

С Рождеством Христовым!

наше ВРЕМЯ

Суббота,
6 января
1996 года
№ 2 (7659)

ТЕРПЕНИЕ ЛОПНУЛО. ПРИШЛО ВРЕМЯ ДЕЙСТВОВАТЬ

Город Кемерово, пр-кт Советский, 58, областная Администрация. Главе Администрации Кислюку Михаилу Борисовичу от жителей рабочего поселка Яи.

Уважаемый Михаил Борисович!

Нет больше мочи терпеть издевательства над людьми в нашем районном центре. Представьте себе, что в Яе с начала отопительного сезона ни разу не подавалось тепло. По отопительной системе гонят ледяную воду котельные АО «Ялес», которые должны отапливать основную часть жилого сектора и учреждений. Температура в квартирах не поднимается выше 8—10 градусов, в учреждениях 3—7 градусов. Дети в дошкольных учреждениях «Солнышко» и «Ромашка» спят в шубах и валенках. Районная поликлиника в жестоком холоде не может вести прием больных. Положение становится невыносимым. Люди пытаются обогреваться всеми мыслимыми и немыслимыми способами. Уже есть жертвы такого обстрела — в огне погибла (вспыхнула одежда) участница Великой Отечественной войны. А сколько таких жертв впереди!!

Связывали мы свои надежды с передачей котельной № 1 АО «Ялес» в муниципальную собственность, ПОЖИХ. Но эта передача не состоялась из-за кабальных условий, выдвинутых АО «Ялес». Оппушенные на ремонт котельной деньги областной Администрации ушли неизвестно куда, раз от их вложения нет отдачи. Разве о таком отношении к людям мы мечтали, когда голосовали за Президента Ельцина, за демократов!! И, наверное, не случайно в день выборов, 17 декабря, яичные сказали «да» коммунистам и не приняли районный Устав. Это был стихийный протест против создавшейся ситуации.

Михаил Борисович! Мы пишем Вам, потому что еще надеемся на Вас и верим. Мы просим Вас, умоляем: не оставайтесь равнодушным к нашему горю.
ЖИТЕЛИ Р. П. ЯИ.
(70 подписей).



Телеграмма

Администрация района поздравляет всех жителей с Рождеством Христовым! Желаем исполнения всех замыслов и желаний, пусть вам сопутствуют вдохновение и успех, пусть в вашем доме всегда царит мир и любовь, Здоровья, счастья и благополучия вам и вашим близким.

С Золотой свадьбой!

Поздравляем с Золотой свадьбой маму, папу, бабушку, бабушку КРЕМНЕВЫХ Валентину Прокопьевну и Александра Викторовича!

Пусть удача с вами повсюду,

А беда — стороной.

Пусть врачи вас забудут,

А родные — с душою.

Без обмана и фальши

Наш сердечный привет.

Спрячьте паспорт подальше —

Вам всего 20 лет.

Также поздравляем дорогую мамочку и бабушку с юбилеем! Желаем счастья и здоровья на долгие годы.

ДЕТИ И ВНУКИ.

ПОЗДРАВЛЯЮ С ЧУДЕСНЫМ ПРАЗДНИКОМ!

Рождество Господа нашего Иисуса Христа является вторым по значимости (после Пасхи) двенадцатым праздником.

Спаситель родился в царствование императора Августа (Октавия) в небольшом городе Вифлееме Иудейском. В это время император повелел провести перепись населения во всей своей империи. Пребывавшая Дева и ее обручник праведный старец Иосиф должны были идти в Вифлеем, чтобы внести свои имена в список подданных кесаря. Но из-за большого стечения народа они не нашли места в городских гостиницах. В известняковой пеще-

ре, предназначенной для укрытия скота в ненастье, в холодную зимнюю ночь, в обстановке, лишенной не только земного величия, но даже обыкновенного удобства, родился Богомладенец. Спаситель мира. Безболезненно родившая Богомладенца Пресвятая Дева, сама, без чьей-либо помощи, спеленала его и положила в ясли, куда кладут сено. Среди полноты тишины, когда все человечество было объято глубочайшим сном, весть о рождении Спасителя первыми услышали простые пастухи, пасшие стада в окрестностях Вифлеема. Перед ними появился Ангел Господень и ска-

зал: «Не бойтесь: се благовестую вам радость великую, яже будет всем людям, яко родился вам днесь Спаситель, который есть Христос Господь, во граде Давидове». И смиренные пастыри оставили свои стада и поспешили поклониться Богомладенцу.

Кроме пастухов Рождество Христово чудесною звездою было возведено волхвам-астрологам и в их лице весь языческий мир, незримо для него самого, преклонил свои колена перед истинным Богом. Войдя в пещеру, волхвы поклонились Ему и принесли дары: золото, ладан и смирну. Этим они показали, что роди-

вшийся Младенец Иисус есть и Царь, которому преподносят золото, и Бог, которому возжигают ладан, и человек, который должен умереть (потому что смирной в те времена называли тела умерших).

В воспоминание Рождества во плоти Господа нашего Иисуса Христа установлен Церковью праздник. Начало его относится ко времени Апостолов. В Апостольских постановлениях говорится: «Храните, Братия, дни праздничные, и, во-первых, день Рождества Христова, который да празднуется вами в 25-й день десятого месяца» (что в перечислении на наше лето-

исчисление выпадает на 7 января).

Настоятель Онуфриевской церкви и церковный совет поздравляют всех с величайшим, всерадостнейшим и чудесным праздником Рождества Христова и приглашают всех на торжественное богослужение, которое состоится в ночь с субботы (6 января) на воскресенье (7 января) в 23 часа 30 минут.

Праздничные богослужения будут также совершаться в воскресенье (7 января) в 16 часов и в понедельник утром (8 января) в 9 часов.

Отец ЕВГЕНИЙ.

Перед Рождеством — о рождаемости

Завтра — светлый праздник Рождества Христова. О чем, как ни о появлении на свет Божий детей человеческого, предпочтительней говорить накануне этого праздника. Составить разговор нам помогут данные демографического ежегодника Кемеровского областного комитета государственной статистики, который выпущен ограниченным тиражом, в июне 1995 года и содержит сведения за 1989—1994 годы.

Минус сто...

Самым плодотворным в это шестилетие был 1989 год, в котором в Яйском районе родилось 366 младенцев.

Трудности жизни и появление на общественном рынке эффективных противозачаточных средств расположили наших земляков снизить рождаемость. В 1993 году на свет появилось в районе 290 детей, а в 1994 — 265.

Коэффициент в пользу Яи

Успокаивает только то, что коэффициент рождаемости (на 1000 человек населения) в Яйском районе с 1990 года неизменно выше среднеобластного. Так, в 1992 году на каждую тысячу человек населения у нас приходилось по 12 новорож-

денных, а по области — 10, а в 1994 году этот коэффициент в районе снизился до 9,8, что, тем не менее, выше областного показателя.

Мальчиков больше

В последние годы у нас в районе мальчиков рождается больше, чем девочек. Так, в 1994 году их доля в общем числе родившихся составила 51,32 процента.

Незамужняя, но не бездетная

В позапрошлом году

55 матерей нашего района, не состоявших в зарегистрированном браке, обрели свое семейное счастье в детях. Надо сказать, что у матерей, не состоявших в зарегистрированном браке, рождается более 20 процентов малышей.

Когда среднее значит высшее

Интересна общая картина распределения родившихся в 1994 году по уровню образования матерей. Больше всего детей ро-

дилось у матерей со средним общим образованием (47 процентов). 27,8 процента пришлось на матерей со специальным средним, 12,4 процента — с неполным средним и 9,7 процента — с высшим образованием.

Хочется пожелать, чтобы наступающий год был более плодотворным, чем предыдущий, так как население нашей страны, области и района уменьшится. Это свидетельствует о болезненности состояния нашего общества.

ПРОШЕЛ ГОД, КАК В ХРАМЕ СВЯТОГО ОНУФРИЯ ПОЯВИЛСЯ НОВЫЙ НАСТОЯТЕЛЬ — ОТЕЦ ЕВГЕНИЙ. В КАЛУН РОЖДЕСТВА МЫ ВСТРЕТИЛИСЬ С НИМ В ХРАМЕ И ПОПРОСИЛИ ОТВЕТИТЬ НА НАШИ ВОПРОСЫ.

— Отец Евгений, прошел год, как Вы начали служить в Храме. Что за это время Вам удалось сделать?

— 22 декабря я был назначен служить в Онуфриевский Храм. Долго решался вопрос с квартирой в Яе, и поэтому до июля я ездил еженедельно в Яю из Белова. В таких условиях заниматься обустройством Храма мне было некогда. В июле, когда появилась возможность перевезти сюда семью в квартиру (хотя она была еще до конца не оборудована, при церкви), я уже более основательно принялся за работу.

За это время сделано немало. Обустроены Алтарь. В нем сделаны шкафы для книг, утвари, стенка для облачений. Проведена электропроводка и установлены светильники в зале. Изготовлены аналои для книг, икон. Повешены дополнительные лампы под иконами. Летом покрасили в Храме пол. Приобрели разнобразную утварь, украшающую Храм, в том числе подсвечники, большую лампаду под иконой Божьей Матери, семисвечник в Алтаре, дарохранительницу, сокосвечник, купель водосвятную, кресты на престольные и многое другое. В Храме заме-

нены трубы, отремонтировано отопление, проведен водопровод. Обустроена гостиница для прихожан, приезжающих на службу из деревень. В гараже перекрыли крышу, сделали сливной колодец для

мент, металлический уголок, плахи. Он наш самый надежный спонсор. Оказывал нам помощь пиломатериалом. По Р. Романович Гуря, и мы ему за это очень благодарны. Не отказывают нам руководители

еще много. Нужно обшить фанерой потолок и покрасить его в том зале, где сейчас проходят службы. В дальнейшем службы будут проходить в другом зале (в бывшем кинозале ДК). Если нам также хорошо

— Из ваших прихожан больше пожилых людей или молодежи?

— В основном на службы приходят пожилые люди. Но на такие праздники, как Пасха или Рождество Христово, бывает и много мо-



там еще нужно провести много ремонтных работ, чтобы она была в нормальном состоянии.

— Отец Евгений, что бы Вы пожелали читателям нашей газеты в первые дни Нового года?

— Давайте постараемся потратить потерянное время вознаградить усиленным трудом. Ожесточившиеся сердца наши размягчим покаянием и страхом Божиим. Холодную душу согреем молитвою к Богу, рассеянность и беспечность заменим осторожностью и благоразумием, сляпотлюбие — воздержанием, гордость — смирением.

Всем желаю здоровья, счастья, успехов в добрых делах и многие лета!

Записал
Валерий ЯЗОВСКИЙ.

Отец Евгений:

«Размягчим сердца покаянием...»

воды после крещения и мытья полов в Храме и в Алтаре. Установлено освещение на территории вокруг Храма.

— Для того, чтобы сегодня заниматься серьезным ремонтом или строительством, нужны большие средства. У Вас были хорошие спонсоры?

— Почти все руководители предприятий, к кому мне приходилось обращаться за помощью, помогли чем могли. Огромную поддержку и помощь нам всегда оказывал и оказывает директор ДРСУ Игорь Иванович Носов. Он помогал нам и краской, олифой, давал трубы, безин, гравий, це-

ЗЛМ, ПОЖКХ, МСО, УПК, РТП и многие другие. Патр Михайлович Финк пожертвовал Храму 15 миллионов рублей, и благодаря этим средствам мы смогли приобрести самую разнобразную церковную утварь. Я понимаю, что многие предприятия находятся в сложном положении, но всегда их руководители идут нам навстречу и по возможности оказывают помощь.

— Как видно, сейчас в Храме полным ходом продолжаются ремонтные работы. Что сегодня предстоит еще сделать для того, чтобы он был более обустроен?

— Работы предстоит

будут помогать с пиломатериалами, то там мы перестелем полы, сделаем окна, рамы. В планах и построить новый небольшой Храм на месте бывшей танцевальной площадки, которую в это лето мы убрали. Но это уже может осуществиться лишь в том случае, если будет более стабильной экономическая обстановка.

— Отец Евгений, Вы довольны тем, как Вам живется и служит в Яе?

— Мы должны нести безропотно послушание. Если я назначен Владыкой служить здесь, то значит, и буду служить в этом Храме.

лодежи. Но молодежь приходит больше из любопытства.

— В Яе ходят суждения о том, что Вы много средств и усилий тратите на обустройство своей квартиры в ущерб Храму. Согласитесь ли Вы с этим?

— Эта квартира не моя, а церковная. Я в ней даже не прописан. Служить в Храме мы назначаемся Владыкой все временно. Если меня переведут в другой Храм, то я не заберу с собой ничего того, что имеется в квартире, все это достанется тому священнику, который придет мне на смену. Никаких излишеств в квартире я не имею, и

Возрождая народные промыслы

Мы застали Александра Бакина за работой. На деревообрабатывающей станке он строгал детали для своих изделий. Искусством резьбы по дереву Александр увлекается с детства. Но вначале будущий мастер закончил школу изобразительного искусства в Яе. Масляными красками рисовал картины, портреты, пейзажи и т. д. Однажды случайно встретил опытного мастера-краснодеревщика (так их уважительно величают в народе), и тот передал все секреты своего мастерства Александру. Видать, обнаружил в нем краснодеревщик талант и старание. С тех пор искусство резьбы по дереву стало для Александра Бакина хобби. Вечерами, приходя с работы (а работали они на Яйском лескомбинате), он вырезал из дерева фигурки медведя, орла и других животных и птиц. Украшал интерьер своего дома затейливым орнаментом, а фасад — причудливой резьбой. Все работы и эскизы своих работ делал сам, никогда не повторяя один и тот же орнамент и не срисовывая с других изделий. Свои изделия дарил родственникам и друзьям на память.

Но времена меняются. Люди стали больше ценить красоту вещей, высланных не по конвейерному шаблону, а от души мастера. Стали чаще обращаться к Александру Бакину с заказами. Решил тогда Александр сделать свое увлечение профессией, открыть свое дело. Да и на стабильную работу на предприятии рассчитывать не приходилось. Сейчас мастер работает в частном предприятии «СП». Вместе с товарищами по работе своими силами построили вблизи дома столярный цех, где выполняют заказы на изготовление дверных и оконных блоков, различной мебели и других столярных изделий. С переходом увлечения в профессию не утратилась индивидуальность мастера, его изделия не стали менее изящными. Ценят Александра Бакина в коллективе предприятия. О нем здесь говорят: «Мастер с золотыми руками и незаменимый в своем деле человек. Без него бы у нас вся работа стала».

Игорь АЛЕХИН.

Фото

Валерия ЯЗОВСКОГО.

На снимке: мастер-краснодеревщик Александр БАКИН.



Хобби становится профессией

ВЫ НАМ ПИСАЛИ

Оставайтесь с нами

Закончился 1995 год, год Кабана или Свиньи. Каждый раз с приходом Нового года мы загадываем свои желания, связываем с Новым годом свои надежды. Каким же был для нас, работников редакции, ушедший год? Нелегким. Наряду с обычными проблемами пришлось решать и новые. Во втором полугодии мы занялись подпиской и доставкой районной газеты своему читателю. И хотя многие сомневались, получится ли новый вид услуг у редакции, — получилось. По-прежнему наш читатель остался с нами и не потерял своего доверия к газете. По-прежнему вы писали письма и звонили нам. Вы рассказывали о самом сокровенном, о том, что радует вас и огорчает. Откликались на события в стране, районе, жаловались на свои беды, просили помощи и защиты. И мы помогали, как могли.

Ваши письма... Их не стало меньше, наоборот, их поток увеличился. За 1995 год мы получили их 285. А сколько было телефонных звонков, посещений по разным вопросам! Иногда человек приходил не жаловаться, а просто излить душу, поговорить. Мы его выслушивали, благодарили, давали советы.

Из полученных нами писем 41 коллективное, 13 анонимных, 59 на социальные темы, 11 о ремонте радио и телефона, 3 на темы экологии, 6 о благоустрой-

ве торговой площади, дорог поселка и ремонте колодцев, 31 письмо о хороших людях. В них вы писали о соседях, пришедших вам на помощь в трудную минуту, о друзьях, поддерживающих вас в беде, о любимом и дорогом человеке, о чутком и внимательном медработнике.

За год в газете опубликовано 245 писем, отправлено для решения в другие организации 11, на 15 писем ответили читателям письменно либо в личной беседе, 13 анонимных писем списаны в архив, 4 с информацией опоздали, поэтому остались неопубликованными.

Самыми активными внештатными корреспондентами были М. Конькова, Г. Баранчуков, Г. Пуш, И. Плотников, Т. Монахова, Е. Гулянова, И. Башев. Письма в редакцию приходили с улиц поселка: Ленинградской, Нахимова, Ленина, Озерной, Фестивальной, Украинской и других. Из сел: Ново-Николаевки, Улановки, Ишимы, Ольговки, Емельяновки, Бекета.

Наши читатели откликнулись на самые актуальные темы в жизни поселка, района. Так, от учителей школ поселка и сел приходили кол-

лективные письма о поддержке всероссийской учительской забастовки. Много было откликов и предложений на решение вопроса, где быть базару. В начале 1995 года многих читателей затронули события в Чечне. В конце года люди обсуждали Устав района. Печатала газета и открытые письма читателей к руководителям района, учреждений и предприятий, — в главе районной Администрации по поводу задержки выплаты детского пособия, и директору АО «Ялесь» П. Гуре о ремонте в общежитии. Опубликованы письма родителей села Вознесенки о задержке с ремонтом детского сада, об отказе жителей села Улановки платить за отопление из-за плохой подачи в квартиры тепла.

Какова же действительность газеты? Она, конечно, есть, хотя «выбить» из наших руководителей ответ на ваши письма совсем непросто. Например, на 11 писем о ремонте радио и телефона ответов от начальника Яйской ЭТУС В. Решетникова мы получили только три, да и то «с толкача», а вот сам Виктор Иванович без напоминаний, хождений к нему в кабинет на

письма не отвечает. Так, не знает ни редакция, ни читатели, заработали ли телефоны у И. Федорова из Вознесенки, А. Мишениной из Улановки, М. Язовского из Емельяновки.

Сложно было получить ответ и от начальника железнодорожной станции В. Рябчонка на жалобу А. Тимошенко по поводу обсека ее в кассе. Меры, Анна Степановна, к кассиру были приняты, вот только Вас в известность вовремя не поставили.

На письмо С. Казакова с улицы Августовской о заваливающемся тополе редакция тоже не получила ответа. Пришлось звонить Сергею Петровичу и узнавать, убрали ли тополь. «Убрать-то убрали», — ответил он, — да радиопровода с ним оборвали. Ходил, хлопотал, чтобы наладить. И то хорошо... А вот на открытое письмо жителей улицы Садовой из Улановки по поводу тепла и водоснабжения ответил главный инженер ПОЖК Ю. Красиков. Жители села Улановки получили теперь исчерпывающую информацию.

Всего за год газетой опубликовано 23 ответа руководителей всех рангов. Конечно, эта цифра была бы больше,

если бы руководители отвечали на все письма читателей. Так, до сих пор не поступило ответа из администрации поселка на письмо Т. Монаховой о затоплении подпола, на коллективные письма жителей улицы Авиационной о засыпке на дороге ям, жителей улицы Интернациональной об отсутствии воды в водопроводе. Нет ответа и от администрации Вознесенской территории об открытии детского сада. Не было сообщения и из администрации АО «Ялесь» о ремонте общежития по ул. Чехова.

Хочется отметить, что в 1995 году возросло число (на 7) анонимных писем. Согласно закону о печати мы их не публикуем, но два из них выслали руководителям для ознакомления и принятия мер.

Наши читатели могут познакомиться не только с опубликованными письмами, но и прочитать информацию о делах в хозяйстве, на предприятии, о которых рассказывают руководители среднего звена, главные специалисты, главы администраций территорий и их заместители, а также работники. Хочется поблагодарить за сотрудничество с газетой зоо-

техников КСХП «Яйское» Э. Бондарь, КСХП «Победа» Н. Арышева, КСХП «Первомайское» А. Алькова, управляющих Данковским отделением КСХП «Первомайское» В. Сапрыкина, Арышевским отделением КСХП «Марьевское» Н. Арышева, Судженским отделением АО «Чиндатское» А. Киняшова, бригадиром животноводов этого же хозяйства Л. Башеву, глав администраций Кайлинской, Ишимской, Бекетской, Судженской, Улановской территорий. Признательны журналисты за помощь в подготовке материалов и руководителям: директору швейной фабрики «Восход» О. Лапиной, главному ветеринару района Ю. Балахонцеву, главному агроному района А. Свиридову, начальнику РОВД А. Беспалову, начальнику налоговой инспекции Г. Тумашову, директору ДРСУ И. Носову.

От имени коллектива журналистов поздравляю всех внештатных корреспондентов с Новым годом! Желаем вам здоровья, благополучия, счастья. Оставайтесь с нами!

Валентина ГИМАЕВА,
редактор
отдела писем.

По народным традициям...

6 ЯНВАРЯ — РОЖДЕСТВЕНСКИЙ СОЧЕЛЬНИК. К этому времени в избах делали большую уборку: мыли потолки, стены, скоблили ножом и натерли можжевельником полы. Ходили в баню, меняли белье, накрывали соломой стол. Ели в Сочельник по-старому: капусту с квасом, хлеб или сечено. Вечером на стол ставили кутью: разваренную пшеницу или ячмень с черемухой, кто побогаче — рис с изюмом. Готовились к завтрашнему пиrowанию — затирали пироги, ставили блины, затевали «прикуску» — печенье, месили тесто для пышек.

Вечером по домам ходила Коляда — переодетые парни в вывороченных шубах и со звериными масками на лицах. Величали хозяев,

не жалея щедрых слов. Приговаривали: «Уродилась Коляда накануне Рождества, по Сочельнику мосту едет Коляда из Новгорода» (напоминание о близком торжестве).

Предновогодье и первые дни Нового года (старый стиль) назывались Святками. Продолжались они 12 дней: с 7 до 19 января. При этом дни с 7 по 14 января считались святыми вечерами, с 14 по 19 января — страшными: в эти дни берегли скот, амбары от нечистой силы.

На Святки на Руси справляли свадьбы, днем устраивали катанья. Со Святки в деревнях начинали готовиться к весне — проваливали семена, чинили инвентарь.

Рождественские торжества совпадают со

временем зимнего солнцестояния. Поворот солнца к лету означал приближение весны с хлопотами об урожае. Поэтому примечали: если на Святках дни стоят темные и теплые, то хлеб уродится хороший, светлые же дни — к неурожаю. Смотрели, сколько звезд на небе перед Рождеством. Если много — много будет грибов и ягод.

7 ЯНВАРЯ — РОЖДЕСТВО. Рождественские морозы. Рождество — рождение Иисуса Христа — празднуется в разное время: католиками — 25 декабря нового стиля, а русской православной церковью — 7 января нового стиля.

В этот день по древнему обычаю время перед утреней было по-

священо «обсеванию» изб. Его совершали пастухи. Обходя дома, они поздравляли хозяев с праздником и бросали в каждую избу горсть овса с приговорами: «На живущих, на плодущих, третье — на здоровье».

Рождественское разговенье принято начинать с вкусной и обильной еды. Повсюду готовились разнообразные блюда из свинины. Некогда на Руси непрерывным рождественским угощением был поросенок, начиненный кашей, или кабанья голова с хреном. В обычае было подать к столу окорок, запеченный, копченый или горячий отварной с горохом, жаркое или заливное из поросенка, студень из свиных ножек или головы, жареную свиную грудинку с картошкой.

Продают

АВТОМОБИЛЬ УАЗ-452 («Скорая помощь»), 1989 года выпуска, в хорошем состоянии. Обращаться: пер. Коммунальный, 1—8 (после 18 часов).

АВТОМОБИЛЬ ВАЗ-2105 1993 года выпуска. Звонить по телефону: 2-12-79 (после 17 часов).

Приглашают на работу

Яйскому РОВД требуется на работу ЭЛЕКТРИК-САНТЕХНИК. Обращаться: р. п. Яя, ул. Советская, 1; телефон: 2-13-43.

Скорбят

Администрация Бекетского сельского совета, правление КСХП «Родина» скорбят по поводу смерти

МАЛЫШЕВА

Николая Александровича

и выражают соболезнование родным и близким.

Коллектив школы № 3 выражает соболезнование логопеду школы Кутлиной Э. Г. по поводу безвременной смерти ее отца

БАРАНЧУКОВА

Геннадия Васильевича.

Яйский отдел культуры выражает глубокое соболезнование директору Яйского СДК Гуловой Елене Леонидовне по поводу смерти ее матери

АЗАРЕНКО

Зоя Ивановны.

Наше
время

МАССОВАЯ ГАЗЕТА ЯЙСКОГО РАЙОНА КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ. Выходит с ноября 1936 г. Газета «Наше время» учреждена администрацией Яйского района и трудовым коллективом редакции. Зарегистрирована Омской региональной инспекцией по защите свободы печати и массовой информации 22 декабря 1993 года, свидетельство о регистрации № 3.

Наши телефоны: 2-11-44 — редактор (Ананьева Т. И.), 2-18-83 — ответственный секретарь, реклама и объявления (Гладышев Ю. Г.), 2-14-59 — отдел фотоиллюстраций (Язовский В. А.), 2-15-35 — производственный отдел (Алехин И. А.), 2-15-43 — отдел писем (Гимаева В. Г.), 2-15-67 — бухгалтер (Алтанкина В. А.).

Газета выходит по средам и субботам.

Тираж — 3375 экземпляров.

Объем — 1 п. л.

Индекс — 51954.

Заказ — 5.

Газета подписана 5 января в 13 час. 30 мин.

Редактор
Т. И. АНАНЬЕВА.

Адрес редакции: 652100, р. п. Яя, ул. Советская, 8. Газета отпечатана в Яйской типографии. Адрес типографии: 652100, р. п. Яя, ул. Советская, 8.

Маленькие хитрости

Может быть, у кого-то из вас уже есть неприятный опыт: вы варили курицу час, два, три, а она все равно осталась жесткой, жилистой, да и бульон получился неаппетитным. Почему это случилось. Курица была старой.

Да, для куриного мяса очень важен возраст птицы. И если этого не учесть, то задуманное вами блюдо может и не получиться. Ну, а как определить, старая ли курица или молодая, если птица не выращена у вас в хозяйстве, а куплена? Прежде всего по лапкам, если они остались. У старых кур лапы покрыты грубой чешуей, и на нижней части ножки бывают твердые известковые наросты, а у старых петухов — окостеневшие шпоры (иногда до 2—3 см). Лапы молодых птиц светло-желтые, чешуйки достаточно мягкие, пластичные и вместо шпор или грубых наростов у них только небольшие бугорки.

Вторая примета — кожа и жир. У молодой птицы кожа белая и нежная, на ней, особенно под крылышками видны прожилки. Жир у них тоже преимущественно белый.

И, наконец, вы можете окончательно и безошибочно утвердиться в возрасте курицы по киль-кончаку грудной кости: у старой он окостенел и почти не сгибается, а у молодой эластичен и гибок.

Возраст водоплавающей птицы не столь существен для качества ее мяса. Но бесспорно, что мясо молодых гусей и уток нежнее. У водоплавающей птицы решающую роль играет степень ее упитанности. Лучшие утки и гуси те, что в меру откормлены.

А теперь попробуем разобраться, какую птицу предпочтительней сварить, какую поджарить и, может быть, подвергнуть другой обработке.

Благодаря мягкости тканей мяса вся домашняя птица (за исключением старой) пригодна для жарения. Самые вкусные кушанья получаются из хорошо упитанных цыплят, молодых кур и петухов, индеек, гусей и уток.

Для наваристых, душистых прозрачных бульонов надо брать не слишком жирных, но и не тощих кур. Избыток жира расплавится и сделает бульон непригодным, если же жира не хватает, бульон получается водянистым. Куры для первых блюд должны быть не слишком старыми и не слишком молодыми. Из старой птицы и из маленьких цыплят бульон выходит посредственным: мутным, неароматным и ненаваристым. Из гусей и уток тоже лучше не готовить бульонов из-за специфического запаха мяса водоплавающих. И уж если варить, то только заправочные супы (рас-солник, лапшу, щи, борщ), где этот запах перебивается добавками. Но, пожалуй, вкусней всего утки и гуси жареные.

Мясо старых кур и петухов может тоже быть вкусным, если из него приготовить рубленые блюда: котлеты, биточки, фрикадельки. В таком виде это мясо и мягко, и нежно, и сочно. Кости же, после снятия с них мякоти, используются для приготовления соуса или небольшого количества бульона. Из мяса старой водоплавающей птицы получаются не-

плохие тушеные блюда. А недостаточно упитанную, тощую птицу лучше приготовить под соусом. И вообще стоит уделить особое внимание упитанности птицы.

Мы уже говорили, что для хорошего бульона нужны в меру упитанные куры: не жирные, но и не тощие. И для жарения тоже лучше взять не очень жирную птицу, так как излишек жира сделает блюдо приторным. Кроме того, жирная птица невыгодна, неэкономна. Крупная, очень жирная тушка гуся, например, после обжаривания уменьшится вдвое за счет выделившегося жира. Превыда, вытопившийся жир можно использовать потом, но он, как правило, во время жарения птицы «угорает», изменяет свой вкус, цвет и запах. Иное дело, если этот жир специально вытопить. Поэтому излишек жира перед приготовлением блюда стоит удалить и переработать отдельно.

Молодых хозяевам могут оказаться полезными некоторые практические советы по работе с мясом птицы. Усвоить их нетрудно.

Тушку птицы ошпаривают, начиная с шейки. Для того, чтобы не повредить кожу, ее не нужно сильно растягивать, а перья выдергивают в направлении, обратном их росту.

Тушку опаливают над неопытым пламенем, предварительно расправив складки кожи. Дерajat тушку двумя руками: за голову и ноги.

Перед потрошением у тушки отрубают голову с шейкой, ножки и кончики крыльев. Через разрез в нижней части брюшка удаляют все внутренности, вытягива-

ют пищевод и зоб. Потрошить надо осторожно, чтобы не раздавить желчный пузырь, так как желчь делает мясо горьким. Но если все же это произошло, тушку надо сразу промыть, а те места, куда попала желчь, протереть мелкой сухой солью.

Затем снимают пленку, выстилающую внутреннюю сторону желудка. Отрубают кости лапок, погружая лапки на несколько секунд в кипяток, снимают с них кожицу. Тщательно и многократно промывают тушку и потроха в холодной воде, не оставляя внутри сгустков крови, которые могут испортить цвет и прозрачность бульона.

Для варки бульона птицу опускают в холодную воду. Для приготовления отварной птицы только ко второму блюду ее можно закладывать в горячую воду: в этом случае отвар будет хуже, а птица сочнее, вкусней.

Тушку солят непосредственно перед жарением, натирая сухой солью из расчета 1/2 чайной ложки соли на 400 г мяса.

В котлетную массу на 1 кг мякоти добавляют 200 г черствого пшеничного хлеба, 300 — 350 г молока (в нем размачивают хлеб), если птица тощая, то в фарш дополнительно вводят 20—25 г сливочного масла.

Красивая румяная корочка на поджаренной тушке птицы получается, если непосредственно перед обжариванием смазать тушку сметаной.

Недостаточно жирную птицу после укладыва-

ния на противень или в гусятницу поливают растопленным жиром или топленым маслом, а очень жирную — горячей водой. В продолжении всего жарения, через каждые 10—15 мин. тушку поливают соком, собирая его со дна той же посуды.

Если тушка, которую обжаривают в духовке, сильно подрумянилась снаружи, а внутри еще не готова, ее прикрывают сверху куском пергаментной бумаги, смазанной жиром.

Готовность жареной птицы определяют обжариванием деревянной палочкой, прокалывая ей тушку в самых толстых частях. Если в месте прокола выделяется прозрачный сок, птица готова, если же мутный или розовый, жарение надо продолжить.

Из старой курицы тоже можно приготовить жареное блюдо. Но для этого курицу сначала нужно отварить, затем разделить на порционные куски, смочить каждый кусок в разведенном водой яйце, обвалить в сухарях и поджарить.

Чтобы разделить на порционные куски, поджаренную или отваренную тушку рубят вдоль грудной кости на две продольные части, отделяют ножки и крылышки с прилегающим к ним мясом, разрезают грудку в поперечном направлении на нужное количество порций. У крупной птицы ножки разрезают поперек на две части.

Валентина РЕДЕНА.

АЗАРЕНКО Зоя ИВАНОВНА

Вот и проводили мы в последний путь нашу Зюю Ивановну. Не верится, что этого человека больше нет с нами. Как сейчас, звучит в ушах ее голос: «Ну, оставайтесь с Богом».

Даже двух лет не проработала у нас в редакции курьером-технической Азаренко Зоя Ивановна. Пришла она к нам тихо, незаметно. Но мы сразу почувствовали, что пришла хозяйка. Как-то уютнее, светлее стало в кабинетах, оживились, наполнились упругой зеленью в январские морозы цветы.

Этот человек удивительной скромности и доброты. И даже язык не поворачивается сказать «был», потому что такие люди не уходят бесследно. Их отсутствие по-настоящему начинаешь понимать только потом. Зоя Ивановна (увы) была безотказной работницей. И все, за что она бралась, делалось ею с удовольствием и даже весело. Казалось, что и унывать-то она не способна. Даже когда временно не могла работать, она смущенно, с виноватой улыбкой посетовала: «Надо же, беда какая получилась, подвела я вас». А вина-то и не было: пьяный водитель автомобиля буквально загнал ее в кювет, и она, упав, подвернула руку. Зоя Ивановна никогда не жаловалась на свою судьбу, на низкую зарплату. И каждый раз, получая мизер за свой труд, благодарил: «Спасибо вам, милые, дай вам Бог здоровья». Кто-то со стороны даже считал Зою Ивановну чудачкой, мол, человек живет иными ценностями. Но Зоя Ивановна была такой, какой была. Однако она могла быть и решительной, смелой и ловкой: когда в дачном поселке от удара молнии вспыхнул пожар, Зоя Ивановна не растерялась — буквально бросилась на огонь и предотвратила трагедию. И тогда, единственный раз, мы видели слезы в ее глазах: она говорила об убитых молнией птенчиках, над которыми с криками летали их родители.

В труде и постоянной заботе о близких прожил свою короткую жизнь З. И. Азаренко. Ей не удалось и дня побыть на заслуженном отдыхе, потому как не мыслила она себя вне дела. А в пятьдесят семь лет можно было еще о многом мечтать. Мы не забудем Вас, Зоя Ивановна. Пусть земля Вам будет пу-хом.

КОЛЛЕКТИВ
РЕДАКЦИИ.

ПОНЕДЕЛЬНИК

8 ЯНВАРЯ
ПЕРВЫЙ КАНАЛ

7.30 Телеутро.
9.00 Новости.
9.15 «Секрет тропиканки».
10.05 Мультфильмы.
10.25 Рождественская елка в Кремле.
11.20 «Зеленый фургон».
Худ. фильм. 1-я и 2-я серии.
13.25 Из жизни эмиграции.
14.15 «Сиреневый туман».

Муз. программа.
15.00 Новости.
15.20 Звездный час.
15.55 Мультфильм.
16.10 «Укротительница тигров». Худ. фильм.
18.00 Новости.
18.20 «Секрет тропиканки».
19.10 Час пик.
19.35 Угадай мелодию.
20.00 Тема.
20.45 «Спокойной ночи, малыши!».

21.00 «Время».
21.45 «Зимняя вишня». Худ. фильм. 1-я серия.
22.45 Вечер в «Современнике» с Валентином Гаф-том.
23.50 Футбольное обозре-ние.
00.20 Ралли Париж—Грана-да—Дакар.
00.30 «Духов день». Худ. фильм.
КАНАЛ «РОССИЯ»
8.00 «Вести».
8.25 Док. фильм.

9.15 «Одиссея».
9.40 Аниматика.
10.10 «Приключения Пет-рова и Васечкина, обыкновенные и необыкновенные». Худ. фильм.
12.25 «Певческие биенна-ле».
13.05 Док. фильм.
14.00 «Вести».
14.30 Двойной портрет.
15.10 Цирковая сюита.
15.40 Фестиваль авторской песни.
16.40 «Пугачев». Телеспек-такль.

17.40 Фредди Старр.
18.10 «Петербургские тай-ны». 4-я серия.
19.10 Л-клуб.
20.00 «Вести».
20.25 «Данайцы, дары при-носящие». Худ. фильм. Часть 1-я.
21.30 Мультфильм.
21.40 Репортер.
22.00 Момент истины
22.55 Автомиг.
23.00 «Сок Пьеро».
23.50 Река времени.

ВТОРНИК

9 ЯНВАРЯ
ПЕРВЫЙ КАНАЛ

6.00 Телеутро.
9.00 Новости.
9.15 «Секрет тропиканки».
10.00 Что? Где? Когда?
11.15 Мультфильмы.
11.30 Угадай мелодию.
12.00 Новости.
12.10 В эфире «Мир».
12.50 «Удивительные при-ключения Дениса Кораб-лева». 1-я серия.
13.55 Мультфильм.
14.10 «30 случаев майора

Земана».
15.00 Новости.
15.20 Мультсериал.
15.40 Варьете «Веселая кампания».
15.50 Мультитролика.
16.10 Волшебный мир, или Сикмол.
16.35 «Элен и ребята».
17.00 «До 16 и старше».
17.30 Семь дней спорта.
18.00 Новости.
18.20 «Секрет тропиканки».
19.10 Час пик.
19.35 Угадай мелодию.
20.00 «Мы».
20.45 «Спокойной ночи, ма-лыши!».

лыши!».
21.00 «Время».
21.45 «Зимняя вишня». 2-я серия.
22.45 Телешоу «50Х50».
23.50 Москва. Кремль.
00.10 Ралли Париж—Грана-да—Дакар.
00.20 «Т.С.Н.».
01.15 Семь дней спорта.
01.45 «Только в музык-холле». Кинокомедия.
КАНАЛ «РОССИЯ»
7.00 Час плюс.
8.00 «Вести».
8.25 Требуется... требуют-ся...
19.05 Час пик.
19.35 Угадай мелодию.
20.00 «В поисках утрачен-ного».
20.45 «Спокойной ночи, малыши!».
21.00 «Время».
21.45 «Зимняя вишня». 3-я серия.
22.50 Пресс-клуб.
23.45 Ралли Париж—Грана-да—Дакар.
23.55 «Т.С.Н.».
00.50 Семь дней спорта.

8.30 Ритмика.
8.45 Всего понемногу.
9.35 Муз. экспромт.
9.50 Новая линия.
10.05 Мульти-пульти.
10.25 Мультфильм.
10.50 Ключевой момент.
11.00 «Вести».
11.35 Момент истины.
16.05 Там-там новости.
16.20 Праздник каждый день.
16.30 Старты надежд.
16.50 Месяцеслов.
17.00 «Вести».
17.20 Новая линия.
17.55 Киноафиша.

18.10 Ваше право.
18.25 Устами младенца.
18.55 Сегодня.
19.20 Смотри в оба.
19.25 Лабиринт искусств.
19.40 Овертайм.
20.00 «Вести».
20.20 «Мастер-кифо».
20.30 «Пульс».
21.00 Крупным планом.
21.25 Шаг за горизонт.
22.05 Зов.
22.35 На своей земле.
23.00 «Вести».
23.25 Звезды мирового эк-рана.
00.15 Частная коллекция.

СРЕДА

10 ЯНВАРЯ
ПЕРВЫЙ КАНАЛ

6.00 Телеутро.
9.00 Новости.
9.15 «Секрет тропиканки».
10.05 Тема.
10.50 В мире животных.
11.30 Угадай мелодию.
12.00 Новости.
12.10 В эфире «Мир».
12.50 «Удивительные при-ключения Дениса Кораб-лева».

ва». 2-я серия.
14.00 Мультфильм.
14.10 «30 случаев майора Земана».
15.00 Новости.
15.20 Мультсериал.
15.40 Калтук и Ко.
15.50 До-ми-соль.
16.10 Зов джунглей.
16.35 «Элен и ребята».
17.00 Теп-а-теп.
17.30 Семь дней спорта.
18.00 Новости.
18.15 «Секрет тропиканки».

19.05 Час пик.
19.35 Угадай мелодию.
20.00 «В поисках утрачен-ного».
20.45 «Спокойной ночи, малыши!».
21.00 «Время».
21.45 «Зимняя вишня». 3-я серия.
22.50 Пресс-клуб.
23.45 Ралли Париж—Грана-да—Дакар.
23.55 «Т.С.Н.».
00.50 Семь дней спорта.

01.15 «Морской волк». Худ. фильм. 1-я серия.
КАНАЛ «РОССИЯ»
7.00 Час плюс.
8.00 «Вести».
8.25 Требуется... требуют-ся...
8.30 Ритмика.
8.45 Всего понемногу.
9.35 Миндальская хроника.
9.45 Крестьянский вопрос.
10.05 «Санта Барбара».
11.00 «Вести».
11.35 Мульти-пульти.

11.55 Мультфильм.
12.20 Новая линия.
12.35 «Шаг из круга».
16.05 Там-там новости.
16.20 Праздник каждый день.
16.30 Чья сторона?
17.00 «Вести».
17.20 Новая линия.
17.55 Художник Иван Но-воженков.
18.25 Своя игра.
18.55 «Сегодня».
19.30 Лабиринт искусств.

19.40 «Надо».
20.00 «Вести».
20.20 Иллюзия искусств.
20.30 «Пульс».
21.00 «Надо».
22.05 «Санта Барбара».
23.00 «Вести».
23.30 «Лики любви».
23.40 Между прошлым и будущим.
00.40 ЭКС.