а если смотреть по огромному счету,  
Это - жизнь, и она неподвластна расчёту.  
И пока в нашем сердце хоть искорка бьется,  
Мы живем! Хоть и трудно нам это дается.  
Старый вяз. Сколько видел он судеб...

Эти строки были написаны мной примерно лет десять тому назад.

Я, конечно же, знаю, что эти стихи непрофессиональны и многие, возможно, будут рассуждать о правильности стихосложения и правильности выбранной темы, но сейчас разговор будет не об этом.

Много хороших слов сегодня будет сказано в нашей газете о Нине Кирилловне как об учительнице, но

я же хочу рассказать о ней не только как об учительнице, но и об очень замечательном человеке.

Так уж получилось, что, наверное, в отличие от всех учеников нашей школы я узнала Нину Кирилловну раньше всех. Я помню ее с 5 лет, так как мы с ней жили в одном доме, и она была мамой моей самой любимой подруги. И я, конечно же, не один раз приходила в гости к ним. Уже тогда поняла и до сей поры не сомневаюсь, что это самый тактичный и гостеприимный человек. Как бы мы ни шалили в детстве, я ни разу не видела ее разгневанной и раздраженной.

Как же я была рада, когда узнала, что учительницей в школе будет у меня Нина Кирилловна, и я не ошиблась, так как все уроки литературы, которые проводил учитель, воспринимались мной как путешествие в мир прекрасного и удивительного. Самые интересные для меня уроки были, когда мы изучали произведения русских и советских поэтов. Нина Кирилловна не только сама очень хорошо декламировала стихи, но и учила нас, как правильно понимать и читать стихотворения.

Были в нашей школьной жизни и смешные истории, которые каждый из нас будет помнить всю свою жизнь. Вот и у меня есть такая история, связанная с уроком литературы.

Так получилось, что меня Нина Кирилловна спросила на уроке литературы и поставила «пять», и я, приехав домой, как это часто бывает, решила поэму Горького «Буревестник» не учить, так как уже получила хорошую оценку, но на всякий случай один раз прочитала это произведение.

Как же я испытала шок, когда на следующий урок первой к доске Нина Кирилловна вызвала меня.

На ватных ногах я шла к доске и начала декламировать стихотворение.

Представьте себе такую картину: стоит у доски ученик и сильно уж торжественно, растягивая, в пределах разумного, конечно, слова начинает ...

- Над седой равниной моря  
(а у самой внутри бьется мысль: что дальше?  
что дальше?)

Ветер тучи собирает,  
(что дальше? что дальше?)  
Между тучами и морем (что дальше?  
что дальше?)

И вот я уже дохожу до такого места в стихотворении, когда при всем моем желании я ничего уже вспомнить не могу, и в это время Нина Кирилловна ставит мне «пятерку» и отправляет на свое место. Я на таких же ватных ногах возвращаюсь за парту. Моя соседка по парте говорит мне: «Ну, Наташ, ты так читала это стихотворение, что у меня волосы дыбом встали».

И даже сейчас, вспоминая это, я улыбаюсь и считаю, что меня в этой ситуации спасло то, что, прослушав один раз поэму в исполнении Нины Кирилловны, на меня это произвело такое неизгладимое впечатление, что я смогла рассказать его, прочитав всего один раз дома.

Дорогая Вы наша, уважаемая Нина Кирилловна! Поздравляем Вас с юбилеем! Здоровья Вам на долгие, долгие годы.

Вспоминайте нас - своих учеников, нашиshalости и пусть это скрасит Ваши годы. Будьте счастливы, наш любимый УЧИТЕЛЬ!

Л. ДУШЕЧКИНА,  
Новоивановская школа.

Наши волейболисты вторые в области. В финальном матче проиграв кемеровчанам со счетом 3:1, чебуляне стали серебряными призерами первенства области по волейболу среди юношей 1993-1994 г.р. Журавлев Дима признан лучшим игроком и включен в сборную Кузбасса, которая примет участие в региональных соревнованиях.

В Верх-Чебуле закончились соревнования по



## Спортивные вести

мини - футболу на приз главы поселковой администрации. В них приняли участие учащиеся средних классов. Победили футболисты 8 «а» класса, на втором месте игроки 6 «а», на третьем - 8 «б» класс. Победители и призеры, лучшие игроки награждены грамотами, призами. Эти соревнования, ставшие тра-

диционными, являются примером совместной работы администрации поселения Верх-Чебула и районного ДЮКФП.

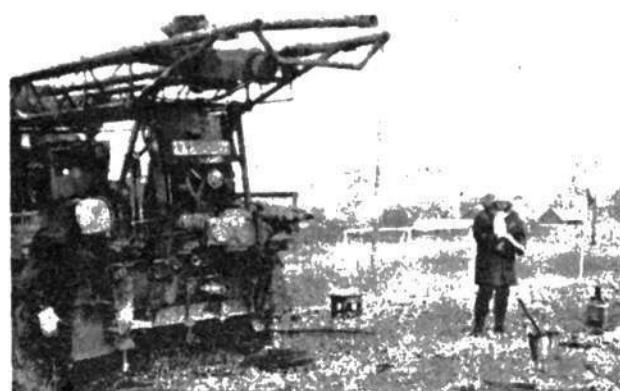
24 октября после методического объединения педагогов дополнительного образования районного ДЮКФП состоялся первый этап спартакиады работников клуба. Эти соревнования проводятся уже второй год и становятся популярными, в них впервые приняли участие педагоги Дома творчества.

Участники спартакиады бегали, прыгали, играли в волейбол, баскетбол.

27 октября в Кедровке состоится первый тур чемпионата Кузбасса по баскетболу среди взрослых команд. Чебулинская команда «Вита» примет в них участие.

На снимках: соревнуются педагоги дополнительного образования; начались изыскательные работы на строительной площадке спортивного комплекса.

Н.НИКОЛАЕВ.





Твои люди, село

# Заветный храм ее души

**Если вам случится побывать в Верх - Чебуле, обязательно зайдите в районный краеведческий музей. Здесь вас радушно встретит его хозяйка - Ольга Павловна Гарбузова, которая с удовольствием расскажет вам о музее, познакомит с экспозициями и через несколько минут вы поймете, что перед вами увлечененный и влюбленный в свое дело человек.**

териал по истории народного образования, культуры района, о событиях периода Великой Отечественной войны. Музей стал местом встреч и открытий талантов Чебулинской земли, о чем свидетельствуют записи в книгах отзывов. Однако, это не самоцель, не почивание на лаврах, а лишь подтверждение ее убеждению в том, что любимому делу надо отдавать себя без остатка, что всякую работу надо делать хорошо.

Ее любимое детище - старая квартира. Идея создания этой экспозиции родилась, по словам Ольги Павловны, из-за безденежья. Приближалось 10-летие музея. Ей хотелось отметить этот скромный юбилей, создав нечто такое, что отражало бы не только историю, но и было бы носителем положительных эмоций, светлых и теплых чувств.

Безошибочным чутьем поэта Ольга Павловна сумела уловить тот душевный настрой, который исконно присущ русскому народу: тоску о прошлом. Нестабильные в политическом и экономическом отношении 90-ые годы были тяжелыми для людей, и ей подумалось, что атмосфера 50-60-х годов, как никакая другая, найдет в сердцах людей отклик и всеобщими усилиями будет восстановлен быт тех лет. Открытие «Старой квартиры» состоялось в 2001 году. С тех пор она живет самостоятельной жизнью, получив право постоянной прописки в музее. Так пожелали жители района.

Что делает человека яркой личностью? Что дает ему право и силы пойти дальше других, в обыденном увидеть необычное и совершить что-то действительно значимое и стоящее? На мой взгляд, прежде всего это желание и готовность самого человека что-то совершить.

Таким действительно значимым событием в жизни Ольги Павловны стало ее участие в создании «Всекузбасской книги памяти».

Результатов ее труда ждал практически каждый житель района.

С декабря 1996 по ноябрь 1997 года Ольга Павловна жила в двух измерениях: в прошлом, где была война, и в настоящем, в котором ей было необходимо воссоздать события этой войны. Она объехала все села, встречалась с сотнями людей. Очень эмоциональная по природе, она порой просто заболевала от этих встреч, так как невозможно было без душевного волнения и слез слушать рассказы ветеранов войны, тружеников тыла, детей, на детство которых выпала нелегкая доля, а также воспоминания родных и близких.

Она понимала всю серьезность и ответственность подобной работы и просто не могла, не имела права не оправдать ожидания людей.

За участие в создании 7-го тома «Всекузбасской книги памяти» Ольга Павловна была отмечена Благодарственным письмом администрации Кемеровской области.

Впрочем, наград у нее много. И за все она отработала полной мерой, потому что работает по совести, которая, по ее словам, - «самый надежный судья». Незыблыми понятиями для нее остаются порядочность, ответственность, активная гражданская позиция и любовь к Родине.

Это ее суть. Ее жизненное кредо. Да, она была могла вслед за известным поэтом воскликнуть:

Я - патриот.

Я - воздух русский,

Я землю русскую люблю.

Но она сама говорит об этом в своих стихах. Одно из них, помещенное в вышедшем сборнике «Простые истины», посвящено Кузбассу. Оно небольшое, и я позволю себе привести его полностью:

Для кого-то Кузбасс - закопченные шири,  
Домны, штреки, стволы, вагонетки с углем,  
Часть далекой, холодной, суровой Сибири,  
Захолустье на улицах с диким зверем.

Будто людям нормальным здесь жить не по силе.  
Никакого просвета. Зато для меня  
Наш Кузбасс - это лучшее место в России,  
Это дом мой, работа, друзья и родня.

А еще таким местом для нее является родная Верх-Чебула:

Чебула, Чебула, мой сибирский поселок.

Пусть в тебе ничего необычного нет,

Ты мне тем уже мил, ты мне тем уже дорог.

Что здесь дети мои появились на свет.

Без преувеличения можно сказать, что Ольга Павловна для района сделала много. Конечно, она не пашет землю, не растит хлеб, но она создает ценности другого рода: бережно, по крупицам изучает историю района, прививает у подрастающего поколения любовь и уважение к крестьянскому труду, к своему Отечеству. В возрождении нравственности и духовности Ольга Павловна ставит музей на второе место после церкви. «Соприкасаясь с культурно-историческим наследием своих предков, - считает она, - человек пробуждается душой», а суть своей профессиональной деятельности выражена поэтическими строчками:

Мы возводим мосты между дедовским днем  
И эпохой, в которую сами живем,  
Теплотой наполняя людские сердца,  
Мы врачуем Иванов, не знавших родства.

Не случайно Чебулинский музей в 2003 году стал дипломантом областного смотра - конкурса на лучшие музейные экспозиции и выставки, посвященные 60-летию образования Кемеровской области.

Экспозиция, представленная на конкурс, называлась «Быль о хлебе, или страницы истории хлеборобства в Чебулинском районе». И далеко не случайно Ольга Павловна награждена юбилейной медалью «60 лет Кемеровской области».

Постоянная неуспокоенность на достигнутом - характерная черта в личности моей героини. Не зря она в одном из своих стихов написала эти строчки:

Разрывается сердце от боли.

Нет покоя мне даже во сне...

Да, таким натурам, как Ольга Павловна Гарбузова, покой только снится. Мечтает она издать и вторую книжку своих стихов. Советом отдела культуры и кино Ольга Павловна была награждена знаком «Почетный работник культуры Кузбасса».

Такова она, моя героиня.

За дело, которому она служит верой и правдой, и поэтическое творчество, которое она щедро дарит людям, героиня моя стала победителем конкурса «Социальная звезда» в номинации «С любовью к людям» и была награждена медалью «За веру и добро» и денежной премией.

И я желаю нашей любимой звездочке светить как можно дольше и ярче.

Мария ЧЕБОТОВА.





Поздравляем дорогого внука, сына, брата, племянника МИЛОВАНОВА Юрия Олеговича! Забудь года, забудь невзгоды, Сегодня праздник – юбилей. Желаем счастья и здоровья На много-много лет и дней.

Баба, мама, дяди, тети, братья и сестры.

Поздравляем дорогого сына, брата, дядю ВИННИКОВА Валерия Николаевича с юбилеем! Не в том беда, что множатся года, Что волосы от времени седеют. Пусть будет молодой душа, А души молодые не стареют.

С любовью мама, сестра, брат, племянники и племянницы.

Поздравляем БЕЛЬЦ Танисию Васильевну с юбилеем! За ласку, добруту, заботу Хотим тебя благодарить. Собрьбы в цветы на свете - Тебе, родна, подарить. И пожелать здоровья, счастья, Побольше радости, добра. Чтоб в жизни не было несчастий И чтоб не старили года.

Наташа, Лиза.

Поздравляю БЕЛЬЦ Танисию Васильевну с юбилеем! Желаю много счастья, много лет, И никаких на свете бед! Лишь веселья, лишь успехов И здоровья без помех, И желано всяких благ! Пусть же будет только так!

Муж.

#### ПРОДАЕМ

ДОМ по ул. Чеботаева. Тел. 2-26-31. ДОМ по ул. Чеботаева, 21 или СДАДИМ в аренду. Тел. 2-26-20, 2-18-47.

«МОСКВИЧ-САПОЖОК» или ПОМЕНЯЕМ на БЫЧКОВ, ЛОШАДЬ рабочую. Новоказанская, ул. Центральная, 62-1. Тел. 8-903-071-83-98.

ВАЗ-2107, 1991 г.в. ОТС. Тел. 33-2-19. ВАЗ-2101, 1978 г.в.; ПОРОСЯТ 2 и 1,5 мес. Тел. 8-903-993-33-98.

МАШИНУ стир.-автомат; МАШИНУ посудомоечн. в хор., сост. Тел. 8-906-976-90-84, после 17.00 часов.

ЗЕРНОДРОБИЛКУ на 380 В. двиг. 7,5 кВт. Тел. 32-1-31.

КОРОВУ-первотелок. Тел. 2-17-44. Двух жеребых КОБЫЛ 3 и 6 лет. Тел. 28-1-57.

#### ЗАКУПАЕМ

МЯСО свинину, говядину, конину. Тел. 2-13-16.

#### ТРЕБУЕТСЯ

ВОДИТЕЛЬ на школьный автобус. Тел. 23-1-61.

#### УТЕРЯ

Утерянный АТТЕСТАТ о среднем (полном) общем образовании №5 658525, выданный на имя ВЫГУЗОВА Виталия Михайловича МОУ «Новоивановская СОШ» 16 июля 1995 года, считать недействительным.

**Новое поступление**  
алтайских ВАЛЕНКОК и ЧУНЕЙ всех размеров на Чебулинский рынок.

Регистрационный номер  
ПИ 12-1273.

Учредители: администрация Чебулинского района (652270, Кемеровская область, р.п. Верх-Чебула, ул. Мира, 16, телефон 2-13-45), редакция газеты "Чебулинская газета" (ГУП).

Адрес редакции:  
652270 р.п. Верх-Чебула Кемеровской области, ул. Мира, 2.

Телефоны:  
редактора - 2-19-07,  
зам. редактора 2-13-30,  
отдела рекламы - 2-11-80.

Расчетный счет редакции №  
406028108262201040085 в АК СБ РФ  
Марийское отделение, 7388/055.

Редактор А.Л. ЛЕЙБЕРТ.  
ЗАКАЗ № 132

Печать офсетная. Газета отпечатана  
в Марийском филиале ГП КО  
Кемеровского полиграфкомбината, в  
соответствии с предоставленными  
редакцией диапозитивами.

## Рисовые премудрости

Мойте рис под струей холодной воды. Не замачивайте по совету самых разных кулинарных справочников рисовую крупу заранее - она потеряет вкус.

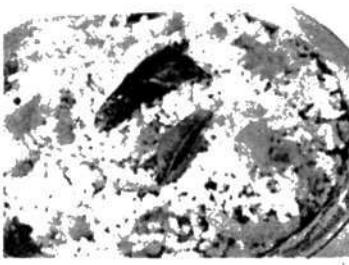


Рис для гарнира сохранит свой белый цвет, если вы в конце варки добавите к нему половину чайной ложки уксуса или лимонного сока, поварите еще 5 минут, дадите ему набухнуть и промоете холодной водой.

Чтобы рис не слишком разварился, прибавьте в кипящую воду сок лимона (1 ст. ложку на 1 л воды) или несколько ложек кипящего молока.

Варить рис лучше всего в толстой, глубокой чугунной кастрюле. В тонкой кастрюле, которая нагревается неравномерно, крупа может внизу подгореть, а сверху остаться сырой.

Чтобы получить рисовую кашу рассыпчатую, со светлую полчаса варить крупу в кипящей воде (на 1 стакан риса - 2 стакана воды), потом откинуть на дуршлаг и облить горячей водой. Когда вода стечет, заправить кашу жиром.

Если рисовая каша подгорела, снимите кастрюлю с огня, переложите кашу в другую кастрюлю, а прежнюю кастрюлю, еще горячую, опустите в холодную еду - и она без труда отмоется. Если не удалось проделать это сразу – налейте в кастрюлю холодную воду, добавьте 1-2 ложки питьевой соды и прокипятите несколько минут.

Когда будете варить жидкую рисовую кашу, на 1 кг крупы надо положить 4 ч. ложки соли.

Рисовая каша будет вкуснее, если положить в нее перед едой взбитый вилкой яичный белок.

Известно, что рис плохо разваривается в молоке. Перед тем, как варить из него молочное блюдо, предварительно поварите его в воде в течение 3-5 минут.

## Рыбные изыски

### Горбуши за полчаса

Рыбу очищаем от кожи и костей (очищать лучше полумороженую). На газете рассыпаем тонким слоем соль, обваливаем в ней тушки горбуши с двух сторон и оставляем на 30 минут.

Затем режем на кусочки и выкладываем в банку слоями с репчатым луком, нарезанным кольцами. Каждый слой горбуши с луком заливаем растительным маслом, чтобы оно полностью закрывало слой. Масло не жалейте, иначе рыба пересолится.

Ставим в холодильник еще на 30 минут. Рыба идет на ура, а с ней и лук!

### Салат из красной рыбы

#### «Домик на берегу»

Филе любой копченой красной рыбы - 100-150 г, свежий огурчик - 1 шт., отварной картофель средний - 2-3 шт., отварная морковь средняя - 1 шт., пучок зеленого лука.

Все продукты нарезать мелкими кубиками. Посолить. Поперчить по вкусу. Залить растительным маслом или майонезом, все перемешать.

### Горбуши в собственном соку

1 банка, яйцо - 3 шт., лук репчатый - 1 шт., морковь - 1 шт., масло растительное - 2 ст. ложки, сухарики из белого хлеба - 20 г, зелень - по вкусу, майонез - 150 г.

Измельчить горбуши. Натереть на терке сваренные вкрутую яйца. Пассировать лук с морковью. Укладывать подготовленные продукты и сухарики слоями, каждый смазывая майонезом. Сверху салат украсить зеленью.

ООО «ПОЛИМЕТАЛЛ»  
купит дорого  
любой металлолом.

Цена от 1800 до 4200 рублей  
за 1 тонну.

ЗА-4200 рублей за 1 тонну.

5А-3700 рублей за 1 тонну.

12А-1800 рублей за 1 тонну.

Наш адрес: г. Березовский,  
ул. Нижний Барзас, 2.  
Тел. 8-960-917-33-33, 8-(245)-3-08-41.

## ВОЗЬМИТЕ на заметку

Что можно запекать на решетке над тлеющими угольками? Все! Фрукты, овощи, грибы, морепродукты, рыбу, мясо, колбасу, сосиски, сардельки, хлеб (не забудьте запастись шампурями и щипцами).

Если у вас нет достаточного опыта в мариновании шашлыков, лучше всего воспользоваться таким рецептом маринада: 3/4 стакана уксуса с приправами (перец, репчатый лук - его не жалейте! - лавровый лист, гвоздика, зелень, немного сахара) на 1 кг мяса.

Некоторые гурманы заменяют уксус вином или кислым фруктовым соком, а в Средней Азии вместо уксуса используют минеральную воду.

Чаще мясо маринуют в течение ночи, но лучше все же замариновать его за несколько часов до приготовления, не забывая время от времени перемешивать или переворачивать.

Очень удобно готовить котлеты в духовке, причем котлеты получаются сочными и нежными. В мясной фарш добавляют все ингредиенты, хорошо вымешивают и отбивают. На противень лют растительное масло, вернее смазывают со всех сторон. А потом тесно «сажают» котлеты в несколько рядов, занимая всю площадь противня. Духовку разогреть на среднем огне и через 30-40 минут котлеты готовы. А чтобы они были румяными, на каждую котлету нужно положить майонез.

## Вместо "Орбит" лимонная корочка

Для чего придумана жевательная резинка? Чтобы после еды убить вредные для зубов микробы и освежить дыхание.

Эти же задачи с успехом может выполнить простая лимонная корочка. Содержащиеся в лимонной цедре фитонциды убивают болезнетворные микробы, вызывающие карIES, ничуть не хуже, чем жвачка. А запах лимона придаст дыханию необходимую свежесть. А самое главное, что лимонная корочка не содержит никаких консервантов и стабилизаторов.

## Уксусная профилактика против инфекций

Если в семье есть большой вирусной инфекцией (грипп и др.), чтобы избежать заражения других членов семьи, надо протирать полы и мебель уксусным раствором (1/2 стакана яблочного уксуса на 1 л воды).

Воздух в помещении станет сразу свежее, а запах уксуса быстро выветрится.

Газета зарегистрирована в Новосибирске Сибирским окружным межрегиональным территориальным управлением Министерства Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовой информации 26 июня 2002 года

Учредители: администрация Чебулинского района (652270, Кемеровская область, р.п. Верх-Чебула, ул. Мира, 16, телефон 2-13-45), редакция газеты "Чебулинская газета" (ГУП).

Адрес редакции:  
652270 р.п. Верх-Чебула Кемеровской области, ул. Мира, 2.

Телефоны:  
редактора - 2-19-07,  
зам. редактора 2-13-30,  
отдела рекламы - 2-11-80.

Издатель: концерн "Кузбассполиграфиздат"  
(650059, Кемерово, 59, Ноградская, 5).  
Газета выходит 2 раза в неделю. Подписной  
индекс 51952. Объем 1 п.л. Тираж 2700 экз.

Печать офсетная. Газета отпечатана  
в Марийском филиале ГП КО  
Кемеровского полиграфкомбината, в  
соответствии с предоставленными  
редакцией диапозитивами.