

ЗНАМЯ ТРУДА

Учредитель — Сланцевский городской Совет народных депутатов

Новое окно в Европу



В Усть-Луге заложен морской торговый порт

Рассказ об этом читайте на 2-й странице



ВАРИАНТЫ ПРИНЯТЫ ВО ВНИМАНИЕ

На днях в городской администрации состоялось представительное совещание, на котором обсуждался вопрос о необходимости строительства новых городских очистных сооружений. Были предложены два варианта. Первый — приступить к проектированию, а затем к строительству новых очистных сооружений, как это и намечается по генеральному плану застройки Сланцев. Второй путь решения этого вопроса — временно отказаться от строительства новых очистных в связи с чрезвычайным удорожанием строительства и основное внимание уделить модернизации действующих очистных сооружений. Кстати, этот последний вариант был предложен сотрудниками Сланцевского отдела Ленкомэкологии. Нет гарантии, что новые очистные будут работать лучше, сказала начальник отдела В. И. Волкова, да и на строительство уйдут годы.

Действительно, по словам сотрудников проектного института «Ленгражданпроект», только на проектирование уйдет не менее 3 лет, и стоит это будет около 100 миллионов рублей.

Мнения, как водится, разделились. Сторонники нового строительства доказывали, что действующие очистные (принадлежащие заводу «Сланцы»), по оценке специалистов, прослужат не более 20 лет. К тому же по Генеральному плану развитие города предусматривается именно в северном направлении. Их оппоненты оказались в меньшинстве. Глава администрации Я. Я. Богданов принял соломоново решение: необходимо начать проектирование новых очистных сооружений и одновременно принимались меры по улучшению работы действующих. Для этого в частности необходимо отделить ливневые стоки от попадания в сеть городской канализации. **З. ФЕДОРОВА.**

ДЕЛА ЖИВОТНОВОДЧЕСКИЕ

Действуют как истинные хозяева

Официально пастбищный сезон в содержании крупного рогатого скота начинается с середины мая. Однако на некоторых фермах дойных коров выгнали на зеленую травку еще в конце апреля. Причина одна: нечем дольше кормить буренок с кормушек, пусть сами добывают себе «продукты питания».

А вот животноводы фермы Загривье АО «Сланцевское» не стали и нынче спешить, хотя и у них уже к 1 мая не густо было с кормами. Они выгнали коров на пастбища лишь 6 мая. И вовсе не по причине каких-

то организационных неурядиц. И загоны к этой поре были у них в полном порядке, и скот обработан, и команда пастухов в полном сборе. Причем не каких-нибудь случайных, со стороны, а своих, доморожденных, и потому очень ответственных. Загривские животноводы хорошо усвоили, что именно пастухи в пастбищный период определяют результативность работы всего многочисленного коллектива,

а потому и доверяют этот участок лучшим из лучших. Скажем, таким, как Т. И. Турта, за плечами которого уже многолетний стаж работы с животными в летний период. У Тома Ивановича и его напарника В. С. Дороженкова на попечении гурт из 200 коров. По 100 коров и в остальных гуртах. А обслуживают их по парам Е. И. Прокофьев и А. Н. Иванов, Ю. Е. Прокофьев и В. Д. Ульянов, М. С. Филиппов и С. Н. Дворецкий. И всеми ими бригадир фермы Т. В. Семенова очень довольна.

— Очень добросовестные у нас мужики, нравятся мне, как они подходят к делу. Ни один не допустит, чтобы животные без толку топтали травы, — отметила Тамара Васильевна. И еще сказала, что это именно их мнение было решающим в определении даты массового выгона скота на луга. А не спешили потому, что не хотели губить не скошенные еще травы и не созревшую хорошенько почву под ними. На отдельных-то фермах именно по этой причине уже сегодня не один десяток гектаров пастбищ практически выведен из строя.

— А наши пастухи и сегодня очень экономно скармливают траву коровам. Для этой цели они обязательно используют электропастухи. Заранее продумали, как уберечь себя от коварства местных новоявленных и не очень-то совестливых предпринимателей, торгующих бракованными батарейками к электрическим помощникам. Вместо батареек загривские пастухи используют аккумуляторы от шахтерских ламп. Решали это вместе с директором Виктором Павловичем Нагиным. И теперь никаких проблем.

Надежные помощники у загривских доярок и среди представителей других мужских профессий. Так, специалист по обслуживанию кормоцеха в зимне-стойловый период И. А. Чижов с первых дней летнего сезона переоборудовал свой «шассик», подцепив к нему косилку, которой обкашивает только что стравленные коровами загоны. Игорь Александрович скашивает чудом оставшиеся на корню травы и оставляет их до утра, а утром пастухи их докармливают буренкам. И только после этого перегоняют на свежее место. Вот такой вот хозяйский у них подход.

Такой он и у А. Н. Иванова, обеспечивающего гурты водой. Особенно пришлось ему покрутиться в мае, когда стояла жара, и животные постоянно испытывали жажду. Но Анатолий Николаевич никогда не заставляет их долго ждать. Не испытывают недостатка местные животные и в соли. Она всегда в загонах, благодаря расторопности Р. А. Орлецкого.

И результаты таких общих стараний не замедлили сказаться. Если в апреле суточный валовый надой от 760 коров составлял 3,9 тонны, то теперь уже 7,6 тонны, то есть средний надой на одну корову составляет 10 килограммов, что равно тому, что было в это время в прошлом году.

Не забывают загривские животноводы и о качестве молока. Даже несмотря на острую нехватку воды, оно с этой фермы идет только первосортным.

А. БЕДОВА.

СВЕДЕНИЯ О НАДОЯХ МОЛОКА ПО ФЕРМАМ И ХОЗЯЙСТВАМ РАЙОНА ЗА МАЙ И С НАЧАЛА ГОДА (в килограммах)

| Наименование ферм и хозяйств | Средний надой от коровы за май | | | Средний надой от коровы с начала года | | |
|------------------------------|--------------------------------|------------|------------|---------------------------------------|-------------|-------------|
| | Факт | План | ± | Факт | План | ± |
| «Родина» | 319 | 329 | -15 | 1202 | 1504 | -250 |
| Монастырек | 380 | 335 | +31 | 1356 | 1510 | -198 |
| Перебор | 349 | 335 | + 8 | 1279 | 1525 | -195 |
| Кушела | 328 | 330 | +15 | 1184 | 1515 | -277 |
| Попкова Гора | 309 | 335 | -42 | 1128 | 1515 | -350 |
| Выскатка | 278 | 315 | -40 | 1133 | 1468 | -230 |
| «Аврора» | 254 | 270 | -22 | 1045 | 1085 | -235 |
| Рудно | 259 | 275 | -94 | 1052 | 1105 | -575 |
| Новоселье | 249 | 260 | +66 | 999 | 1010 | + 90 |
| «Сланцевское» | 236 | 265 | -64 | 968 | 950 | -293 |
| Гостицы | 422 | 249 | +38 | 1557 | 1022 | +178 |
| Большие Поля | 328 | 272 | +36 | 1123 | 984 | - 41 |
| Загривье | 243 | 266 | -78 | 1063 | 1013 | -307 |
| Степановщина | 204 | 265 | -95 | 796 | 860 | -433 |
| Втроя | 178 | 265 | -51 | 750 | 892 | -287 |
| «Осьминское» | 236 | 186 | + 8 | 872 | 822 | -141 |
| Поречье | 245 | 186 | + 7 | 937 | 890 | - 89 |
| Морди | 240 | 186 | +38 | 801 | 794 | -170 |
| Овсище | 217 | 186 | +10 | 718 | 794 | -207 |
| «Старопольское» | 114 | 124 | -44 | 429 | 481 | -326 |
| Шакицы | 176 | 155 | -69 | 532 | 573 | -511 |
| Замошье | 131 | 124 | -40 | 482 | 481 | -283 |
| Комплекс | 86 | 110 | -34 | 356 | 390 | -286 |
| По району: | 232 | 235 | -31 | 903 | 968 | -259 |

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

(Начало на 3-й стр.)

ЩАВЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ

Свежие листья перебрать, вымыть и на 1—2 мин. опустить в кипящую воду. Плотно уложить их в горячие банки, залить горячей водой, в которой они бланшировались, и стерилизовать в кипящей воде 60 мин.

ЗАГОТОВКА ДЛЯ ЗЕЛЕННЫХ БОРЩЕЙ

500 г щавеля, 500 г зеленого лука, 250 г укропа, 75—100 г соли.

Свежие листья щавеля перебрать, вымыть и измельчить. У зеленого лука обрезать корни, тщательно вымыть лук и нарезать кусочками длиной 1—2 см. Молодой укроп перебрать, вымыть и мелко нарезать. Все компоненты смешать и тщательно протереть с солью, чтобы выделился сок, затем плотно уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки 20 мин., литровые — 25 мин.

Перед употреблением зелень промыть в проточной воде для удаления излишков соли.

СТЕРИЛИЗОВАННЫЙ МАРИНОВАННЫЙ МЕЛКИЙ ЛУК

Для стерилизации нужно отобрать маленькие луковки диаметром не более 3 см. Более крупные головки можно мариновать отдельно, разрезав их на две. Рассортировав по размерам, луковки нужно очистить от верхней чешуи, срезать доце и «шейку», вымыть и 2—3 мин. бланшировать в кипящей воде. Уложить в банки, на дно которых положить приправы: кусочек лаврового листа, 3—4 зерна черного перца, гвоздику, кусочки корицы. Залить маринадом, приготовленным в соотношении на 1 л кипящей воды по 50 г соли, 50 г сахара и 200 мл 60%-ного уксуса. Банки закупорить герметически и стерилизовать 7—8 мин.

Маринованный лук подается в качестве гарнира к мясным блюдам или используется для приготовления салатов.

ЛУК, МАРИНОВАННЫЙ ПО-БОЛГАРСКИ

Состав заливки: 9%-ный уксус и вода в соотношении 1:1. На литровую банку — 15 горошин черного перца, 1 стручок красного горького перца, 4—5 лавровых листьев, 1 ст. ложку соли.

Небольшие луковки очистить, надрезать сверху и уложить в банки по плечики. Между головками лука положить приправы и посолить. Залить уксусом и укуорить.

ЛУК С СОЛЬЮ

1 кг лука, 200 г соли. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и плотно уложить в банки, пересыпая солью. Сверху оставить слой соли. Укуорить и хранить в холодном месте.

ЧЕСНОК МАРИНОВАННЫЙ

Очистить головки чеснока от грязи, промыть. На дно банок положить специи (черный перец и гвоздику), плотно уложить головки чеснока. Залить кипятком, накрыть крышкой и оставить на сутки. Затем воду слить и залить чеснок маринадом: на 1 л воды — 50 г соли и 50 г сахара, 1 ст. ложку уксуса. Закатать крышки.

Так же готовятся и черемша — стрелки чеснока, которые обрываются летом и, увы, многими выбрасываются.

НАШИ „СОСЕДИ“

ЛОПУХ

Он всегда рядом с человеком. Растет по сорным местам и углам дворов, а если не вблизи жилья, то у реки, родничков, по оврагам, пустырям, около дорог и полей и непременно на самых плодородных землях. Там, где растет лопух, можно смело огород заводить.

Лопух — любимец детворы; он безвозмездно поставляет ей репы — важнейший атрибут детских игр. Поэтому второе его наименование репейник. А вообще-то числу имен лопуха-репейника мог бы позавидовать любой средневековый испанский гранд: лапуха, лапушник, лапельник, лопута, репяк, репец...

Взрослые в отличие от детворы репейник не все жалуют. Потому и пословица есть о нем недоброязычная: «Высок репейник, да черт ему рад». Или неуважительно о ком-нибудь: «Ну и лопух!».

Лопух большой, или обыкновенный, — самый известный. В Азербайджане его именуют пытраг, в Армении — кратук, в Грузии — ораванди... Листья у него крупные (до 50 сантиметров),

очередные, снизу войлочные, серовато-белые. Рост 60—150 (до 180) сантиметров. Цветет в средней полосе в июне и июле. Цветки лилово-пурпурные или пурпурные, собраны в корзинки, расположенные в виде щитка. Нижние листья достигают паразитических размеров и многих из нас, застигнутых врасплох, спасали от дождя. В первый год жизни растение развивает лишь прикорневые листья; отмирает на второй год после созревания метелок.

Понятно, почему высоко оценен лопух как кормовое растение: в сухом веществе содержится протеина 18,4 процента, белка — 15,4, жира — 1,5, клетчатки — 22,3. В период цветения листья содержат на 100 граммов сырой массы 17 миллиграммов аскорбиновой кислоты. Лопух обыкновенный способен дать с гектара до 15 тонн зеленой массы. Пчелы в Подмосковье собирают с лопухов до 100 килограммов с гектара темно-оливкового

с сильным пряным запахом целебного меда.

В пищу идут молодые корни лопуха первого года жизни. Корни его весьма популярны в качестве продукта питания во Франции, Бельгии, США, Китае. Но особенно любят и широко используют в пищу в Японии, где лопух разводится в огородах, на промышленных плантациях. Сладковатые и сочные корнеплоды выкапывают осенью и едят свежими, пекут и жарят.

Кроме аскорбиновой кислоты, в листьях содержатся эфирное масло, дубильные вещества и т. п. Лопух обладает противовоспалительным действием, ранозаживляющим, кровоочистительным, регулирует обмен веществ. Он находит применение при желудочно-кишечных заболеваниях, болезнях почек, печени и мочевого пузыря. Лопух — хорошее средство от различных кожных болезней, при экземах, фурункулах, язвах. В отваре лопуха моют голову для улуч-

шения роста волос, от перхоти.

Заготавливают корни дикорастущего лопуха осенью первого года жизни, до его цветения. Для лечения вымытые и порезанные вдоль корневища сушат и хранят герметически закрытыми.

Кроме лопуха обыкновенного, есть еще несколько видов лопуха: мелкий, паутинистый. Лопух мелкий на самом деле не такой уж мелкий, как можно судить по названию, — его рост 60—120 сантиметров. Корни этого лопуха собирают травоведы и используют как наружное лекарство при лишаях. У лопуха паутинистого листья зубчатые, а стебель под головками густо-железисто-пушистый. Ростом не уступает своим собратьям по роду. По содержанию в листьях аскорбиновой кислоты этот вид богаче лопуха большого. Молодые корни этого вида лопуха употребляют в пищу.

Ю. ЛАПТЕВ,
доктор биологических наук.

ТАМОЖНЯ СООБЩАЕТ

Все предприятия и организации, осуществляющие импортные поставки товаров по контрактам, заключенным в 1992 г., обязаны зарегистрировать их в таможене до 1 июля 1993 г. К регистрации принимаются оригиналы контрактов, имеющие следующие обязательные реквизиты: юридические адреса и банковские реквизиты сторон, заключивших контракт; номенклатура, объем и стоимость импортируемых товаров.

Сохраним букет на зиму

В холодное время года букет из только что срезанных живых цветов может быть в известной степени заменен хорошо подобранным букетом из растений, цветы которых долгое время сохраняются в сухом виде.

Очень красивые букеты из болотных трав (рогозы, пушицы, тростника) или различных злаков. Из садовых растений для зимнего букета можно использовать физалис, лунарию, многолетнюю гипсофилу, семенные коробочки пиона, мака, ясеницы, декоративный садовый ячмень и др. Несомненно украсят ваше жилище и всевозможные ягодные кушарники — облепиха, шиповник, барбарис, снежноягодник, сибирская яблонька. В больших напольных вазах хорошо смотрятся сухие ветки ольхи, лиственницы и т. д.

Цветы для зимнего букета следует заготавливать заранее — летом. Важно, чтобы они были сорваны еще не совсем распустившимися, — тогда цветы сохраняют свежую окраску и красивую форму.

Свежесрезанные стебли с цветами связывают по несколько штук в пучок и развешивают цветками вниз в тенистом проветриваемом месте, где они и находятся до полного высыхания.

Другой способ объемного засушивания растений заключается в следующем. В картонную коробку насыпают слой сухого речного песка толщиной примерно 1—2 см., раскладывают на нем растения и засыпают таким же слоем песка. Затем коробку помещают в сушильный шкаф или в духовку кухонной плиты и выдерживают там при температуре, не превышающей 25—40°C. Для полного высыхания злаков достаточно 2—3 ч., а растения с мясистыми стеблями и листьями (декоративный очиток и др.) следует сушить 1—2 суток.

Для того, чтобы сохранить яркие краски листьев клена, дуба, ясени и пр., необходимо прогладить каждый лист не очень горячим утюгом. Через несколько дней эту процедуру следует повторять.

**АО «РОДИНА»
ПРИГЛАШАЕТ
РАБОЧИХ (мужчин)
на заготовку сена.**

Оплата труда сдельная. Обращаться по телефонам 65-163, 65-195. 2—2

**ПТУ-15
ПРИГЛАШАЕТ
на работу:
СЛЕСАРЯ - САНТЕХНИКА,
УБОРЩИЦУ в общежитие.**

Обращаться по адресу: ул. Кирова, 18, тел. 2-18-80. 2—2

**СЛАНЦЕПЕРЕ-
РАБАТЫВАЮЩЕМУ
ЗАВОДУ «СЛАНЦЫ»**

СРОЧНО ТРЕБУЮТСЯ:

АППАРАТЧИК вздухоразделительной установки 4—5 разрядов,
БУФЕТЧИЦА для работы в летний период на базе отдыха «Березка». 3—3

Сниму квартиру. Телефон 2-51-71. 3—2

**Нине Андреевне
ГОЛЕНКО**

В день Вашего юбилея примите сердечные поздравления от коллектива ТОО «Строительно-производственный комплекс».

Желаем Вам крепкого здоровья, хорошего настроения, бодрости, благополучия, счастья.

**Нине Андреевне
ГОЛЕНКО**

Коллектив ТОО «СУ-322» поздравляет Вас с юбилеем. От всей души желаем Вам здоровья, счастья и пусть улыбка и хорошее настроение никогда не покидают Вас.

**Нине Андреевне
ГОЛЕНКО**

Поздравляем с юбилеем и правом ухода на заслуженный отдых. Благодарим за помощь в профсоюзной работе. Желаем крепкого здоровья, благополучия и долгих лет счастливой жизни.

Профком Северо-Западного СМП АО «Севзапметаллургмонтаж».

**Тамаре Сергеевне
КОРЕЦКОЙ**

Сердечно поздравляем с юбилеем. Желаем крепкого здоровья, долгих лет жизни, семейного благополучия, счастья.

Муж, дети.



**ПОКАЗЫВАЕТ МОСКВА
ЧЕТВЕРГ, 10 ИЮНЯ**

6.00, 9.00, 12.00, 15.00, 18.00, 21.00, 0.00 — Новости. 6.30 — «Утро». 9.30, 19.10 — «Просто Мария». Х. ф. 10.20 — В мире животных. 11.50, 1.00 — «Пресс-экспресс». 12.20 — «Капитан Немо». Х. ф. 13.30 — «Картина». Х. ф. 3-я серия. 15.20 — «Предприниматель». 15.25 — «Телемикст». 16.10 — Блокнот. 16.15 — «Пчела Майя». Мультфильм. 17.05 — «Новые имена». 18.25 — «Двенадцати и старше». «Подросток». 20.00 — «Портрет на фоне». Ванга. 21.40 — Лотто «Миллион». 22.10 — «Время желаний». Х. ф. 0.20 — «Большая прогулка». 1.10 — «Человек Пандифиды». 6-я серия. 2.05 — «Старооскольская лира».

РОССИЙСКИЙ КАНАЛ

8.00, 14.00, 20.00 — Вести. 8.25 — Время деловых людей. 9.15 — Студия «Нота bene». 10.10 — Пилигрим. 10.55 — «Бурда моден» предлагает. 11.25 — «Спектакль на заданную тему». 12.05, 20.25 — «Санта-Барбара». Х. ф. 12.55 — Параллели. 13.10 — Виниловые джунгли. 13.40 — Крестьянский вопрос. 14.25 — «Заложница». Х. ф. 16.00 — Непознанная Вселенная. 17.15 — Трансроссфизр. 18.00 — Человек дела. 18.30 — М.Трест. 18.45 — Парламентский час. 21.15 — Хроно. 22.15, 23.35 — Хоккей. Кубок Стэнли. Финал. 23.25 — Звезды говорят. 23.30 — Спорткарусель. 1.05 — Концерт.

**ПОКАЗЫВАЕТ
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
ЧЕТВЕРГ, 10 ИЮНЯ**

7.30, 15.30, 20.20, 23.45 — «Факт». 7.40, 15.40, 18.05 — Мультфильмы. 8.00 — «Киносалон». 9.00 — «Новая грань». 9.30 — «Европейский калейдоскоп». 10.00 — «Человек на Земле». 10.30 — Новости СНН. 11.05 — «13-й вопрос». 12.10 — «Курьер». Х. ф. 13.35 — Песни Э. Колмановского. 14.25 — «Панорама Германии». 16.05 — Док. ф. 17.45 — Новости ВВС. 18.30 — «Музыка цвета». 19.15 — «Альтернатива». 20.45 — Спорт, спорт, спорт. 21.10 — «Парадоксы Покровского». Муз. ф. 21.35 — «600 секунд». 21.50 — «Ваш стиль». 22.00 — «Моя вторая мама». Х. ф. 22.50 — «В гостях у КЭТ». 0.00 — «Смерть Калошина». Спектакль.

КИНО

**ДОМ КУЛЬТУРЫ ГОР-
НЯКОВ.** 9 июня — «Звезда за 20 долларов». Начало в 17, 19, 21 час. Для детей. «Земля Санникова». Начало в 12 часов 30 минут.

КИНОТЕАТР «ТРУД». 9 июня — «Воздушные пираты». Начало в 17, 19, 21 час.

Коллектив Сланцевской детской музыкальной школы выражает глубокое соболезнование Анатолию Александровичу Семенову по поводу смерти его отца.

Газета
«ЗНАМЯ ТРУДА»
издается по вторникам,
средам, четвергам, пятницам
и субботам
Зам. редактора
О. П. СВЕТЛОВА.

НАШ АДРЕС: 188540, г. Сланцы, ул. Банковская, 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 печатали в Сланцевской типографии ППО № 1-1 ул. Банковская, дом № 3. Газету набирала Чебурак Н. С., верстала Андреева О. А., печатали Солтыс Л. И., Пугачевич М. Е. Корректор Григорьева Л. А.

Объем 0,5 п. л. Сдано в печать в 17.00 Тираж 9722. Заказ 1109. Регистрационное удостоверение № 87 выдано исполкомом Сланцевского горсовета народных депутатов