

нашеВРЕМЯ

№ 69

(7411)

Здравствуй, школа!

ВОТ И СТАЛИ МЫ НА ГОД ВЗРОСЛЕЙ...



Сегодня необычный день. Он и радостный, и торжественный, в то же время это день волнений и тревог. Словом, день, который запомнится на всю жизнь и для ребятшек, и для их родителей. 1 сентября, в День знаний, шаловливые мальчишки и девчонки отложат многие свои детские заботы и сядут за парты. Лето кончилось, стали наши дети еще на один год взрослей, наступила пора набираться им знаний. В школах района в этот день привычная праздничная суета, школьные линейки, знакомства с новыми учителями, учениками. Родители волнуются, пожалуй, больше своих детей: как их примет новый коллектив, как у них будут складываться учебные дела...

Трогательно смотреть, как в первый раз в школу приходят первоклассники. Беззащитные, неумелые малыши. Сколько труда нужно приложить учителям, чтобы они усвоили школьные правила, научились выводить в тетрадках такие «сложные» крючки и палочки!

В добрый путь, дорогие дети, родители и учителя! Пусть новый учебный год будет для вас плодотворным, творческим и удачным!

На снимках: первый школьный день для малышей из школы № 1.

Фото В. Язовского.



С юбилеем!

Поздравляем с 25-летним юбилеем педагогической деятельности **БОНДАРЕНКО** Галину Андреевну! От всей души прими наши самые искренние поздравления и пожелания здоровья, счастья, успехов в работе, прекрасного настроения, света, огня, тепла, домашнего уюта, всего самого-самого доброго!

Целуем тебя!

ЛЮБЯЩИЙ МУЖ, ДЕТИ, ВНУК ДАНИЛ.

Поздравляем мужа, папу, дедушку **МЯЧИНА** Николая Филипповича с юбилеем!

Все было в жизни—счастье и беда.

И знает Бог, чего в ней было больше,

А потому желаем мы всегда

Тебе здоровья и пожить подольше.

ЖЕНА ИРИНА, ДЕТИ ШНАЙДЕР, ГОРОДЕНКО, МЯЧИНЫ.

Поздравляем с юбилеем **ШАПКИНУ** Светлану Павловну!

Все, что в жизни звучит красиво,

Мы хотим тебе подарить.

Пусть ты будешь самой красивой,

Очень долго на свете жить.

Не старей ни душой, ни внешне,

Людям души всегда согревай,

А в минуты самые грустные

О веселом всегда вспоминай.

КСХП «УЛАНОВСКОЕ»

И КОЛЛЕКТИВ БУХГАЛТЕРИИ.

Поздравляем с 60-летним юбилеем **БАЙМЛЕР** Александра Филипповича! Желаем здоровья, долгих лет жизни!

ЖЕНА, ДЕТИ, ВНУКИ.

Поздравляем **БАЙМЛЕР** Александра Филипповича с юбилеем!

Не беда, что виски серебрятся

И как тройка мчатся года,

Надо жить и судьбе улыбаться,

И душой не стареть никогда!

КОЛЛЕКТИВ МП

«ЯЙСКИЙ ЛЕСОУЧАСТОК».

Поздравляем Тамару Григорьевну **ЕВЛАХОВУ** со славным юбилеем! От всей души желаем Вам здоровья, успехов, всего самого доброго,

Никогда не знать ненастья,

Мира Вам, цветов и счастья!

КОЛЛЕКТИВ РАЙОНА.

С днём рождения!

Поздравляем с днем рождения дорогую **НЕМЫКИНУ** Нину Михайловну!

Пусть ясным светом светятся глаза

И счастье в дом дорогу не забудет,

И если на глазах появится слеза,

То пусть она слезою счастья будет.

СЕМЬЯ СЕМЕЙКИНЫХ,

ПАВЕЛ, ЛАРИСА, ДИМА.

Поздравляем с днем рождения **ЧУВАШОВУ** Ольгу Ивановну!

Милая женщина! Милая мама! Пусть твое лицо

улыбается только от улыбок, а руки — от букетов.

Пусть люди, окружающие тебя, будут бескорыстны и всегда внимательны.

МУЖ, ДЕТИ.



НА ПОЛЯХ РАЙОНА

Уборочные работы прерываются ливневыми дождями. На начало этой недели зерновые и зернобобовые были скошены на 1670 гектарах. Намолочено 2748 тонн.

Горох в основном скашивали в хозяйствах в валки. На 30 августа он был скошен на 509 гектарах и намолочен на 329 га. Намолочено 376 тонн гороха. То есть урожайность пока составляет 11,4 центнера с гектара. Но уже сейчас ясно, что часть гороха будет потеряна. Ячмень скошен

на площади 808 гектаров, обмолочен на 618 га и намолочено 1169 тонн, то есть с каждого гектара по 18,9 центнера в среднем. А вот урожайность озимой ржи невысокая. Этой культуры намолочено 190 тонн с 203 гектаров. В некоторых хозяйствах приступили к уборке овса. Всего он скошен на 54 гектарах (напрямую) и намолочено 113 тонн.

Более активно ведутся уборочные работы в КСХП «Марьевское», «Родина», «Яйское».

ЖИВОТНОВОДСТВО

Пробуем выжить

Сегодня часто можно слышать, что животноводство — дело невыгодное. Легче разбогатеть, занимаясь коммерцией, перепродажей. Но ведь кто-то должен и кормить людей мясом, и поить молоком. Без этого, конечно же, никак нельзя. И это понимают все животноводы, в том числе и в нашем хозяйстве — КСХП «Емельяновское». Но вот кто бы понял нас и помог? Ведь сейчас наши проблемы мало кого волнуют. А потому утрачивается смысл и цель труда. Да разве можно считать нужным свой труд, если он оплачивается в 14—15 тысяч? Правда, сейчас пообещали тысяч на десять увеличить заработную плату животноводам. Но ведь и двадцать пять тысяч — сегодня это ничто.

За семь месяцев в нашем хозяйстве от каждой коровы было надоено по 1013 килограм-

мов молока. До плана, конечно же, недотянули. Правда, по группам коров некоторых наших доярок получено несколько больше молока. Например, Любовь Филипповна Чернышева надоила от каждой коровы своей группы по 1200 килограммов, Нина Ивановна Гарина — по 1232 килограмма, Александра Спиридоновна Кирсанова — по 1136.

Не смогли мы взять, как говорят, большое и дешевое молоко нынче в летние месяцы. Почему? Да потому, что получилось так, что коров выгнали на пастбища, а они от истощения буквально падали. Потому и весь период, пока был хороший травостой, животным потребовался только для восстановления сил, а не на молоко. Да и что там говорить, если в зимовку было заготовлено по 13 центнеров кормовых единиц на условную голову. Помешала погода, не смогли запастись

кормами. Теперь трава не та уже пошла. Надаивают наши доярки в сутки по 8,5 килограмма молока, это граммов на 600 меньше, чем в этот период прошлого года. Конечно, подкормка зеленая не помешала бы нашим буренкам. Но пока они об этом могут только мечтать. Даем им концентраты по полтора килограмма на голову. Это, чтобы только заманить в станок доильный.

У нас в хозяйстве 300 коров. Я не скажу, что за последний год уж слишком большое сокращение произошло. Работают двенадцать доярок. Люди привычные к труду, умеющие работать. Хотя, впрочем, о дисциплине животноводов не могу говорить равнодушно. Вся окружающая обстановка не способствует ее поддержанию. Коммерческие ларьки торгуют спиртным буквально круглосуточно. Вроде бы и денег у людей ма-

ловато, но водку берут. Ну, и результат от этого известен каждому. Вообще сложностей хватает в этом плане.

И все же мы пытаемся в этой непредсказуемой жизни выжить. Надеемся, что предстоящая зимовка для скота будет лучше. Больше запасли сена, сенажа. По нашим прикидкам, центнеров по 20—21 кормовых единиц на условную голову должно быть. А это не 13, как в прошлую зимовку.

Что касается подготовки скотных дворов к зиме, то могу сказать, что для коров помещения готовым можно считать и телятник на 200 голов тоже. Только откормочник еще не отремонтирован.

В общем, мы пытаемся выжить, выстоять в это неустойчивое время.

А. КОЖИН,

главный зоотехник КСХП «Емельяновское».

С НОВЫМ УЧЕБНЫМ ГОДОМ!

ТРАДИЦИОННЫЕ ВСТРЕЧИ УЧИТЕЛЕЙ

Как всегда, перед новым учебным годом встретились учителя района. Встреча эта была необычной, она дала заряд бодрости на предстоящий учебный год.

Необычность ее заключалась в нестандартности формы проведения. Вместо длинных и скучных, порой, докладов своды Марьевского сельского Дома культуры огласили веселая музыка, байки и речитатив частушек, сатирических перепевов. Учителя разных школ рассказали о своих находках, делах, причем в стихотворной форме.

И что поразило — это таланты наших учителей и учащихся. Фольклорная группа Анжерской средней школы под руководством А. Л. Чуварова, как видно, человека одержимого в своей работе, влюбленного в свое дело, показала идеалистические картины сельской жизни, передала талантливо пение птиц, в их руках звуки простых бытовых инструментов умело влились в общий ансамбль исполнения.

Было о чем рассказывать и талантливо представлять свои коллективы учителями Марьевской, вспомогательной, Кайликинской, Судженской и Ново-Николаевской школ, школы № 1 и № 3

районного поселка, районного Дома детского творчества.

Особенно нестандартно, лирично выглядело выступление учителей Бекетской школы. Любовь к выдумке, творчеству, большое жизненное чутье помогают, видимо, семье Домнищук в далеком Бекете остро чувствовать дыхание времени в области политики, культуры, педагогики.

Прошло совещание, как на одном дыхании, — с 11 до 16 часов, с одним небольшим перерывом. А в словах ведущих прозвучали все основные мысли, направления и опыт работы школ и учителей района. И мне подумалось: хорошо, что у нас по-прежнему уважают людей творческого труда, думают над тем, как лучше учить и воспитывать детей. В этом великая заслуга руководителей как областного департамента (Н. В. Бублик), так и районного отдела народного образования (Т. Г. Евлахова), требовательных не только к учителям, но и к себе. И от этого нам, учителям, как-то становится спокойнее в наше неспокойное время.

В. МАЛЕНКО,

отличник

просвещения.

Как живешь, ветеран?

ГДЕ ЖЕ СПРАВЕДЛИВОСТЬ?

Двадцать пятого августа при Улановском сельсовете состоялось собрание ветеранов Великой Отечественной войны. На собрании обсуждали вопросы социальной защиты ветеранов войны и труда и о помощи совхозу в уборке урожая. При обсуждении первого вопроса отмечалось недовольство ветеранов в отношении торгового обслуживания, обеспечения топливом, говорилось о трудностях в заготовке корма для личного скота, сложностях с ремонтом жилья.

Особенно большим вопросом остается ремонт жилья. Многие дома ветеранов войны пришли в ветхое состояние, требуют безотлагательного ремонта, хотя бы текущего. Но для этого нужны строительные материалы: цемент, кирпич, рубероид и т. п. А все эти материалы подорожали в сотни раз. Но даже эти дорожки материалы нет в продаже. И никто об этом не желает позаботиться. В то же время участники собрания возмущались тем фактом, что некоторые «деловые» люди запаслись и запечатаны строительными материалами, не потратив на это ни копейки из своего бюджета. Ветеранам не понятна позиция районной администрации и районного Совета по поводу выделения средств для капитального ремонта дома, в котором проживает бывший председатель Улановского сельского Совета Василий Матвеевич Ибисков, участник войны. Все знают, что дом Василия Матвеевича вполне пригоден для

нормального проживания. Но, видимо, человеку захотелось жить с большим размахом. Поэтому в прошлом году была составлена смета, в которой предусматривалось буквально все. И весь ремонт, и стоимость материалов оценивались в несколько десятков тысяч рублей, а в настоящее время — в несколько миллионов. По смете предусматривалось и 25 кубометров крупного леса, 15 кубометров пиломатериала, шифера, стекла и т. п. Но Василий Матвеевич вдруг отказывается от крупного леса, а выписывает 40 кубометров пиломатериала и привозит его. Получены и другие строительные материалы. Но никаких расчетов нет, да и не предусмотрено, они в таком объеме. Куда же уйдут эти материалы? Участники собрания убедительно просят председателя райсовета Анатолия Ананьевича Пицкина создать авторитетную комиссию по проверке законности составления сметы и расходов средств на строительные материалы и по итогам проверки отчитаться через районную палату «Наше время».

Поймите нас, Анатолий Ананьевич, у нас ведь есть дома ветеранов, в которые даже входило опасно, вот им надо оказывать помощь.

По поручению собрания ветеранов войны и труда председатель совета ветеранов, инвалид Великой Отечественной

П. ШПАННИН,
с. Уланово.

РОВД СООБЩАЕТ

Преступник остался неизвестным

В ночь на 28 августа неизвестный преступник беспрепятно проник на веранду жителей ул. Апрельской в Яе и похитил у него велосипед, мешок комбикорма и овчинную шубу.

Ножом в спину

В ночь на 29 августа трое неизвестных преступников, сломав пробой в двери, зашли в квартиру жителей ст. Судженка и стали избивать находившихся в доме хозяев, при этом один из преступников ударил Степанова Е. А. (1970 года рождения) ножом в спину. Потерпевший был доставлен в Яйскую больницу, где от полученной раны скончался.

ЗОЛОТОЙ ЮБИЛЕЙ

С ИСКРЕННИМ УВАЖЕНИЕМ

Начался новый учебный год. Для каждого школьника это новые задачи, новые хлопоты и новые выпускники.

Улановская школа ведет отчет с 1900 года. Тогда это была трехклассная церковно-приходская школа, или начальная училище.

Ровно 90 лет назад из этой церковно-приходской школы вышли первые ее выпускники. К сожалению, история не сохранила нам их фамилий и нет среди нас тех, кто бы мог порадоваться этому юбилею.

Сколько воды утекло с той поры! Сколько лет пролетело! С приходом Советской власти школа несколько раз меняла свой титул. Начальная, общеобразовательная, потом неполная средняя, средняя, снова неполная средняя, и с 1952 года Улановская школа получила статус полной средней школы, а в 1956 году на широкую дорожку жизни вышли первые выпускники, получившие аттестат зрелости за курс полной средней школы.

Три года подряд в Улановском музее проводятся встречи однокурсников. В 1991 году встречались выпускники 1966 года, в 1992 году

отметили свой серебряный юбилей выпускники 1967 года. В этом году были серебряный юбилей выпускников 1968 года.

19 июня нынешнего года отметили свое десятилетие выпускники 1983 года, в июне — 20-летие выпускники 1973 года, 10 июля состоялся серебряный юбилей, и 11 июля прошли встречи выпускников 1967 года. Хотя это была и не круглая дата, но им повезло, встречи в прошлом году, и выпускники школы 1967 года решили собраться и нынче.

А 21 августа в Улановский музей собрались выпускники 1963 года, чтобы отметить свое 30-летие. Не так много их собралось. У всех свои заботы и хлопоты, печаль и радость, но те, кто был, думают, праздник свой запомнят надолго.

Я уже упоминал раньше, что из Улановской школы выходили выпускники, получившие документ об образовании за курс полной средней Улановской школы. А было это полвека назад, в 1943 году и в 1944 году. Поэтому выпускники 1943 года должны праздновать свой золотой юбилей. К сожалению, не так прос-

то это сделать.

В музее каждому выпускнику посвящено отдельная папка, куда собирается все, что отражает историю выпускника, официальные дипломы, фотографии выпускников. И все это свято хранится. Очень хотелось бы поучаствовать в встрече выпускников и поздравить их с этой прекрасной датой. Но время и годы унесли здоровье и разбросали выпускников школы 1943 года по свету, а некоторые из них ушли из жизни. Нет уже в живых Юлии Александровны Ивановой, Марии Федоровны Паровой. Неизвестны судьба выпускники Лопатина из Емельяновки, Марии Игнатовны из Сергеевки, Фелидаты Шамсидиной, Марии Краушкиной из Улановки, Галины Николаевны Никитенко из Медведчиково.

Две выпускницы этого года живут в Ишиме. Это — Вера Антоновна Плевава (по мужу Жиченко), она всю жизнь прожила в Ишиме, проработала начальником отделения связи, Ульяновская (бывшее) Не-красова Нина Федоровна много лет прожила в Медведчиково и уже много лет живет в Иши-

ме. В Медведчиково заведовала начальной школой, а в Ишиме работала председателем сельского Совета. Жизнь на месте не стоит, и Нина Федоровна уже праббушка.

В Улановке живет выпускник 1943 года Петр Данилович Рутков. Он участник Великой Отечественной войны, всю свою трудовую жизнь проработал бухгалтером, ушел на пенсию в 1985 году с должностью главного бухгалтера совхоза «Улановский».

За плечами выпускников 1943 года 70 лет, или почти 70 лет. Прожитая большая часть жизни, и не уложить ее в несколько газетных строк. От всей души желаю этим уже не молодым людям здоровья, благополучия и теплой старости, чтобы как можно больше было у них счастливых дней. И, пользуясь случаем, хочу поздравить с началом учебного года своих коллег — учителей нашей школы и учителей района, потому что за много лет работы судьба так или иначе соединила наши пути на жизненный перекресток. А особенно желаю всего доброго учителям ветеранам, чтобы не чувствовали они себя забытыми, одинокими, безразличными. С искренним уважением ко всем директор Улановского музея Р. ВОРОПЬЕВА.

Жатва-93

Разворачивайся, мужик, засучивай рукава!

Фоторепортаж

Начали уборку в Ольговском отделении АО «Чиндатское». Вместе с уборкой на селян навалилась куча проблем, разрешить которые можно только с большими трудностями. Однако работы начались, и теперь механизаторам остается надеяться лишь на милость всевышнего, чтобы не подгадила

погода да не подвела техника.

Начали убирать кукурузу, горох. На прошлой неделе его было скошено со 167 гектаров, подобрано с 80 гектаров. Намолочено всего около 30 тонн. Под эту культуру заняты площади в 230 га. С горохом ольговцы припозднились. Поме-

шали дожди, горох полег на землю, начал раскрываться, и его трудно стало брать. Сейчас идут большие потери этой культуры. Намолот получается по 4 центнера с гектара. Это очень мало. Однако при нынешних ценах на него важно собрать хоть то, что удастся взять.

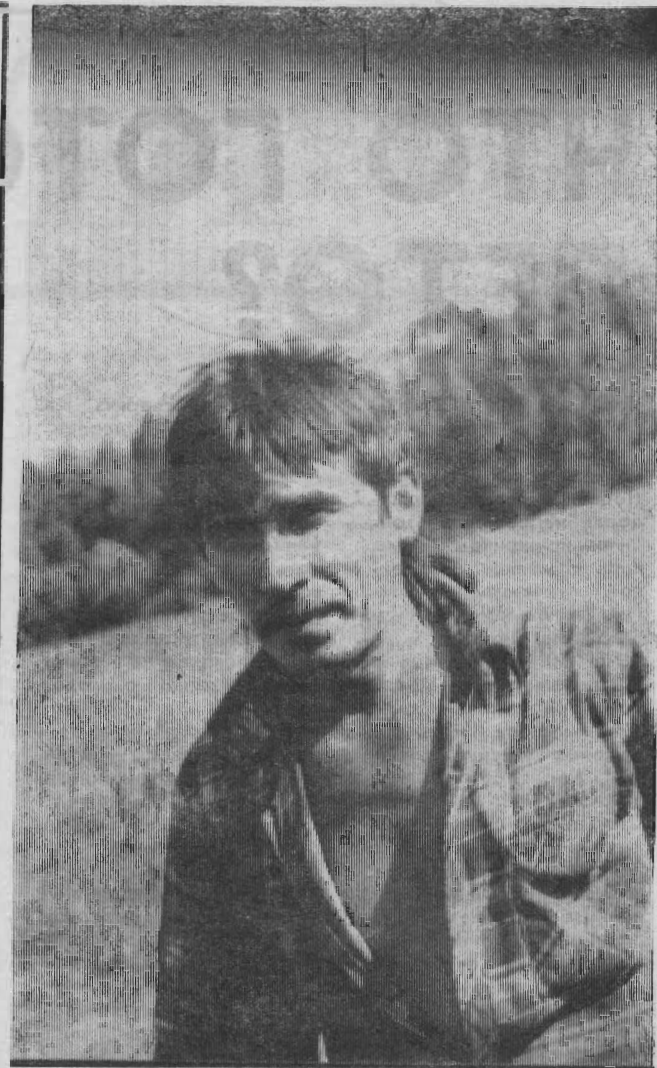
Сто гектаров заняты рожью, пока еще здесь не приступали к ее уборке. Пшеницей засеяно 400 га, овса — 400 га, ячменя — 350 га (на него здесь возлагают большие надежды, должен быть хороший урожай), гречихой заняты 22 га, на семена посеяны и многолетние травы. Вроде бы и хорошо, что в отделении разнообразие культур. Однако вызывает тревогу, что здесь всего одна сушилка, и сложно на ней подработать весь урожай. Сушилку в этом году тоже непросто было подготовить к приему зерна в сроки: не могли найти электродвигатели, другие запчасти. Управляющему отделением и бригадире пришлось выполнять обязанности снабженцев. Маршруты их промысла запчастей проходили не только по области, но и за ее пределами. Техника вся в отделении старая, постоянно ломается. Комбайнам уже по семь лет, из семи шесть удалось пустить в работу. На сегодняшний день нет вариаторов на жатки, жатки уже тоже свое отслужили, но приходится их латать. Из четырех комбайнов с подборщиками работают лишь два, да и те постоянно ломаются. Как рассказал управляющий А. И. Панырин, в «Сельхоз-

технике» сейчас из запчастей ничего найти невозможно. Там сейчас ударились в коммерцию, и на их помощь хозяйствам рассчитывать сложно.

Время благоприятное пахать зябь, нет лемехов, и где их можно взять, никто не знает. Хоть бы на ЗЛМ об этом позаботились, селяне только бы спасибо сказали машиностроителям.

Сена было заготовлено 407 тонн, но его уборка продолжается. Около двух тысяч тонн нужно заложить сенажа. На уборке заняты 14 машин — пять своих, а девять привлеченных. Три автомобиля заняты под уборку зерновых. Помогают здесь шоферы из пятой автоколонны. Хозяйству приходится за такую помощь платить этой организации по три тысячи за один час работы каждого автомобиля.

Зяби нужно поднять 2200 га, работать будут два «Кировца». В отделении чувствуется нехватка трактористов. Молодежь не очень охотно берется за эту работу, вот и приходится просить пенсионеров, на них во многом и держится хозяйство. А вообще механизаторы настроены на работу оптимистично. Работают на совесть, да и заработать надеются неплохо. Для них, правда, эти заработки эпизодические. Как они говорят сами, возможность заработать подворачивается им лишь осенью да весной, а все остальное время получают копейки. Поэтому сейчас они работают световой день, многие делают по две-три нормы. Зарботки обещаны до 6 тысяч за смену, только вот есть опа-



сения, что могут произойти задержки с их выплатой, а к зиме эти деньги и совсем обесценятся.

Добрых слов заслуживают механизаторы, убирающие горох, комбайнер Александр Абрамов и его помощник Андрей Сычевский, Евгений Сычихин и Андрей Семенов. Бессменный комбайнер пенсионер Иван Владимирович Гулевский не уступает в работе молодым. Неплохо трудятся на уборке гороха Александр Шилин, пенсионер Михаил Самойлович Астафьев. На сенаже отличаются пенсионер Иван Никитович Семенов, Владимир Башев. На силосной яме — на «Кировце» Михаил Михайлович Башев, рабочие Геннадий Воробьев, Анатолий Расчетин, Михаил Уваров. Постоянно на поле вместе с управляющим отделением и бригадиром Геннадием Гулевским. От них во многом и зависит организация работ на уборке. К ним от рабочих поступают все претензии, вопросы, возмущения. Только успевай разворачиваться! Их можно увидеть и с кувалдой у комбайна, и с гаечным ключом у рулонника. Нужно успеть и в Яю съездить, и в Судженку, на центральную усадьбу, а тут еще в такое горячее время

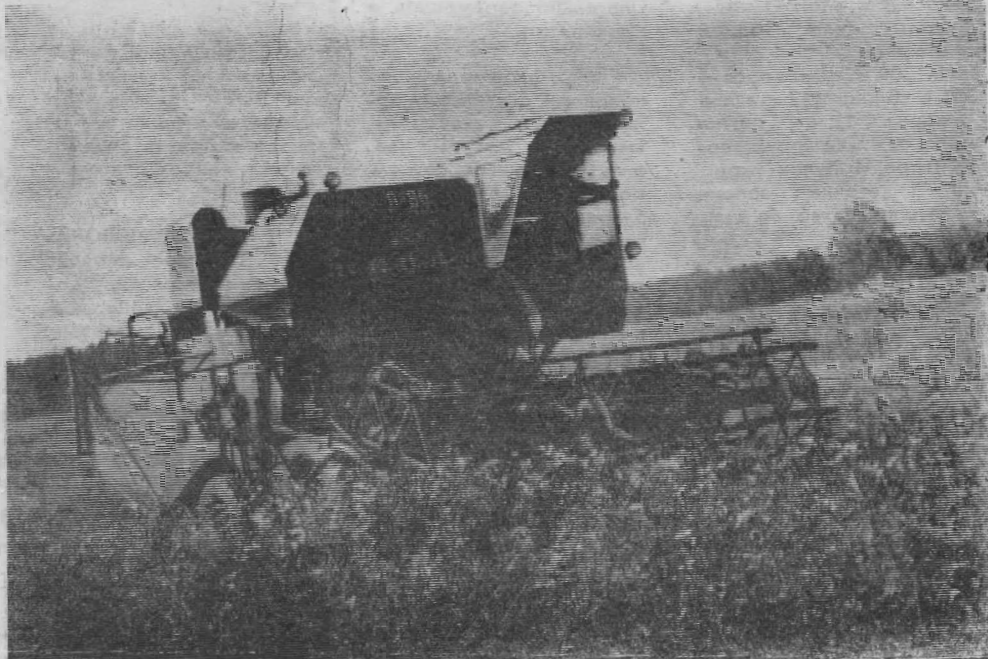
им наши связисты «помогли». Вот уже два месяца, как не работают телефоны в Ольговке. Для А. Ракитского, видимо, далеки проблемы механизаторов, и поэтому не понять, каково в селе в такое трудное время приходится руководителям отделения без телефонной связи. Сколько тратится времени на поездки по району в поисках запчастей, для решения многочисленных организационных вопросов!

Погода уже сделала свое неблагодарное дело. Свела все работы по уборке, заготовке сена, поднятию зяби в одну кучу. Разворачивайся, мужик, засучивай рукава! От тебя зависит, как ты накормишь нас, напоишь молоком. Механизаторы понимают свою миссию, при нынешних ценах, зарплатах можно сказать, что работают они безвозмездно. И можно понять их обиды, когда видят они, что кроме их самих мало кого интересуют их проблемы, судьба нынешнего урожая.

В. ЯЗОВСКИЙ.

На снимках: на уборке урожая в Ольговском отделении АО «Чиндатское».

Фото автора.



В поварскую книгу

ЧТО ГОТОВИТ ЛЕТО?

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ КАБАЧКОВ. Кабачки вымыть, почистить и крупно настрогать на терке. Добавить свежие помидоры, нарезанные тонкими кружочками. Смешать с мелко нарезанной луковичей, рубленой зеленью. Посолить, заправить майонезом.

На 150 г кабачков — 200 г помидоров, 1 головка репчатого лука, 1 пучок укропа, соль и майонез по вкусу.

САЛАТ ИЗ КАБАЧКОВ СЛАДКИЙ. К кабачкам, крупно нашинкованным на терке, добавить крупно настроганное большое яблоко, мелко нарезанные маринованные или соленый огурец и луковичу, нарубленную зелень укропа. Все хорошо перемешать, посыпать сахаром, полить майонезом.

На 150 г кабачков — 1 крупное яблоко, 1 маринованный огурец, 1 головка репчатого лука, 1 пучок укропа, 1 ст. ложка сахарного песка, майонез по вкусу.

САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ. Сварить цветную капусту, но так, чтобы она получилась не очень мягкой. Разобрать на соцветия, залить растительным маслом, добавить уксус, соль, сахар, молотый перец, сложить в салатницу и посыпать мелко нарубленными крутыми яйцами и зеленым луком.

На 500 г цветной капусты — 2 яйца, 2 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 1 ст. ложка растительного масла, 1 1/2 ст. ложки уксуса, чайная ложка сахарного песка, соль и перец по вкусу.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И ЯБЛОК. Помидоры и яблоки нарезать, заправить сметаной, смешанной с сахаром и майонезом. Все перемешать и, уложив в салатницу, посыпать рубленым укропом. Вместо майонеза к сметане можно добавить фруктовое пюре, лучше всего клубничное или абрикосовое. Можно заправить салат одной сметаной.

На 300 г помидоров — 300 г яблок, 1 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка майонеза или фруктового пюре, 1 пучок укропа, 1 веточка зелени петрушки, сахар по вкусу.

СУП-ПЮРЕ ИЗ РЕПЫ. Репу нарезать соломкой, опустить в кипящую воду для удаления горечи.

Далее репу сварить в бульоне или подсоленной воде до готовности. Морковь, лук, корень петрушки спассеровать. Сваренные и спассерованные овощи протереть, заправить пассерованной мукой, разведенной водой или бульоном, проварить и в конце в суп-пюре влить смесь желтка с молоком.

На 200 г репы — муки 10 г, масла сливочного 10 г, молока 75 г, 1 желток, вода или бульон 350 г.

БОТВИНЯ. Существует множество рецептов и способов ее приготовления. В очень давние времена ее готовили так. Прежде всего отваривали свекольный лист (ботву), щавель, все это мелко рубили, а затем разводили квасом, молочной сывороткой или оставляли в той жидкости, в которой варили. В блюдо добавляли рубленый зеленый лук, огурцы, огуречный цвет, иногда вареное яйцо и сушеную рыбу.

Иногда ботвинью варили из целых бурачков, очищенных от кожуры, в горшке. Затем сливали воду, мелко рубили и вновь заливали жидкостью, в которой варили. Все это несколько дней квасили и только после этого употребляли в пищу.

ФАРШИРОВАННАЯ РЕПА ИЛИ БРЮКВА. Репу или брюкву среднего размера вымыть, очистить от кожицы, отварить. Средину выскоблить при помощи ложки. Яблоки очистить от кожицы и семян, мелко нарезать, добавить вымытый изюм и положить в углубление в репе. Приготовить сметанный соус. Для этого прогреть муку со сливочным маслом, помешивая так, чтобы цвет ее не изменился, а появился приятный аромат; развести муку небольшим количеством воды или яблочного отвара и влить в нагретую сметану, тщательно перемешать и прокипятить.

Репу, фаршированную яблоками с изюмом, положить на сковороду, смазанную маслом, залить сметанным соусом, поставить в духовку на 5 мин.

ОВОЩНОЕ РАГУ. Для рагу можно использовать различные овощи, в зависимости от сезона: морковь, репу,

брюкву, капусту (цветную, белокачанную), стручки фасоли, репчатый лук, картофель. Очищенные овощи нарезать крупными кубиками. Морковь, репу, брюкву потушить, капусту и фасоль отварить, картофель и лук обжарить. Отдельно на сковороде поджарить муку, развести отваром овощей, прибавить мелко нарезанные помидоры или томат и прокипятить. Приготовленным соусом залить овощи, сложенные в одну кастрюлю, добавить соль, перец, лавровый лист, накрыть кастрюлю крышкой и тушить 15—20 мин. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки.

ПЛОВ С ОВОЩАМИ И ИЗЮМОМ. Мелкорубленый лук и нарезанную лапшой морковь слегка поджарить на растительном масле. Изюм перебрать и промыть. Отваренный в воде и промытый рис смешать с луком, морковью и изюмом, закрыть крышкой и поставить в духовку на 20—30 мин. Перед подачей горячий плов положить горкой на тарелку, полить маслом и посыпать зеленью петрушки и укропа.

ВАРЕНИКИ С ЯГОДАМИ. В холодной воде или молоке (1/2 стакана) взбить сырые яйца, добавив неполную чайную ложку соли. Всыпать 2 стакана просеянной муки и замесить крутое тесто.

Ягоды (земляника, черника, малина, вишня без косточек, абрикосы без косточек) положить в сотейник, чтобы сбегал лишний сок, и пересыпать сахаром. Если все же ягоды очень сочные, в них можно добавить немного картофельного крахмала.

Тесто раскатать очень тонко, вырезать из него кружки, смазать их взбитым белком, на каждый положить чайную ложку ягод, края соединить и защипать.

Вареники опустить в подсоленный кипяток и варить, пока не всплывут. Затем вынуть их шумовкой, сложить на блюдо и подать со сметаной или фруктовым соусом.

ОЛАДЫ С ЯБЛОКАМИ. В теплое молоко положить дрожжи, добавить масло, яйца, сахар, соль и, тщательно вымешивая, постепенно

всыпать муку. Посуду накрыть полотенцем и поставить в теплое место для подъема.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевин, нарезать тонкими ломтиками и перед выпечкой положить в поднявшееся тесто. После этого жарить оладьи на сковороде с разогретым маслом, причем тесто класть ложкой, смоченной в воде.

На 500 г муки — 2 стакана молока, 2 яйца, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка сахара, 1/2 чайной ложки соли, 25 г дрожжей, 3—4 яблока.

ТЕРТЫЙ ПИРОГ. Три желтка растереть с 3/4 стакана сахара, смешать с 250 г маргарина, положить немного соды и соли, затем все осторожно смешать с мукой до состояния мелкой крупки. Полученную массу разделить пополам. Одну часть насыпать на сухой лист слоем примерно 1 см, положить сверху начинку из тушеных яблок или абрикосов с сахаром, а сверху высыпать ровным слоем вторую часть мукой. Выпекать в духовке 30—40 минут.

КРЕМ ИЗ ЯБЛОК. Яблоки очистить от кожицы и сердцевин, нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, прибавить сахар, воду и поставить на слабый огонь до получения густой массы без сока. Остудить. Взбить в пену стакан сметаны с сахаром. Перед подачей на стол соединить взбитую сметану с яблочным пюре и полить сиропом вишни или малины.

На 1 1/2 кг яблок — 2 стакана сахара, 1 стакан сметаны.

ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С БРУСНИКОЙ. Яблоки промыть, вырезать сердцевину. Бруснику перебрать, промыть, пересыпать сахаром, заполнить ею углубления в яблоках. Яблоки поместить в сотейник или сковороду с высокими бортами, налить немного воды, запечь в духовке до готовности. На отваре из яблочных сердцевин и мятой брусники сварить сироп и залить им готовые яблоки.

На 600 г яблок — 150 г брусники, 150 г сахарного песка. Для сиропа: брусника — 150 г, сахарный песок — 100 г, вода — 250 г.

Домашние заготовки

ЗИМЕ—В ЗАКРОМА

СОЛЕННЫЙ КРЫЖОВНИК. Крупные свежие собранные ягоды моем, ножницами отстригаем чашелистики и плодоножки, накальваем и укладываем в банки, заливаем 3—4% горячим раствором соли (30—40 г соли на 1 л воды), накрываем крышками и стерилизуем пол-литровые банки 8—10 мин. Хранить банки надо в прохладном месте.

СОУС ИЗ ЯБЛОК И АЙВЫ. Отобранные свежие яблоки и айву моем, режем на дольки и каждое наименование в отдельности варим, пока не разварятся (на 1 кг плодов добавляем 1 стакан воды). Разваренные плоды горячими протираем в дуршлаге. К полученному пюре добавляем сахар (100 г сахара на 1 кг пюре), ставим на умеренный огонь, при постоянном помешивании варим 20—25 мин. Готовый соус горячим разливаем в стерильные банки, накрываем крышкой и стерилизуем 0,5 л — 10 мин., 1 л — 20 мин.

«ТКЕМАЛИ» ИЗ КРЫЖОВНИКА. В Грузии есть сорт кислых слив ткемали. Из них готовят острую фруктовую приправу к мясным и рыбным блюдам. У нас этот сорт слив не произрастает, но мы можем заменить его кислым незрелым крыжовником. Подготовленные ягоды моем, заливаем водой (0,3—0,5 л на 1 кг ягод) и варим до получения пюре. Эту массу протираем, постепенно добавляя на 1 кг пюре 1 стакан горячей воды. Затем вводим в пюре мелко нарезанный или молотый горячий перец (1—2 шт на 1 кг пюре), головку очищенного мелко рубленного чеснока мелко резанную зелень кинзы, базилика, укропа и соль по вкусу, перемешиваем, кипятим на слабом огне. Горячим разливаем в бутылки, немедленно закупориваем пробками, завязываем и осматриваем. Охлаждаем на боку.

[«Сельская жизнь»].

КРИТИЧЕСКИЕ ДНИ И ЧАСЫ СЕНТЯБРЯ

2, четверг, с 14.00 до 15.00; 9, четверг, с 8.00 до 9.00; 12, воскресенье, с 11.00 до 13.00; 15, среда, с 20.00 до 22.00; 20, понедельник, с 21.00 до 22.00; 25, суббота, с 22.00 до 23.00.

Продают

Продается дом по ул. Первомайской, 8. Обращаться в любое время. Телефон: 2-10-96.

Просят вернуть

Утеряны паспорт на имя Власовой Екатерины Семеновны, справка об инвалидности. Нашедших документы просим вернуть их по адресу: Яя, ул. Вокзальная, 1«б», кв. 1.

Купят

Куплю однокомнатную благоустроенную квартиру. Звонить по телефону: 2-24-44.

Благодарят

Выражаем сердечную благодарность коллективу РТМО, детской консультации, швейной фабрики «Восход», родным и близким за помощь, оказанную в похоронах нашего сына Андрея. СЕМЬЯ ПОЛТОРАККИХ.

Скорбят

Коллектив Яйского пивобезалкогольного завода выражает глубокое соболезнование секретарио-машинистке Гаак Марии Николаевне по поводу смерти ее отца

КРИЦКОГО

Николая Ивановича

и разделяет боль утраты с родными и близкими покойного.