

ЗНАМЯ ТРУДА

Учредитель — Сланцевский городской Совет народных депутатов

ВСЕ ВЫРАЩЕННОЕ — УБРАТЬ И СОХРАНИТЬ

Медлить некогда

Да, все меньше остается дел у сельских тружеников нашего района, связанных с уборкой урожая. Как свидетельствуют сведения, опубликованные рядом, зерновые на сегодня убраны практически со всех полей. Лишь с нескольких гектаров осталось обмолотить зерно в совхозе «Аврора». Урожай его не так велик, но тем не менее для закладки семян его вполне хватило во всех хозяйствах, кроме «Осьминского», где из 153 тонн в семенных засеках зернохранилища пока находится только 36 тонн. И больше уже не будет, поскольку здешним земледельцам не удалось получить обратно даже того, что они весной уложили в землю. Стало быть, вновь придется им тратиться на покупку семян. А жаль. Ведь сегодня у них каждая копейка на счету. Хорошо еще картофель не подкачал в этом году. Его осьминцы собирают по 110 центнеров с гектара. Это позволило им и семена полностью заложить, и государству сдать уже 198 тонн из 240, которые определены им госзаказом. Это пока самое большое количество.

Но если говорить в целом, то лучше всего дела идут, как и с начала уборочной страды, в совхозе «Родина». Правда, урожай зерновых здесь тоже намного меньший, чем был в предыдущие годы, но его вполне хватило и на семена, и на фуражные цели. Заканчивают земледельцы этого хозяйства и уборку «второго хлеба», который несмотря на все превратности погоды, все-таки уродился всем на радость. Это хозяйство уже поставило в счет госпоставок 193 тонны его при плане 620 тонн. И есть уверенность, что обязательства свои перед государством они выполнят. А может быть, уже и выполнили бы, не будь разногласий по цене.

А вот земледельцы «Сланцевского» по-прежнему не спешат с продажей картофеля городу. Они «расщедрились» пока только на 3 тонны, а надо им сдать 555 тонн. Совхоз «Старопольский» и «Аврора» сдали соответственно 153 тонны и 116 тонн из 285 и 408, определенных им догово-

рами. Общими же усилиями доставлено в город пока только 663 тонны из 2108.

Еще хуже обстоят дела с овощами, поскольку они нынче на большинстве полей не уродились. Да и не все приступили к их сбору. Пока только три хозяйства — «Сланцевский», «Родина» и «Аврора» обеспечивают город капустой, свеклой и морковью. Но на зимнее хранение в полном объеме нашим хозяйствам нас снабдить не удастся.

Наряду с уборкой картофеля и овощей нынешнего урожая продолжают земледельцы проявлять заботу и о будущем урожае. Но опять же не все в одинаковой степени. Завершили сев озимых труженики полей совхозов «Родина», «Осьминский» и «Сланцевский», последний даже первоначально выполнил свои первоначальные планы. А вот в совхозе «Старопольский» почему-то упорно не приступают (да теперь уже и поздно) к севу озимых. Медленно разворачиваются здесь и с подготовкой зяби к будущему яровому севу. Неоправданно и неприглядно затянули с этими двумя агрооперациями и земледельцы «Авроры», которые в предыдущие годы задавали тон на этом участке сельскохозяйственных работ.

Продолжают накручивать свои тонны и сельские кормозаготовители, но уже не теми темпами, что в начале «зеленой» жатвы. Да и не с чего уже теперь. Кроме соломы, фуражного картофеля и отавы пополнить фуражные запасы уже нечем, поскольку и кормовые корнеплоды нынче в большинстве хозяйств не выросли. Особенно тревожная ситуация с обеспеченностью кормами в совхозах «Сланцевский» и «Осьминский», где пока на условную голову запасено немногим более 11 центнеров кормовых единиц. А в целом по району — на два центнера больше. Больше всего — около 16 центнеров кормовых единиц на условную голову крупного рогатого скота — заготовили труженики совхоза «Родина».

А. БЕДОВА.

А. ГИНДОВА.

Лучше синица в руке...

В народе говорят, что рыба ищет, где глубже, а человек, где лучше. Два-три года назад наш сланцевчанин тоже охотно разменивал свою жилую площадь и уезжал на Украину, в солнечную Грузию, добывал жите на Севере, забирался даже в самые отдаленные уголки, к примеру, в Хабаровск, Петропавловск-Камчатский, на Сахалин. Его привлекали красоты юга, благоприятный климат, он ехал разрабатывать золотоносные жилы и т. д. Одним словом, пускался на поиски счастья. За последнее время положение по поводу обмена жилья резко изменилось. Конечно же, связано это с послед-

ними событиями, когда наша огромная страна разделилась на отдельные государства, и там теперь не хотят принимать русских.

В основном в настоящее время меняют жилую площадь в городе и за пределы выезжают единицы, — рассказывает начальник отдела учета распределения и обмена жилой площади Вера Ивановна Зайцева. — Уезжают только те, кто стремится понаслаждаться на свою истинную родину. Раньше особенно много обменов было на Прибалтику, Украину. Сейчас туда никто не едет. Или вот на Север многие хотели обменяться, теперь тоже не так уж и

СВЕДЕНИЯ
ОБ УБОРКЕ ЗЕРНОВЫХ, КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ, СЕВЕ ОЗИМЫХ И ПОДЪЕМЕ
ЗЯБИ ПО СОВХОЗАМ РАЙОНА НА 22 СЕНТЯБРЯ
(по данным агрослужбы управления сельского хозяйства)

Наименование хозяйств	Обмолочены зерновые (в %)	Намолочено с гектара (ц)	Выкопано картофеля (в %)	Собрано с гектара (ц)	Убраны овощи (в %)	Собрано с гектара (ц)	Посеяны озимые (в %)	Поднята зябь (в %)
«Родина»	100	13,7	89	120	41	30	100	42
«Осьминский»	100	3,8	94	110	—	—	100	50
«Сланцевский»	100	14,8	95	76	25	60	107	20
«Аврора»	95	21,8	100	103	33	90	20	3
«Старопольский»	100	10,2	97	146	—	—	—	8
По району:	99	13,5	94	110	24	48	67	26

ОБОЮДНО ДОВОЛЬНЫ

Быстро управились в эту осень земледельцы совхоза «Аврора» с уборкой картофеля. На дворе еще сентябрь, а у них уже весь урожай собран и заложен в хранилища. Хотя это не совсем так. Собрали авроровцы 924 тонны картофеля и 92,4 из них увезли с собой горожане. Но не самовольно, а с разрешения земледельцев. Такой у них был договор: приедете помогать собирать клубни — десятая доля ваша. И от добровольцев не было отбоя.

Особенно большую помощь оказали наши постоянные шефы — труженики АО «Цесла», ремзавода, СРСУ-6, а также Сланцевского индустриального техникума. Приезжали и одиночки, и всем хватало дела. А сейчас начали массовую уборку моркови. Она нынче отменна. Уже сдали государству 16 тонн. Помогают убирать ее также работники «Цеслы». И тоже не бесплатно, а за 5 процентов натуроплаты. Сдали государству уже и 5 тонн свеклы, и 4 тонны капусты, — рассказал главный агроном хозяйства О. А. Званцев.

Комиссия по введению приватизационных чеков

информирует жителей Сланцевского района о местах получения приватизационных чеков. Приватизационные чеки согласно графику будут выдаваться:

- Жителям улиц: Партизанская — полностью; Чкалова — „—; Грибоедова — „—; Баранова — „—; Северная — „—; Кирова — от ул. Ленина до Баранова; Ленина — нечетная сторона Комсомольское шоссе, ИТР, ул. Горняков, пос. Мебельщик, ул. Малопольская, Малая, 1-я Советская, Кривой пер., Хлебный пер. — в филиале сбербанка № 6889/033 по адресу: улица Кирова, дом № 7.
- Жителям улиц: Ленина — полностью; Шахтерской Славы — „—; Молодежный проспект — „—; Гагарина — „—; М. Горького — от ул. Кирова в сторону Шахтерской Славы; Октябрьская — полностью; Кирова с д. № 14 — д. № 50; Новосельская — полностью по адресу: ул. Ленина 28/2 (бывшее помещение проката).
- Жителям улиц: Кирова с д. № 35 по д. № 53; Трестовский пер. — полностью; Почтовый пер. — „—; Банковская ул. — „—; Спортивная ул. — „—; ул. М. Горького — от Спортивной ул. до ул. Кирова пос. ДОК; ул. Гавриловская, Поселковая, Баранова, Рабочая, Красная, Полевая, Речная, Зеленая, Садовая, Зеленая Роша, ст. Сланцы, Вокзальная, Парковая, Внутриквартальный пер., Социалистическая, Социалистический переулок — по адресу: ул. Кирова, 49 (здание районного узла связи).
- Жителям улиц: весь микрорайон пос. Б. Лучек пос. шахты № 3 пос. шахты «Ленинградская» дер. Замощье Пригородная, Замощский пер., Сижейская, Набережная, Кушельский пер., Береговая, Загородная, Сосновая, М. Сосновая, Трудовая, Дачная, Л. Толстого, Строителей — по адресу: ул. Маяковского, д. 2 (филиал отделения сбербанка № 6889/08).
- Жителям микрорайона пос. шахты № 1 — в филиале сбербанка № 6889/014 в отделении связи на шахте № 1.
- Жителям района — на центральных усадьбах в отделениях связи. Уважаемые сланцевчане! График выдачи приватизационных чеков будет опубликован в районной газете «Знамя труда».

К сведению депутатов

24 сентября в 14 часов состоится заседание Малого Совета.

РУКОВОДИТЕЛЯМ СОВХОЗОВ, ПРОМЫШЛЕННЫХ И ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ
Администрация Сланцевского района
СООБЩАЕТ,

что 26 сентября в 10 часов в районе рынка на правом берегу Плюсы проводится городская ярмарка по продаже промышленных, продовольственных товаров, овощей, фруктов и картофеля. Всех желающих просим принять активное участие в проведении ярмарки.

Записала
В. ПЕРМИНОВА.

ВЕХИ ПАМЯТИ НАШЕЙ

Тревожная осень 1942-го года

В первые месяцы Великой Отечественной войны 1941 года по всей Псковщине были созданы партизанские отряды, которые днем и ночью проводили нападения на немецко-фашистские войска, подрывали дороги и мосты. Стояла задача не допустить фашистов к Ленинграду. В Серболовском лесу была база 2-й Ленинградской партизанской бригады — командир Н. Г. Васильев, комиссар — С. А. Орлов.

Мне довелось активно участвовать в боевых операциях с 16 июля 1941 года по 21 февраля 1942 года. Наши отряды нападали на гарнизоны оккупантов, подрывали Витебскую железную дорогу — станции Дно, Морино, Старая Русса.

К осени 1941 года 2-я бригада выросла и окрепла в боях с немецкими войсками, был создан партизанский край, население края жило по законам Советской власти. Нас, бывших председателей сельсоветов, командование бригады отозвало из отрядов и поручило восстановить сельсоветы. Мне поручили организовать подпольный Станковский сельсовет Дедовичского района. Руководили сельсоветами районные оргтройки. Мы занимались обеспечением партизанских отрядов продуктами, обувью, одеждой. Работали школы, медпункты, в деревнях края люди могли читать пар-

тизанские газеты, из Ленинградского штаба самолетами доставлялась «большая» пресса, боеприпасы, медикаменты.

В начале 1942 года в штабе партизанской бригады приняли решение собрать и доставить в блокадный Ленинград продовольствие. В результате огромной работы с населением 5 марта из деревни Нивки отправился обоз из 223 подвод с продуктами. Через несколько дней миновали непроходимые Ирдейские болота. Обоз был доставлен в расположение 8-й гвардейской дивизии, откуда на военных автомашинах продукты ленинградцам вновь сопровождала партизанская делегация. Путь лежал на Валдай — Боровичи — Тихвин, Хвойная — Новая Ладога и через Ладожское озеро на станцию Жихорево. Отсюда автомашины с продуктами поехали на Ленинград.

...В штаб бригады мы вернулись 30 апреля 1942 года, после чего члены нашей делегации в деревнях партизанского края выполняли миссию посланцев блокадного Ленинграда, рассказывали о жизни там, о решимости ленинградцев

стоять насмерть и защищать город.

Партизанская бригада активно проводила боевые операции против захватчиков. В начале августа 1942 года командование фашистской 16-й армии приказало ликвидировать партизанский край. Враги с утра 8 августа провели артиллерийскую и авиационную подготовку наступления фашистской армии на деревни партизанского края. Пьяные гитлеровцы бросались в атаку на укрепления партизан, в окопах переднего края завязывались рукопашные схватки. Партизанские отряды стойко держались и успешно отбивали фашистов. И лишь после того, когда немецкое командование ввело в бой сильные танковые подразделения, отрядам пришлось отступить, и враг овладел отдельными деревнями. Подпольные сельсоветы края организовали население, чтобы уйти в леса, так как фашисты в захваченных деревнях зверски расправлялись с мирным населением, расстреливали его, сжигали дома.

Командование 2-й партизанской бригады решило в сен-

тябре вывести отряды из партизанского края в Ирдейские болота, чтобы сохранить живые силы партизан для будущих боев с оккупантами. В конце сентября меня вызвали в районную оргтройку. А. Г. Порученко спросил у меня, что я сделал для укрытия населения Станковского сельсовета? Я объяснил, что большинство мирного населения переправлено и живет в землянках в Серболовском лесу, где решили зимовать. Порученко сообщил, что партизанская бригада и районные оргтройки временно уходят в советский тыл, через линию фронта, а мне, по распоряжению штаба бригады, необходимо остаться с населением в лесу, вести воспитательную работу.

После ухода отрядов в партизанском крае бой прекратился, и лишь изредка оккупанты проходили краем леса, обстреливали его. Я с сынами устроил землянку в Серболовском лесу, где вся семья (отец, мать, я с женой, пятеро детей) осталась жить в лесу. С сыном Иваном и колхозником дедом Кондратием мы ежедневно ходили по лесным селениям, разговаривали

с людьми, успокаивали их, как могли.

Началась суровая зима и тревожная жизнь. В ноябре 1942 года над нашим лесом пролетел советский самолет У-2 и сбросил пакет газет и листовок. В них были сведения о положении на фронтах, о том, что в Москве проходило торжественное собрание, посвященное Октябрьской революции, и что там выступил Сталин. Со своими помощниками мы опять пошли лесными тропами, чтобы донести людям содержание советских газет и листовок. Все население лесов было радо известиям, вселявшим надежду на победу советской армии.

С того сентября прошло ровно 50 лет, но как все помнится — до ежедневных событий, даже, казалось бы, до мелочей! Ведь одно было жить, когда люди рядом чувствовали защиту и опору в лице партизан, и другое — когда остались наедине со страхом, с лесом, с неизвестностью. Жизнь в этот период, когда царил немецкое окружение, сложно описать словами. И очень помогли моральная поддержка, правда о жизни на фронтах, сведения, которые добывались тайно и не без опасности. Вот каким полпредом временно мне довелось быть с сентября 1942 года.

В. ЕГОРОВ,
ветеран партизанского движения.



Полгода действует в районе частное семейное предприятие «Элен», а успело завоевать добрую славу не только у большепольцев, но и у городских жителей — многие охотно делают здесь покупки. В частном магазине всегда в продаже свежий хлеб, макаронные изделия, крупы, масло, есть несколько сортов печеня, вафли. И ассортимент постоянно обновляется — глава предприятия В. И. Калинин ищет товар, заключает договор на поставку продукции.

В материале «Будете у «Элен», заходите!», опубликованном в «Знамени труда» 10 июня, мы рассказали о начале деятельности частного семейного предприятия. Что изменилось за прошедшие три месяца?

— Крепче встали на ноги. — говорит Владимир Иванович. — К тем предприятиям, с которыми налажен деловой контакт, прибавились новые. — Ленинградский масложиркомбинат, второй молококомбинат. Привожу сыры, маргарин. По-прежнему прочные контакты с городскими предприятиями — хлебокомбинатом, молочным заводом. Они поставляют продукты, которые требуются покупателям повседневности. Причем цену держу на уровне тех, что действуют в фирменных магазинах этих предприятий — не выше. Надо, чтобы продукты первой необходимости были доступны всем покупателям.



За покупками — в „Элен“

Жена, Надежда Петровна, старшие дети — Светлана и Станислав — надежные помощники. Семейное дело и для них становится главным. Что в ближайших планах главы «Элен»?

— Мечтаем выбраться из подвального помещения мастерских школы № 10, где сейчас находится магазин, — говорит В. И. Калинин. — И не только мечтаем, идут проектные работы. Будем строить магазин на «пятне» между автобусной остановкой и мастерскими.

Несмотря на трудности становления, частное семейное предприятие «Элен» ведет и благотворительную деятельность. Мы уже рассказывали о том, что к Дню Победы Владимир Иванович на собственные средства сделал подарок всем участникам войны, живущим в Больших Полях. А в последнее воскресенье лета подарок получили большепольские дети — для них В. И. Калинин организовал поездку в Санкт-Петербург.

— Были куплены билеты в цирк, но представление в этот день отменили, и дети смогли побывать только в зоопарке, — говорит Владимир Иванович. — Впечатлений у них все равно оказалось много. Я благодарен заведующей Большепольским клубом Елене Владимировне Васильевой и Татьяне Михайловне Ниязовой — они в свой выходной день согласились поехать с детьми. Присмотреть за двадцатью ребятами в большом городе —

дело непростое, но они с этим отлично справились.

О средствах, потраченных на эту поездку, В. И. Калинин умолчал, считая главным доставленную ребятишкам радость.

Вот так живет «Элен», где у каждого члена семейного предприятия свои обязанности, своя работа.

— Приятно, когда слышу довольные отзывы покупателей, — говорит В. И. Калинин. — Это для нас главная оценка.

Т. КРЫЛОВА.

На снимках: в магазине «Элен», В. И. Калинин с детьми — Светланой и Станиславом.

Фото Ю. Терентьева.



В глубинах седой Балтики

В дни, когда Россия готовится к 300-летию отечественного флота, внимание историков, военных моряков, исследователей обращено на поиск новых документов, свидетельств далекого героического прошлого, проливающих свет на подвиги и поступки наших предков. Вот один из волнующих документов.

Пожелтевший от времени лист бумаги, на котором написанный полвека назад текст:

«Здравствуйте, дорогие родители!

Это письмо я написал перед походом и оставил другу..., поручив послать его вам, если не вернусь. Таким образом, это письмо вы читаете в то время, когда меня, возможно, уже нет в живых. Балтика, которую я любил за суровые волны, бодрящий ветер, превратилась в мой вечный дом. Жизнь с готовностью отдал за честь и существование моей Родины. Только жаль, что мне не пришлось увидеть вас опять счастливыми в Ленинграде...

Ваш сын Саид».

Он не вернулся.

Письмо 23-летнего командира минно-торпедной боевой части подводной лодки «Щ-311» старшего лейтенанта Саида Асабена бережно хранит его брат Касим.

К лету 1942 года гитлеровцы выставили на Балтике противолодочные сети, несмотря на неимоверно трудную ситуацию, наши подводные лодки продолжали выходить в море. И часто не возвращались в базу.

Зная цену риска, моряки оставляли письма для родных друзьям. Посмертные. Так, как это сделал 10 сентября и Саид Асабен (ушло из жизни в декабре 42 года. «Щ-311» не вернулась с боевого задания).

Продолжить дело брата в военные годы Касиму не довелось. Он закончил военно-морскую медицинскую академию, 15 лет служил врачом на подводной лодке Тихоокеанского флота, сделал одну из первых операций в подводном положении. Когда уволился в запас, вернулся в родной Петербург. Теперь он врач-физиолог, занимается научной работой.

Есть у него мечта когда-нибудь участвовать в подъеме подводных лодок, затонувших на Балтике в годы войны. И в первую очередь, «Щ-311», которая, как стало известно, погибла 15 ноября 1942 года.

Л. РЕЗНИК,
корр. СПб—ТАСС.

СПИСКИ ГОТОВЫ

Большую работу по составлению списков на получение приватизационных чеков пришлось проделать специалисту местной администрации Черновского сельсовета Т. Г. Оршешковой. По каждому человеку все данные нужно было проверить и уточнить.

— Списки полностью готовы, — говорит Таисия Георгиевна. — 761 житель нашего сельсовета получит приватизационные чеки. Выдача их будет производиться в помещении сельского Совета в Монастырьке и в почтовом отделении деревни Черновское.

Т. САШИНА.

ХОЗЯЮШКА

ВЫПУСК
ДЛЯ ДОМА,
ДЛЯ СЕМЬИ

Сладкий перец на все вкусы

Высокая витаминность сладкого стручкового перца (не только созревшего красного, но и зеленого) делает его особо ценным продуктом для консервирования. Кроме маринадов, из стручкового перца можно приготовить много других консервов, которые в зимнее время будут служить хорошим источником витаминов и украсят обеденный стол.

Наиболее распространенным является лечо, которое в основном поступало из Венгрии. Сейчас его изготавливает и наша промышленность. Но лечо нетрудно приготовить и в домашних условиях.

Свежий сладкий перец — зеленый, красный или частично покрасневший — очищают от плодоножек и семяносец, нарезают вдоль на дольки шириной 2 сантиметра (у основания) или на квадратики. Отдельно заранее готовят томатное пюре. Для переработки на пюре можно использовать томаты любого сорта, любой величины и любой формы. Важно, чтобы они были зрелыми, свежими и неспорченными. Томаты нарезают на части и опускают в кастрюлю, а затем нагревают до 90—95 градусов или доводят до кипения и после этого сразу в горячем состоянии протирают через сито. Размеры отверстий на сите должны быть такими, чтобы они пропускали сок и мякоть, но задерживали кожицу и семена. Полученную томатную массу хорошенько уварить, уменьшив ее объем в 3—5 раз. Можно взять просто готовую томатную пасту заводского производства и разбавить ее равным количеством воды. Полученное томатное пюре заливают в большую кастрюлю и доводят до кипения. Затем на каждый килограмм томатного пюре засыпают в кастрюлю один килограмм нарезанных долек сладкого перца, 50 г (2 столовые ложки) сахарного песка и 30 граммов (одну столовую ложку) соли и кипятят 10 минут. Горячую массу большой ложкой раскладывают в банки, следя за тем, чтобы перец и томат были равномерно распределены и дольки перца были полностью покрыты томатом. Затем стерилизуют в кипящей воде в кастрюле: полулитровые банки — 25 минут, литровые — 30 минут.

* * *

Из стручкового перца можно приготовить болгарскую острую приправу к мясным блюдам — лютеницу. Для этого к очищенному и нарезанному на дольки зрелому (красному) перцу необходимо добавить зрелые томаты — на 800 граммов сладкого перца 200 граммов томатов — и острый горький стручковый перец — 15—20 граммов. Кипятить 15—20 минут, чтобы выпарить часть влаги и сделать массу густой. На 850—900 граммов уваренной массы (приблизительно столько ее остается после варки) добавить 100 граммов подсолнечного масла, 10 граммов сахара (1 чайную ложку), 15 граммов соли (половину столовой ложки), чеснок и петрушку по вкусу. Еще уварите в кастрюле 20 минут. Затем в горячем виде расфасуйте в банки и стерилизуйте в кипящей воде (полулитровые банки 25 минут).

* * *

И, что вам может показаться совсем неожиданным, из толстостенного зрелого красного перца готовят также джем и повидло. Перец в этом случае после очистки варят в кастрюле с небольшим количеством воды до размягчения. Затем протирают через сито (для повидла) или очищают от кожицы вручную и дробят мякоть ножом (для джема). На 1 килограмм дробленой мякоти или пюре из перца добавляют 2 грамма виннокислотной или лимонной кислоты.

* * *

И еще один хороший рецепт, который особенно пришелся по душе нашим сланцевчанам. Применяют его и многие сотрудники нашей редакции и, поверьте, очень довольны вкусовыми качествами этого вида консервов. Только называют его по-разному. Одни — «лечо», другие — просто салатом. Но это и не столь уж важно. Было бы вкусно и питательно. А этот продукт еще и очень привлекателен.

Итак, очистите и нарежьте кружками, соломкой или натрите на крупной терке 2 килограмма моркови. Можете даже минут 5 поварить ее, если не хотите, чтобы она хрупала. Слейте воду, а морковь высыпьте в емкость, в которой может поместиться 8—9 литров воды. Пока морковь варится, очистите и нарежьте кольцами 1 килограмм лука и залейте на несколько минут кипятком или свежим морковным отваром, высыпьте в кастрюлю. Очистите от семян и перегородок 2 килограмма сладкого перца (можно и зеленого), нарежьте его на дольки (поперечные, продольные, кольцами — как вам захочется), обдайте кипятком, а затем холодной водой и тоже высыпьте в кастрюлю. Туда же выложите и 2 килограмма нарезанных на дольки спелых помидоров. Все перемешайте, добавьте 300—400 граммов сахарного песка, 3 столовые ложки соли, 400 граммов растительного масла. Можно добавить еще и пол-литра готового томатного соуса. Опять все перемешать и оставить «настаиваться» 6—8 часов. Затем поставить на плиту, довести до кипения и варить 15—20 минут, а в конце добавить 150—250 граммов (в зависимости от вкуса) 9-процентного уксуса. Теперь вам остается разложить готовый продукт в простерилизованные или стерилизованные банки и закатать. Можно для лучшей гарантии и простерилизовать 15—20 минут. Но и без этого лечо прекрасно хранится до лета.

Приятного вам аппетита!

ГРИБЫ СОЛЕННЫЕ И КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Немало возникает проблем у молодых хозяек и в связи с использованием грибов. Нередко можно слышать такую реплику: «Муж принес огромный короб маслят, рыжиков и моховиков, нажарили, суп сварили, а что с остальными делать, не знаю. Пробовала как-то мариновать — никто не стал есть. Попыталась варенные закатывать — крышку сорвало».

А между тем, если соблюсти все правила приготовления соленых и консервированных грибов, они будут вкусными и долго сохраняться. Обладая специфическим вкусом и ароматом, они пользуются во многих семьях заслуженной славой деликатесных продуктов. Следует принять во внимание и то, что в свежих грибах содержится 3 процента белковых веществ, имеющих большое значение в нашем питании.

К сожалению, грибы относятся к наиболее скоропортящимся продуктам. Уже через несколько часов после сбора они портятся и становятся непригодными для употребления в пищу. Поэтому перебирать и обрабатывать их надо сразу же по возвращении из леса. Обычно грибы при сборе кладут в одну общую корзину. А дома их надо рассортировать по видам. Даже если грибов мало и если в дальнейшем они будут употребляться в смеси, все же в начале их надо разделить, так как разные грибы обычно обрабатываются по-разному. Разделив грибы по видам, их чистят и тщательно моют. Многие грибы содержат окисляющие вещества, которые от соприкосновения с воздухом почти мгновенно темнеют (маслята, моховики, шампиньоны, рыжики, подосиновики). Потемневшие грибы имеют непривлекательный вид. Чтобы этого не случилось, при чистке и резке грибов надо проводить всю работу быстро, и в воду, куда опускаете грибы, желательно добавить немного соли или лимонной кислоты. Еще лучше, если очищенные грибы опускать прямо в кастрюлю с горячей водой, в которой они будут потом вариться. В воду добавляют соль и пряности из расчета приблизительно 30 граммов на 1 килограмм подготовленных, очищенных грибов. Пряностей следующее количество: перца душистого 4—5 зерен, гвоздики 2—3 штуки, лаврового листа 2. Если все пряности прибавлены при варке, то при укладке в банки их больше не добавляют. Варят грибы на медленном огне (8—10 минут — шляпки, 15—20 минут — ножки). Лисички и опенки варят 25—30 минут. Сразу же после отваривания грибы отделяют от лишней воды, откинув на дуршлаг или решето и еще горячими смешивают с уксусной

эссенцией — на килограмм грибов (или на 1 л) добавляют 5 граммов эссенции (полная чайная ложка). Но выливают ее не непосредственно на грибы, а в стакан, в который налито немного (одна треть стакана) грибного сока, а затем смешивают с грибами и раскладывают еще горячими в вымытые и простерилизованные стеклянные банки.

Банки с грибами стерилизуют в кипящей воде: полулитровые 20—25 минут, литровые 25—30 минут с момента закипания воды. В более крупной таре консервировать грибы не следует.

Если при отваривании грибов не были положены пряности, то их можно положить прямо в банки, исходя из приведенного выше расчета.

Иногда грибы консервируют вместе с соком, не отделяя его полностью, а лишь равномерно распределяя по банкам. В этом случае уксусную эссенцию можно добавить прямо в банки (чайную ложку на литровую банку). Эссенцию наливают не прямо на дно банки, а положив в нее грибы до половины, а затем добавляют остальные, перемешивают все ложкой и стерилизуют.

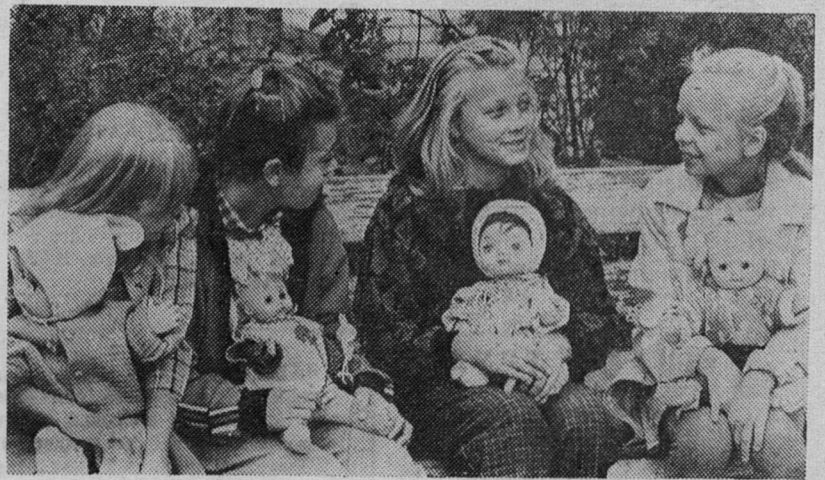
Так консервируют или маринуют свежие грибы. Но самый надежный способ — их соленье. Тем более, что некоторые грибы с привкусом горечи, например, волнушки нельзя консервировать. Такие грибы вначале засаливают, а когда они достаточно просолятся и потеряют горечь, их можно расфасовать в банки и простерилизовать.

А вот как производится засолка грибов. Способы здесь самые разные. Рыжики, например, которых нынче очень много, лучше солить в свежем виде. Их следует отсортировать, вымыть, уложить в деревянную или эмалированную посуду, пересыпая сухой солью в количестве 5—6 процентов к весу грибов. Поверх грибов положите деревянный кружок и на него груз. Через несколько дней из рыжиков выделится сок. После этого их перенесите в холодное помещение или переложите в подготовленные банки, залейте свежим рассолом, содержащим 3 процента соли, и добавьте половину чайной ложки или полную уксусной эссенции. Стерилизуйте обычным способом.

Грузди для удаления горечи сначала вымачивают в холодной воде в течение 2—3 дней в холодном помещении. Воду меняют 2—3 раза в сутки. После замачивания их солят, а когда просолятся, консервируют так же, как и рыжики.

Вместо вымачивания для удаления горечи применяют бланширование в воде при 100 градусах в течение 7—10 минут. Все это время следует снимать образовавшуюся пену. Так же обрабатывают и волнушки.

Выпуск «Хозяюшки» подготовила А. БЕДОВА.



«Богатым выдался нынче урожай всех овощей на моем огороде. Я даже не ожидала: ведь взяли мы с мужем за это дело совсем недавно. Но, оказывается, вырастить добрый урожай всего лишь полдела. Не менее важно знать, как лучше его заложить на хранение, знать способы приготовления консервов из них на зиму. Литература с такими советами встречается редко, да и дорогая она теперь. Даже журналы «Крестьянка» и «Работница» теперь не всем по карману.

А почему бы вам не печатать такие полезные советы на страницах нашей газеты? Она-то пока наиболее доступна, чем все остальные. Лично меня интересует, например, что можно приготовить такого вкусенького из перца, которого у нас уродилось несметное количество. Да такого крупного и красивого, что жалко будет, если пропадет. Вещь ведь сразу не съешь. Да и о зиме надо подумать. Тем более, что в наших магазинах почти ничего нет из консервов».

С такой просьбой обратилась к нам в редакцию молодая жительница нашего города, которая назвалась, но попросила не упоминать ее фамилию в газете, дабы не прослыть неумехой. И она не одинока. Многие наши читатели говорят, что читать полезные советы на страницах газеты интереснее, чем бесконечные словословия о демократии, об ошибках прежних руководителей (как будто у нынешних их нет), о том, как раньше было трудно (можно подумать, что сейчас легко), и всякое такое.

Мы охотно принимаем это предложение наших читателей и периодически будем печатать подборки, а может, и целые страницы с полезными советами. Кстати, мы уже опубликовали немало рекомендаций садоводам-огородникам, которые пришлось им по душе. Но, как говорится, не хлебом единым жив человек. А потому будем печатать советы специалистов, ученых и просто практиков и о других сторонах ведения домашнего хозяйства: об интерьере квартиры, о том, как ухаживать за обувью и одеждой, о том, как дольше хранить цветы в вазе, об азах семейной экономики и о многом другом. Будем рассказывать и о своих, местных, мастерах и мастерицах в домашних делах.

Просим и вас, дорогие наши читатели, и прежде всего читательницы, присылать нам рецепты, которыми вы пользуетесь при заготовках на зиму, приготовлении обедов, сервировке праздничных столов, а если можете, то и рассказы о ваших бабушках и мамах, подругах и соседях, которые умело ведут домашнее хозяйство и владеют какими-то секретами. Мы очень будем вам благодарны.

А сегодня первый наш выпуск «Хозяюшки».

ИСТОРИЯ, ОТЛИТАЯ В МЕТАЛЛЕ

Среди богатейших коллекций Государственного Русского музея достойное место занимает собрание монет, орденов, знаков — историко-художественных памятников в миниатюре, достоверных свидетелей прошлого нашей страны. Им посвящена выставка «Прошлое России в памятниках нумизматики XVIII — начала XX века», открытая в Дворцовой церкви Михайловского замка.

Бронза, медь, серебро, золото... Они сохранили тончайшее, поистине филигранное мастерство медальеров и иллюстрируют события минувших столетий, рассказывают об экономическом и культурном развитии страны, ее социально-политической жизни. В витринах сотни монет — от первых рублей, полудолтин и полтин Петра Первого, чеканенных еще на Московском

монетном дворе, до рубля с портретом последнего российского императора Николая Второго. Эту монету чеканил Санкт-Петербургский монетный двор.

Для посетителей будет, несомненно, интересной не только разнообразная иконография царствовавших особ, но и «редакция» гербовидных изображений, другие особенности оформления. Совершенно изумительная деталь: мелкие монеты петровской поры имели двойное обозначение достоинства: для грамотных — словом, для неграмотных — числом точек. Особый раздел экспозиции составляют памятные рубли XIX — начала XX века. Медальные монеты этой серии отражают разные события, начиная от памятных дат в жизни России и открытия памятников, мостов, храмов до ко-

ронаций, а на так называемом «фамильном» рубле запечатлены портреты всех членов императорской семьи.

Самый большой раздел выставки отведен медалям. Их систематическая чеканка началась при Петре Первом, они чаще всего посвящались военным победам, вручались за участие в памятных событиях. Так что медали выступают в роли своеобразной летописи минувших эпох. О чем же напоминают эти миниатюры? О возникновении научных и учебных учреждений, разнообразных обществ, развитии промышленности, сельского хозяйства, здравоохранения, о жизни царского двора. Еще один интересный раздел — коллекция ретроспективных медалей второй половины XVIII века, иллюстрирующая события того периода.

В. ГАНШИН,
корр. СПб—ТАСС.

Милиции скучать некогда

МОСКВА (КРИМ—ПРЕСС. Алексей Гранатов). «Страшные» преступления стали совершаться в последнее время на Руси. И хотя нас сейчас трудно чем-либо удивить, воры и грабители продолжают преподносить порой самые неожиданные сюрпризы.

Августовским утром двое неизвестных вошли в Дом творчества «Суханово», принадлежащий Союзу архитекторов РФ. Результатом этого визита стало тяжелое ножевое ранение дежурной и исчезновение... пяти гипсовых медальонов.

Еще одно нетипичное прес-

тупление было совершено в селе Ундоры Ульяновской области, где «неизвестные мастера», разобрав кирпичную стену, проникли в хранилище местного палеонтологического музея. На этот раз предметом вожделения воров стали... черепа ихтиозавров и другие экспонаты доисторического периода.

Кстати, если стоимость лепных украшений уточняется, то останки вымерших рептилий потянули аж на 3 миллиона рублей! Теперь сыщики ломают голову над тем, кому похитители постараются сбыть краденое.

К юбилею — новые рубашки

Их охотно брали в руки Пушкин, Лермонтов, Толстой, зайдлым игроком был Некрасов, известен пастырь «Суворов», как гласит предание, «избранный» великим полководцем. Карты, чего греха таить, любили очень многие...

Это — один из немногих видов промышленной продукции, не имеющих никаких «авторских признаков». Поэтому сообщаем всем поклонникам преферанса, покера, бриджа, пикета, бостона, виста, любителям раскладывать пасьянсы, что они скорей всего пользуются колодами Санкт-Петербургского комбината цветной печати. Единственному в стране предприятию, выпускающему игральные карты, ныне исполняется 175 лет.

Больше ста лет оно называлось императорской карточной фабрикой, монопольно производившей игральные карты в России. Об этом рассказывает музей комбината, где собраны сотни редкостных экспонатов, в уникальной коллекции — путевые, гадальные, пасьянсные и даже детские карты. Начиная с XVIII века, они получили у нас поистине повсеместное распространение, став неотъемлемой чертой российского быта. Играли во дворцах, крестьянских избах, аристократических салонах, купеческих клубах, трактирах, ночлежках. Играли августейшие особы, солдаты и офицеры, помещики и дворовые, взрослые и дети.

СЛАНЦЫАГРО-ПРОМСНАБ
приглашает на работу
НАЧАЛЬНИКА ПЛАНОВОГО ОТДЕЛА.
Справки по телефону: 22-433.

3-2

Лучшие художники привлекались к созданию декоративного «наряда» колод.

Их выпуск никогда не прекращался, даже в годы Великой Отечественной войны изготавливались антифашистские карты, на которых были изображены карикатурные портреты вождей третьего рейха. Такие «гостинцы» сбрасывали с самолетов на позиции гитлеровцев вместе с листовками. Фронтовики рассказывали, что находили весьма потрепанные колоды в захваченных блиндажах и окопах — агитколоды пользовались большим успехом у немецких солдат.

В музее сохранились не только карты разных столетий, но и старые клише, с которых тиражировали колоды, эскизы рисунков известных мастеров. Сейчас на комбинате работают компьютеры, дисплеи, автоматические линии, современная техника обеспечивает высокое качество печати. Продукция петербуржцев — ее более десяти видов — пользуется спросом не только «дома», но и за рубежом. К юбилейной дате они приготовили оригинальную новинку — карты, получившие название «Невские». Короли, дамы и валеты этой колоды «одеты» в национальные костюмы россиян, а рубашка воспроизводит фрагмент старинной гравюры, запечатлевшей петровские галеры на Неве.

СПб—ТАСС.

ПТУ № 57
ДЕРЕВНИ ВЫСКАТКА
приглашает
выпускников на торжественное собрание, посвященное 10-летию юбилею училища, которое состоится 2 октября 1992 года в 13 часов.

2-2

ПАРК КУЛЬТУРЫ И ОТДЫХА
(правый берег Плюссы)

проводит 26 сентября
ШКОЛЬНУЮ ЯРМАРКУ

по продаже овощей и фруктов, выращенных на пришкольных учебно-опытных участках, и изделий, изготовленных в учебных мастерских школ и ПТУ,

а также ПРАЗДНИК МИКРОРАЙОНА № 1 (улицы Кирова, Ленина, Партизанская, Баранова).

В программе:
«Умелыцы, рукодельницы, мастера — золотые руки!», конкурс «Самая дружная, творческая семья». Работают ларьки, киоски по продаже кондитерских изделий.

Начало в 11 часов.
Вы можете хорошо повеселиться, отдохнуть и купить необходимые товары для дома и семьи.
ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

2-1

Нетипичное в типичном

Последняя группа воинов понтонно-мостостроительного полка Российских Вооруженных Сил покинула место дислокации в городе Венджин, на западе Польши. Нетипичным на фоне развернутой польскими средствами массовой информации и политиками кампании обвинений в адрес воинов и офицеров бывшей Советской Армии прозвучало заявление представителя местного воеводы Анны Рембеж корреспонденту ПАП. «Если абстрагироваться от проблем, связанных с пребыванием советских частей в Польше, — сказала она, — то понтонно-мостостроительный полк из Венджина оставляет о себе хорошие воспоминания у общественности нашего воеводства».

Неудавшийся аукцион

Неудачей завершилась первая попытка продать с аукциона знаменитую яхту покойного греческого судовладельца Аристотеля Онассиса. Представитель греческих ВМС, которым сейчас принадлежит яхта, объявил, что аукцион отменяется, так как все потенциальные покупатели сняли свои предложения. Эту баснословно роскошную яхту Онассис подарил своей дочери Кристине и назвал ее именем. Внутренние салоны отделаны золотом, шелком и слоновой костью, украшены картинами старых мастеров, редкими коврами и антикварной мебелью. Была оборудована даже специальная площадка для вертолета.

(По сообщениям корреспондентов ИТАР—ТАСС).

2-1

Надежде Васильевне
КОРЕХОВОЙ

Поздравляем с юбилеем. Желаем здоровья, счастья, благополучия, удач и отличного настроения.

Коллектив коммерческого центра «Сланцы».

Лидии Ивановне
АНДРЕЕВОЙ

Сердечно поздравляем с юбилеем. Желаем крепкого здоровья, счастья, успехов в работе.

Коллектив управления СПЗ «Сланцы».

Марии Петровне
ГРИГОРЬЕВОЙ

Уважаемая Мария Петровна! Поздравляем Вас с юбилеем и правом ухода на заслуженный отдых. Желаем крепкого здоровья, семейного счастья, дальнейших трудовых успехов.

Коллектив МП «Гор-электросеть».

телевидение

ПОКАЗЫВАЕТ МОСКВА
ЧЕТВЕРГ, 24 СЕНТЯБРЯ

5.55 — Программа передач. 6.00 — Новости. 6.20 — Утренняя гимнастика. 6.30 — «Утро». 8.45 — Программа передач. 8.50 — Мультфильм. 9.00 — Новости. 9.20 — «Богатые тоже плачут». 10.45 — Кинопанорама. 11.50 — «Мальчик и облако». Мультфильм. 12.00 — Новости. Домосед. Дневной киноэкспресс. 12.20 — «Запомните меня такой!». Фильм. 1-я серия. 13.25 — «В Альдебаран!». Фильм. 13.50 — «Сватовство гусара». Телефильм. 15.00 — Новости. 15.20 — Программа передач. 15.25 — «Телемикст». 16.10 — «Блокнот». 16.15 — «Уолт Дисней представляет...». 17.05 — Открытый чемпионат по бальным танцам среди юниоров «Молодость». 17.50 — «Хива». 18.00 — Новости. 18.20 — «...До шестнадцати и старше». 19.00 — «Богатые тоже плачут». 19.45 — «Музыка в эфире». Часть 1-я. 20.45 — «Спокойной ночи, малыши!». 21.00 — Новости. 21.35 — «Лотто «Миллион»». 21.50 — Фильмы режиссера А. Вайды. «Пепел и алмаз». 23.30 — Авторалли «Париж — Москва — Пекин». 0.00 — Новости. 0.20 — Программа передач. 0.25 — Музыка в эфире. Часть 2-я.

РОССИЙСКИЙ КАНАЛ

8.00 — Вести. 8.20 — Время деловых людей. 12.50 — Дневной сеанс. «Санта-Барбара». 77-я серия. 13.40 — Крестьянский вопрос. 14.00 — Вести. 14.20 — Из зала Конституционного суда России. 16.00 — Терминал. 16.30 — Досуг. 16.45 — «Раджа-йога для всех». Передача 2-я. 17.30 — Мультфильм. «В день сбора тыквы». 17.45 — Там-там-новости. 18.00 — Господа-товарищи. 18.15 — Трансросэфир. «Урал-ТВ». 19.00 — Парламентский вестник. 19.15 — Студия «Нота bene». «Российские будни господина западного капиталиста Азизи». 19.55 — Реклама. 20.00 — Вести. 20.20 — Праздник каждый день. 20.30 — Криминальные вести. 20.45 — Домашний экран. «Санта-Барбара». 78-я серия. 21.35 — Большой круг. 22.00 — Пятое колесо. «Письма из провинции». 22.55 — Реклама. 23.00 — Вести. Астрологический прогноз. 23.20 — Спортивная карусель. 23.25 — На сессии Российской Федерации. 23.55 — Из зала Конституционного суда России. 0.25 — «Остались русскими».

ПОКАЗЫВАЕТ
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

ЧЕТВЕРГ, 24 СЕНТЯБРЯ

7.30 — «Здравствуйте!». 7.40 — Мультфильм. 8.00 — «Судьбы и роли». 9.05 — «Для души». 16.40 — Литература. «А. Н. Островский и театр». 17.10 — «Поп-магазин». 17.30 — «Факт». 17.35 — Мультфильм. 18.00 — «Санкт-Петербург с высоты птичьего полета». 19.00 — «Большой фестиваль». 19.15 — «Акцент». День сегодняшний. 19.30 — Прямой эфир. «Армия и мы». 20.20 — «Факт». 20.45 — Спорт, спорт, спорт. 21.00 — «Ты одна — любовь». 21.25 — «Дашь работу?». 21.35 — «600 секунд». 21.50 — «Плюс минус». 22.50 — «Для души». «Никто, кроме тебя». 15-я и 16-я серии; «Дорогие мои»; «Телемузыка».

2-1

Коллектив трудящихся Сланцевского производственного объединения грузового автотранспорта глубоко скорбит по поводу безвременной смерти ветерана труда предприятия
СЕМЕНОВА Михаила Ивановича и выражает соболезнование родным и близким.

Коллектив предприятия «Водоканал» выражает глубокое соболезнование Людмиле Александровне Маришаевой по поводу смерти ее матери.

«ЗНАМЯ ТРУДА»

Газета
издается во вторник,
среду, четверг, пятницу
и субботу

Зам. редактора
В. И. СВЕДОВА.

НАШ АДРЕС: 188540, г. Сланцы, Банковская ул., 3. ТЕЛЕФОНЫ: редактор — 2-23-81; зам. редактора — 2-35-74; ответственный секретарь — 2-17-85, социально-экономический отдел — 2-16-70, отдел общественно-политической жизни — 2-14-06; отдел культуры, быта, писем и массовой работы — 2-16-65; фотокорреспондент — 2-16-03; корректоры — 2-13-60; бухгалтерия — 2-36-68. Объявления принимаются в бухгалтерии до 16 часов.

Газету набирали в Сланцевской типографии ППО № 1—1 Банковская, дом № 3. Газету набирали Чебурак Н. С., Пугачев Ш. М., Меликова В. Т., верстала Шолычева Н. А., печатала Ковалева Т. И., Солтыс Л. И.
Объем 0,5 п. л. Сдано в печать в 15.50.

Корректор Григорьева Л. А.
Тираж 14730, Заказ 1824.