

ЗНАМЯ ТРУДА

Учредитель — Сланцевский городской Совет народных депутатов



Вручена Почетная грамота

По решению Малого Совета Почетной грамотой городского Совета награждена директор муниципального торгового предприятия «Радуга» И. А. Коренко. Это признание немалых заслуг на трудовом пути, а также знак внимания в честь юбилейной даты.

Здравствуй, школа!

Яркими букетами осенних цветов расцвели вчера улицы города — радостные нарядные ребята спешили в школу. А их провожали не менее взволнованные мамы и папы, бабушки и дедушки. В школах прошли торжественные первосентябрьские линейки. Необычной она была в школе № 2. Здесь встретились Лето — в ярком наряде с огромным букетом цветов и Осень — с большим караваем хлеба (их инсценировали старшеклассницы). Ребята попрощались с летом, подарившим незабываемые веселые каникулы, приветствовали осень, принесшую новую встречу со звездами.

Новый учебный год в школе № 1 начался празднично. Первое школьное утро было отмечено самым настоящим фейерверком, пусть и не очень большим. Как и полагается по старинной школьной традиции, прозвенел первый звонок, который держала в руках озабоченная первоклассница. Ребятам, построившимся на линейку, трудно было оставаться чинно молчаливыми: ведь столько надо рассказать друзьям, которых не видели целое лето. И впереди ждет много интересного, хотя первоклассникам, пожалуй, немного страшновато. Ученников и их родителей поздравил директор школы Ю. В. Серегин, с добрым наставственным словом обратилась ко всем выпускница школы М. Михайлова. И вот заколыхалось море белых бантов и ярких букетов. Классы по очереди поднимаются на школьное крыльце. Линейка закончилась.

Первый учебный день для самых младших был организован как сказочное путешествие в страну знаний. Второклассники отправились в кукольный театр. Да и для всех остальных запомнился радостная атмосфера этого дня, нарядные и совсем не строгие учителя, чистые, светлые гостеприимные классы.

С. ШИШКИНА.

Каждый найдет занятие по душе

Как бы жизненные трудности и проблемы ни теснили наш быт, наше свободное время, но тяга к творчеству, стремление человека к радости, к общению с единомышленниками остается. И потребность в творческом самовыражении будет существовать всегда. А помогут вам реализовать их в художественных коллективах Дворца культуры завода «Сланцы», который открывает свой очередной творческий сезон. Научиться красиво танцевать, двигаться, петь, рисовать можно в коллективах Дворца: ансамбле танца «Мозаика», хоре русской песни (1-й сбор участников 9 сентября в 19 часов). театральной студии, кукольном театре, вокальном ансамбле, изостудии, хоре ветеранов, литературном объединении.

Руководят коллективами опытные знающие педагоги, которые проводят не только интересные занятия, но также организуют для участников праздники, поездки, конкурсы.

Человек раскрывается не тогда, когда он выступает в роли пассивного зрителя, а когда сам увлечен каким-то делом. Практические курсы помогут вам не только организовать интерес, но и приобрести навыки, которые им пригодятся для легкого усвоения школьной программы.

Если вы хотите иметь подвижную и красивую фигуру, бодрость духа, то вам в этом помогут занятия аэробикой. Разные люди, разные интересы, запросы. Старшеклассникам небезинтересно будет узнать, что у нас есть

Новые ставки сделаны, господа!

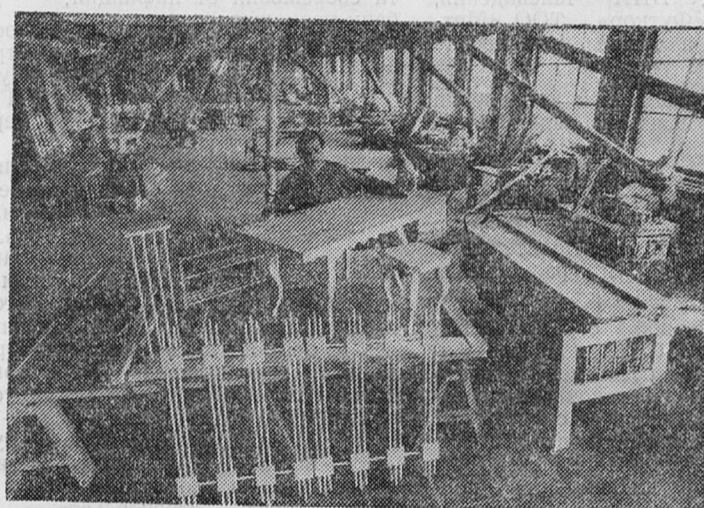
Правительство России повысило с 1 сентября месячную ставку первого разряда Единой тарифной сетки (ЕТС), регулирующей размер оплаты труда работников бюджетной сферы, до 8000 рублей.

Первый заместитель министра труда РФ В. Колосов сообщил Интерфаксу, что после принятия постановления будут автоматически пересмотрены ставки (оклады) остальных 17-ти из 18-ти

разрядов ЕТС в соответствии с установленными коэффициентами.

В. Колосов отметил, что с 1 июля в России размер минимального заработка был поднят до 7700 рублей, а по действующему законодательству, первый разряд ЕТС не может быть ниже этой суммы. Министерство предлагало еще с 1 июля поднять ставку первого разряда ЕТС с 4500 руб. до 8000 руб. По его словам, по состоянию на 1 июля эта операция должна была обойтись казне в 350 млрд. рублей ежемесячно, сейчас же с учетом инфляции и других факторов сумма будет больше.

(«Санкт-Петербургские ведомости»).



Хотите мебель, хотите дом!

Мебельный цех (на снимке), первоначально созданный при ремонтно-строительном управлении объединения «Ленинградсланец», быстро превратился в крупное, практически самостоятельное производство. Оригинальный дизайн изделий, подчеркивающий красоту натурального дерева, разнообразие ассортимента, высокое качество уже принесли своему предприятию заслуженно высокую репутацию. Мебель с маркой «Ленинградсланец» можно уже сейчас встретить не только в Сланцах, но и в магазинах Санкт-Петербурга, Таллинна.

Фото Ю. Терентьева.

курсы английского языка, а также русской и современной литературы. И если кого-то беспокоит проблема, как научиться правильно и грамотно писать сочинения, то приходите во Дворец, здесь обязательно постараются помочь.

Ведутся занятия и для детей в группе «Подготовка к школе». Ребята в возрасте 5—6 лет получат необходимые знания и навыки, которые им пригодятся для легкого усвоения школьной программы.

Набор в коллективы и на курсы во Дворце культуры завода «Сланцы» открыт и продолжается. Мы будем рады, если что-то вызовет у вас интерес и вы найдете занятие по душе.

Г. БОРИСОВА,
художественный руководитель Дворца культуры завода «Сланцы».

Техническая новинка в цехе

На биохимичистке завода «Сланцы» в лаборатории установлен новый прибор-колориметр фотоэлектрический концентрационный. Это незаменимый прибор в работе лаборатории химического анализа сточных вод.

Новая модель прибора значительно отличается от устаревшей. Только что установленный прибор дополнен электронным световым

на прошлой неделе мэр города Я. Я. Богданов подписал распоряжение о выделении из городского бюджета средств в сумме 1 миллиона 800 тысяч рублей на ремонт фасада здания столовой № 1.

Все работы по капитальному ремонту фасада выполняет ТОО «Спектр».

Как заметила заведующая столовой № 1 Лариса Ивановна Волкова, рабочие ТОО «Спектр» спешат быстрее выполнить заказ. В связи с этим страдает качество. Сте-

табло и кнопочной клавиатурой. Все это позволяет получить более точный результат в определении оптической плотности растворов.

Сегодня уже все лаборанты освоили новинку.

Большую помощь оказал слесарь КИПиА М. М. Прохорьев. Он рассказал и на практике показал лаборантам, как нужно работать с этим прибором.

Средства изыскали

ны побелены неравномерно, а оконные рамы и двери выкрашены в салатный цвет, который явно не подходит для такого учреждения. Как никак здесь же еще по вечерам работает ресторан, а такой неопрятный вид здания просто отпугнет посетителей.

Вскоре ТОО «Спектр» закончит ремонт и получит за это кругленькую сумму. Вот только не придется ли городской администрации снова изыскивать средства на повторный ремонт здания?

Ю. ВОРОНЦОВ.

Праздник цветов

Вот и закончилось лето, вновь зазвенели школьные звонки, приглашая ребят на уроки. Но еще долго будут они вспоминать летние каникулы, веселые беззаботные дни. Немало добрых воспоминаний останется и у выпускников подросткового клуба ЖЭУ № 5 «Веселые ребята» — ведь здесь прошло много интересных мероприятий. А одно из них состоялось в последние августовские дни — это праздник цветов, посвященный Дню знаний.

Ребята участвовали в конкурсе на лучший букет, — рассказывает педагог-организатор клуба В. В. Николаева. — У многих получились оригинальные композиции, а победительницей конкурса стала композиция «Веселые ребята», подготовленная Катей Буряковой. Второе место занял букет Натальи Антоновой, который она назвала «Одноклассница лилия», на третьем месте — композиция Вероники Васильевой «Праздничный букет». Многие ребята получили поощрительные призы: сестры Надя и Женя Федоровы, Храмцев Саша, Андрей Беричев, Павел Тимофеев, Максим Мартынов, Алеша Максимов, Артем Ибрагимов, Слава Шаров, Аня Николаева.

Программа праздника была насыщенной: ребята сделали интересную выставку открыток о цветах, рассказывали о них. Прошла викторина «Поэты о цветах», различные конкурсы.

А затем состоялась дискотека. Музыкальное оформление праздника взял на себя Алексей Денисов. Ребята повеселились от души.

Т. САШИНА.

УРОЖАЙ - 93

ПОШЕЛ В ЗАКРОМА ВТОРОЙ ХЛЕБ

Намного раньше обычного опустели нынче картофельные плантации на личных садовых участках и огородах сланцевчан. И это понятно: вначале фитофтора взяла на испуг, а теперь вот и заморозки на пятки наступают. Так что времени на раскачку нет и не предвидится.

Именно по этим двум причинам, да еще потому, что уже сегодня почва на полях, взрастивших «второй

хлеб», сильно переувлажнена во многих хозяйствах, ускорили начало уборочной стадии и труженики сельскохозяйственных акционерных обществ. Так, в АО «Осьминское» на вчерашний день картофельные клубни убраны уже с 13 гектаров, а всего они разместились на 70 гектарах. Урожайность пока не очень высока — по 100 центнеров на гектар выходит, но, как предполагает главный агроном В. М. Ба-

сова, через неделю-другую клубни наберут побольше веса.

Хотя к той поре картофеля на полях может уже и не оставаться. Уже очень много помощников у осьминцев: и работники здравоохранения, и акционеры с завода «Полимер», и студенты, и так называемые неорганизованные граждане из нашего города. Самая многочисленная группа из 60 человек приезжает в выходные и состо-

ит она из работников «Полимера». Для них хозяйство специально присыпает автобус.

Обеспечивают работой своих добровольных помощников опытные трактористы Н. В. Солдатов и А. И. Ермолова, обслуживающие колески. Отвозят клубни в хранилище тоже свои механизаторы.

— Как будем поступать с картофелем дальше? На 105

тонн заключили договор с гортрором. Часть заложим на семена, часть отправим шефам в Санкт-Петербург. Немалое количество увезут сланцевчане в качестве натурплаты. Отдаем мы им по 7 процентов от накопленного. Почему не 10? Потому что предоставляем возможность набирать самые лучшие клубни. Некоторые за раз увозят до 40 килограммов. Вот и прикиньте, во что это выливается, — рассказала Вера Михайловна Басова.

А. БЕДОВА.

Вот порт, который строит Илья, а это „Порт-Банк“, в котором деньги хранятся для порта, который строит Илья

Корпорация АО «Гарант» — одна из крупнейших фирм Ленинградской области все развивается и развивается.

Выросшее из некогда крохотного швейного кооператива и превратившееся в мощную производственно-финансовую корпорацию, акционерное общество «Гарант», возглавляемое Ильей Баскиным, реализовало уже не один крупный проект. «Вести» подробно рассказывали и о швейных фабриках в Кингисепском районе, и о космическом перелете «Европа — Америка-500», и о закладке нового порта в Усть-Луге.

Именно строительство этого порта на сегодняшний день является для «Гаранта» задачей номер один. Понятно, что для подобного строительства нужны много-миллиардные инвестиции. А для управления таким капиталом нужна собственная финансовая инфраструктура. Проще говоря, свой банк.

Раз надо — так надо, и

«Порт-Банк» был создан в кратчайшие сроки, буквально за пару месяцев. 25 августа состоялась презентация «Порт-Банка», а 26 августа он уже принял первых клиентов и первые вклады.

Основными акционерами банка являются АО «Гарант», НИИ телевидения, АО «Футкор», ТОО «Меткар», а также физические лица.

Председателем правления банка назначен Вадим Калинин.

Присутствие в числе акционеров НИИ телевидения не случайно — в здании этого института на Политехнической, 22, и разместился «Порт-Банк».

Основной стратегической задачей банка является финансовое обеспечение крупных инвестиционных проектов. В первую очередь это строительство порта в Усть-Луге, а также развитие радиокоммуникационной компании в Санкт-Петербурге

совместно с американской фирмой «Моторолла», обеспечение российско-американской программы по стажировке 10 тысяч российских предпринимателей в фирмах США.

Для того, чтобы помочь людям выгодно вложить свои вклады, а также спасти сбережения от инфляции, банк размещает деньги и вклады в высокодоходные инвестиционные проекты и программы северо-западного региона России. Для обеспечения этих программ открываются филиалы банка в Кингисеппе, Москве и несколько отделений в Санкт-Петербурге.

На презентации «Порт-Банка» присутствовали первые лица областного Совета и администрации. Обращаясь к организаторам «Порт-Банка», председатель Ленинградского областного Совета Вадим Густов сказал:

— Люди, создавшие «Порт-Банк», — наши единомышленники, понимающие необходимость строительст-

ва нового порта, который позволит нашей экономике в ближайшие два-три года встать на рыночные рельсы, позволит России развиваться как нормальной, цивилизованной стране. Мы надеемся, что «Порт-Банк» будет одним из сильнейших банков в Санкт-Петербурге, и в Ленинградской области.

Отечества появившимся в последнее время оппонентам строительства порта в Усть-Луге, президент корпорации «Гарант» Илья Баскин подчеркнул:

— Советы Усть-Луги, Кингисеппа, облсовет, народ Ленинградской области доверили нам строительство порта. Правительство поручило нам это сделать своим решением. И гарантят тому, что порт будет построен, являются наши действия в строгом соответствии с законом. А что касается тех, кто мешает нам в этом деле, — мы их просто не будем слушать. Дорогу осилит идущий!

(Газета «Вести»).

◆ Вести из Эстонии Десяти процентам семей принадлежит треть денежных доходов эстонского народа

ТАЛЛИНН. По данным Эстонского института социально-экономического анализа, 32,9 процента денежных доходов принадлежит лишь десятой части эстонских семей.

Такая же часть самых бедных семей распоряжается лишь 2,1 процента денежных доходов. Доход этих семей составляет немногим более 150 кроон на одного члена.

Исследование института показывает, что во II квартале текущего года 30 процентов самых богатых семей распоряжались 59,3 процента доходов (зарплата, доходы от производственной деятельности и социального страхования, компенсации, помещение денег и др.).

Семьи из категории с более высокими доходами характеризуют по сравнению с другими меньшее количество членов, особенно детей и пенсионеров. В этих семьях детей в три раза меньше, чем в самых бедных.

Более высокие доходы гарантированы личным хозяйством, предпринимательством и вообще предпринимательством (доходы от продажи вещей, работа за границей, валютные сделки, денежные займы, чаевые и др.).

СЛИШКОМ ДОРОГАЯ ЦЕНА

КОГДА у нас болит голова, мы знаем, что для того, чтобы прошла боль, нужно выпить таблетку анальгина. Но есть такие дни, когда на душе «скребутся кошки», появляются, на первый взгляд, неразрешимые проблемы, и, кажется, что из создавшегося «тупика» нет выхода. Тут уж никакие таблетки не помогут. Хорошо, если рядом окажется человек, способный понять. А если нет? Что делать? Как быть?

Именно в этот момент, почувствовав одиночество и свою ненужность, некоторые люди способны решиться на последний шаг, даже самоубийство. Особенно, как считают врачи-психиатры и психологи, сегодня случаи суицидных попыток распространены среди детей и подростков. Что же происходит с ними? Почему они решаются на этот шаг? Об этом наш разговор со школьным психологом школы № 6 Ларисой Давыдовной АРХИПОВОЙ.

Лариса Давыдовна, раньше мы просто не слышали о суицидных попытках. Почему именно сегодня мы об этом заговорили?

Время сегодня такое, когда на страницах газет и журналов появилось немало материалов о когда-то запретных вещах. Я думаю, что эта самая важная тема. Речь идет о жизни наших детей, а она в опасности. Что может быть страшнее, когда дети накладывают на себя руки. Заметно возросло число самоубийств в больших городах. Для нашей страны это проблема новая, а вот во многих странах ее занимаются вплотную, не жалея ни средств, ни сил.

Суицидная попытка — это что, заболевание или временное состояние души?

Этот вопрос скорее всего надо адресовать психиатру. После совершения суицидной попытки именно он устанавливает причины, из-за чего это произошло. Ему

предстоит выяснить, в каком состоянии находился человек. Это может быть минутный порыв или серьезное психическое заболевание.

За рубежом эту проблему понимают иначе. Там у них никто не посягает на организацию скандалов, потому что понимают, в этом возрасте подростку необходима организация. Вместе всегда легче вынести любые трудности.

Лариса Давыдовна, но ведь не только люди, похожие на бездушные механические игрушки, влияют на поведение подростков. Не кажется ли Вам, что переполненные школьные классы тоже оставляют свой отпечаток на отношении подростка к жизни?

Это действительно так. Пребывание подростка в четырех стенах, неуютных дворах и, наконец, в переполненных классах оставляет на душе у подростков неприятный осадок. В нем нигде не видят человека. И он не может найти себя в жизни.

О ДЕТСТВЕ — С ЗАБОТОЙ И ТРЕВОГОЙ

предстоит выяснить, в каком состоянии находился человек. Это может быть минутный порыв или серьезное психическое заболевание.

Для того, чтобы человек решился на такое, нужен серьезный повод. Из-за чего обычно происходят суицидные попытки?

Причин для этого немало: непонимание родителями, несчастная любовь, неверная самооценка, неумение прижиться в коллективе. Дети и подростки в этом возрасте очень эмоциональны. Они еще не готовы оценивать все так, как это нужно, поэтому они оказываются беззащитными перед жизнью.

А что, сегодня жить стало так плохо?

Можно с уверенностью сказать, что люди, которые окружают детей и подростков, очень изменились. Кро-

ме того, разрушены идеалы, а новые не созданы. Взять те же пионерские и комсомольские организации. С какой легкостью мы их развалили! А что дали им взамен? Ничего. Может, поэтому и собираются они на «тусовки», где можно спокойно послушать музыку, поить в кругу друзей, которые тебя понимают.

А может быть, они находятся на лучшую загробную жизнь, райские сады?

Насколько мне известно, самоубийство у христиан считается самым тяжким грехом. Считается, что Бог даровал человеку жизнь, и он не вправе отказаться от нее. Во все времена самоубийц хоронили в стороне от общего кладбища.

Человек, который решил покончить с собой, всегда ищет последнюю зацепку. Он все время откладывает этот страшный момент. Почему в большинстве случаев он не находит эту «спасительную соломинку»?

Как я уже сказала, все зависит от окружающих нас людей. Им просто нет дела до того, что на душе у них же товарища. А требуется всего лишь немного — вовремя заметить, что творится на душе у близкого, и постараться вовремя выслушать его.

А может, самоубийство — это выход из положения?

Может, и выход, но очень плохой. По крайней

мере в этой ситуации право выбора остается за самим подростком.

Но как считают психиатры, не нужно спешить — «Утро вечера мудреней», и поэтому лучше всего побыть со своей бедой еще один день, а потом трезво взглянуть на свою проблему.

Лариса Давыдовна, можно ли как-то помочь тем, кто решил покончить с собой?

Человек, который решил на подобный шаг, обычно не может разобраться в своих проблемах сам. Здесь не поможет ни одно лекарство, нужен человек, который сможет его понять.

В больших городах созданы «телефоны доверия», где дежурят психиатры, психологи, священники. С ними по телефону можно поговорить обо всем, и в большинстве случаев они помогают подросткам.

Вскоре и в нашем городе появится «телефон доверия». Мне думается, что эту проблему мы должны постараться решить сами. Самое главное, что от нас требуется, — это чуточка внимания друг к другу.

Ю. ВОРОНЦОВ.

ХОЗЯЮШКА

В сегодняшнем выпуске «Хозяюшки» мы знакомим вас с Анной Петровной Павловой, которая уже несколько лет является домохозяйкой, и это слово в полной мере совпадает со всеми ее деловыми качествами. Она любезно согласилась поделиться с нашими читателями своими секретами по ведению домашнего хозяйства.

Ее маленькую однокомнатную квартиру мы начали обходить с кладовки, где Анна Петровна хранит все заготовки на зиму. Было чему здесь подивиться. А теперь что и из чего и как она готовит.

Всему находит она применение

— Анна Петровна, а что у вас там, на верхней полке, вроде бы какая-то сухая травка?

— Да. Вы не ошиблись. Я сушу все: зелень лука, чеснока, петрушки, моркови, свеклы, укропа, мяты, сельдерея, мелиссы, крест-салата и все другие растения из сада.

— Интересно, почему же сухая зелень у Вас помещена в стеклянные банки? Не легче ли ее в мешочки расфасовать?

— Я тоже так думала поначалу. Знаете, сколько всего испортила. Достану мешочек, открою, а травка там вялая, даже пленкою покрыта. Пробовала и в жестяные банки раскладывать, но то же самое, получалось плохо. Вот путем проб и ошибок пришла к тому, что сушеную зелень надо обязательно хранить в стеклянных банках плотно закрытыми. Перед употреблением можно смешивать любые по вкусу и аромату, но не более трех одновременно. Сухими смесями можно посыпать отварной картофель, мясо, рыбу, добавлять в супы. Польза от этого хорошая.

— А вот в этой банке у Вас какие-то интересные листочки заготовлены. Очень они похожи на листики бруски или черники?

— Не ошиблись. Это листья бруски. Только я их весной заготавливаю, летние не годятся. Но после сбора ягод опять можно листья собирать. Жаль, что многие не знают всех их ценных качеств. Бывало, внук заболеет, я ему бруски заварю, он уже через день и бегает здоровенном. Отвар из листьев обладает вяжущим действием, мочегонным, противовоспалительным.

— Я вижу у Вас варенье из красной рябины. Как Вы его приготовили? Ягодки такие красные, совсем не разваренные получились.

— Здесь особый секрет женен. Варенье у меня еще прошлогоднее, нынче еще не собирала, хожу за ней после первых морозов, когда она не имеет горького привкуса. Делаю его так: ягоды снимаю с кистей, укладываю в кастрюлю и выдерживаю в духовке при невысокой температуре 1—2 часа, затем бланширую 5 минут в очень горячей воде. Потом принимаюсь за сироп. На 1 килограмм ягод надо 1,5 килограмма сахарного песка и 3 стакана воды. Затем ягоды опускаю в горячий сироп и оставляю на 6—8 часов. После этого варю варенье, как только закипит, снимаю на 10 минут, и так повторю 4 раза. Рябина впитывает сахар медленно, поэтому варить ее надо настойчиво до уварки. Затем закатываю банки и

премудрость, конечно же, не велика. Но требует много хлопот и времени. Зато как эти заготовки помогают Анне Петровне жить безбедно на ее скромную пенсию.

В. ПЕРМИНОВА.

ВЫПУСК ДЛЯ ДОМА, ДЛЯ СЕМЬИ

КУХОННЫЕ ХЛОПОТЫ

МАРМЕЛАД ИЗ БРУСНИКА И ЯБЛОК. Перебирают и моют бруски. Ягоды (3,5 кг) выкладывают в кастрюлю, добавляют 1 кг яблок, очищенных от кожуры и семян и нарезанных тонкими дольками, вливает стакан воды и ставят на огонь. Варят до тех пор, пока бруски не разварятся и яблоки не станут мягкими, после чего протирают сквозь дуршлаг, чтобы устранил семена и кожицу. Добавляют 1 кг сахара и варят мармелад в неглубокой кастрюле с широким дном, непрерывно помешивая деревянной ложкой или лопаткой. Готовый мармелад выкладывают в горячие банки, которые оставляют открытыми, пока он не остынет и на нем не образуется защитная пленка.

ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ С БРУСНИКОМ. 4 свежих яблока, 4 столовые ложки сахара, полстакана бруски. Из яблок удалить сердцевину, углубление заполнить бруски, перемешанной с сахаром, и запечь в духовке. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

ВАРЕНЬЕ БЕЗ САХАРА
Ведро наливаем до половины водой, на дно кладем кусок ткани. Ягоды плотно укладываем в банку, периодически встряхивая. Банку ставим в ведро, а ведро — на плиту. Ягоды вскоре пустият сок и будут вариться в собственном соку. Они оседают, и надо досыпать свежие ягоды в банку. После последней досыпки, когда банка уже полностью будет наполнена вареньем, прикроем ее крышкой и варим еще час. Затем закатываем, перевернем, дадим остыть. Хранить в обычных условиях. На 3-литровую банку уходит около ведра ягод. Варенье густое, используется как начинка для пирогов, сахар надо добавлять по мере надобности.

ОГУРЦЫ В БЕЛКЕ
При снятии огурцов с грядки необходимо выбирать самые лучшие и срезать их так, чтобы впоследствии можно было повесить огурец за стебелек. Затем огурцы тщательно моем и хорошо промыть. Потом покрываем огурец яичным белком, образующим жесткий слой, через который не может проникнуть никакой воздух. Смазанные таким образом огурцы сушат и вешают в сухое место на веревках, прикрепленных к стебелькам. Развешанные огурцы могут долгое время продержаться в свежем виде. От такого продолжительного хранения огурца вкус его не портится. Перед употреблением огурец надо очистить.

СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ ВСЮ ЗИМУ
Наш читатель П. Скворцов прислал в редакцию письмо, в котором пишет, что с удовольствием читает полосы «Во саду ли, в огороде» и «Хозяюшка». Он пишет, что на страницах нашей газеты хочет поделиться с горожанами тем, как сохранить свежими огурцы всю зиму. «Очень удивляются мои гости, когда в лютую стужу хозяйка подает им на стол свеженькие огурцы со сметаной. Когда они отведают угощение, то я рассказываю им свой секрет. Сколько уж я слышал добрых слов за хороший совет».

Сегодня П. Скворцов рас-

сказывает, что надо делать, чтобы и на вашем столе были зимой свежие огурцы.

Трехлитровую банку надо стерилизовать 20 минут. Затем в нее поставить обычновенную восковую свечку и сложить туда огурцы. Огурцы должны быть прямо с грядки, мыть их не надо, а только протереть сухой тряпкой. Когда банка наполнится, надо зажечь свечу на 10 минут. Затем потушить ее и банку закрутить. Огурцы в таком виде лежат сколько угодно, хоть до новых.

КАК СОХРАНИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

Часто приходится слышать, что растительное масло, немного постояв, становится горьким. Чтобы этого не случилось, необходимо знать некоторые тонкости. Масло долгое время сохраняет свежесть, если налить в него немного водки или меда. Закупорить бутылку и хранить в прохладном месте.

Если подсолнечное масло стало мутным или у него появился неприятный запах, нужно положить в него соль (одну чайную ложку соли на литр масла). Через три дня масло можно осторожно, не тревожа осадка, перелить в другой сосуд.

Рафинированное растительное масло можно нагревать значительно сильнее, чем нерафинированное.

Если вы хотите поставить масло на длительное хранение, то дайте ему отстояться, затем слейте в другую посуду, добавьте на каждый литр по 1 чайной ложке соли и мелко раздробленному зерну фасоли и поставьте в темное прохладное место.

Приятного аппетита!

ПИРОГ К ЧАЮ

1 стакан любого варенья без косточек, 1 чайная ложка соды, 1 стакан кефира, 0,5 стакана сахара, 2 яйца, 2,5 стакана муки.

Приготовление: добавить в варенье 1 ч. ложку соды, перемешать и дать 5 минут постоять. Затем в эту смесь добавить кефир, сахар, яйца, муку. Все перемешать, выложить на противень, смазанный растительным маслом, и выпекать при температуре 180—200 градусов 20 минут.

ОЛАДЬИ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК

На мелкой терке натереть морковь — 400 граммов, влить 3 столовые ложки кефира, можно ряженки или простоквши, добавить 2 столовые ложки манной крупы, соль по вкусу и четверть чайной ложки соды, погашенной уксусом. Все хорошо перемешать и дать постоять полчаса. Натереть на крупной терке 2 яблока и добавить в тесто, туда же 2 яйца. Жарить оладьи надо на растительном масле, подавать к столу со сметаной, можно и с вареньем.

КАША В ТЫКВЕ

У тыквы средней величины срезаем верхушку, ложкой вынимаем содержимое, хорошо чистим стеночки. В полученный тыквенный «горшок» засыпаем чисто промытый рис (можно пшено, перловку), урюк или нарезанную кубиками морковь до половины горшка. Закрываем отрезанной крышкой, ставим в духовку при температуре 200 градусов. В процессе выпекания добавляем немного молока или сливок. Если тыква водянистая, то доливать не нужно. Разрезаем тыкву вместе с кашей. Сахар кладем по вкусу.

БЛИНЫ ИЗ КАПУСТЫ

Кочан свежей капусты разбираем на отдельные листья и опускаем в кипящую подсоленную воду. Минут через 15 откладываем их на дуршлаг, и каждый лист сворачиваем 2—3 раза (как блин). Взбиваем 2 яйца и маляем в них эти «блинчики», обваливаем затем в мелко размельченных сухарях. Жарим на медленном огне. Блины из капусты вкусны как в горячем, так и в холодном виде.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ

Для теста: 2 стакана муки, 200 граммов сливочного масла, 200 граммов сметаны, соль по вкусу.

Для начинки: 500—600 граммов свежих грибов, 2—3 ложки сливочного или растительного масла для жарения грибов, 2—3 яйца, 1/2 стакана молока, 1 столовая ложка лимонного сока (можно заменить лимонной кислотой), соль, перец по вкусу, 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 3—5 луковиц.

Замесить тесто из муки, сметаны и муки, оставить на 20 минут, раскатать ровным слоем толщиной 0,6—0,7 см по размеру противня. Раскатать жгут из этого же теста, уложить по бортику пиццы, смазать желтком. На поверхности теста равномерно распределить начинку из отдельно обжаренных и смешанных грибов и лука. Взбить яйца, смешать с молоком, соком лимона, приправить солью, перцем, добавить мелко нарубленную зелень петрушки и полученной массой залить начинку. Выпекать до готовности.

МОЧЕНЫЕ ЯБЛОКИ

Кисло-сладкие яблоки без червоточин и непомятые вымыть в холодной воде, уложить в банки. Стерилизовать не нужно. Заполнить банки доверху. Придвинуть яблоки двумя небольшими полочками, сложенными крестообразно друг на друга. Придавленные яблоки залить холодной водой из-под крана, всыпать 3 столовые ложки сахара. Соль не кладется. Банки закрыть капроновыми крышками и поставить в холодное место.

ИКРА ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ

На 3 килограмма зеленых помидоров — 1 килограмм репчатого лука, 1 килограмм моркови, 1 килограмм сладкого перца. Овощи готовят как обычно, чистят, моют, пропускают через мясорубку. Морковь трут на мелкой терке. Всю массу варить полтора часа, посолить по вкусу, добавить поллитровую банку растительного масла и столько же томатного соуса и варить еще 30 минут. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать и хранить в прохладном месте.

ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

1,5 килограмма тыквы, 4 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 0,5 килограмма яблок.

Яблоки и тыкву очистить от семян. Массу пропустить через мясорубку и варить 2 часа. Затем разложить в банки и закатать или закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА

Для ее приготовления подойдут овощи слегка подпорченные, непригодные для консервирования и для длительного хранения: красная свекла, помидоры, морковь, лук, перец сладкий и горький. Подсолнечное масло, соль.

(Окончание на 4-й стр.).

Приятного аппетита!

(Начало на 3-й стр.).

Удалить подпорченные места с овощей, из перца удалить семена, тщательно промыть. Все овощи пропустить через мясорубку и тушить до испарения влаги, добавить немного подсолнечного масла, перемешать, посолить, добавить еще масла и тушить 1—1,5 часа на медленном огне помешивая. Остывшую икру разложить в банки и закрыть крышками и хранить в прохладном месте.

ХРУСТАЩИЕ ГРИБЫ

Грибы перебрать, залить холодной водой (70 граммов соли на 1 литр воды), соли можно положить и больше. После 3—4 часов вымоченные грибы станут эластичными, легко отмиваются от листьев, сухих травинок и т. д. Затем грибы надо сварить на слабом огне (30 минут). Отваренные грибы вынуть и сложить в банки, потом сильно отжать их в банке от сока. (До верха банки у вас должно оставаться не менее 30 миллиметров. Потом поставьте на них груз и выдерживайте 2 суток.

Маринад лучше приготовить за сутки до квашения грибов. Понадобятся специи: гвоздика, душистый перец, лавровый лист. Если нет специй, то можно и без них. Достаточно положить в грибы семена укропа, петрушек, сельдерей. Специи варить в соленом растворе (60 граммов соли на 1 литр воды) с добавлением 30 граммов сахара. На третьи сутки грибы залить маринадом. Груз не снимать. На четвертые сутки груз снять и залить маринад выше уровня грибов. Закрыть банку крышкой. Через неделю в банки добавить по 1 столовой ложке растительного масла и посыпать сверху сухой горчицей. Крышку закрыть не плотно, идет ведь еще брожение. Когда оно закончится, то держать их надо в прохладном месте, а крышки уже закрыть как следует.

ЗАВАРНАЯ КАПУСТА

Кочан капусты зачищают, разрезают на четыре части, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют тмин или мяту, укроп, заливают кипящим рассолом и дают остыть в нем. Соль по вкусу. Чтобы капуста не всплыла, прижимают ее небольшим гнетом. Когда рассол остынет, в него добавляют кочечку черного хлеба и оставляют для закваски на 3—4 дня в теплом месте. Заквашенную капусту вынимают из рассола, кладут на блюдо или в салатницу, поливают растительным маслом. Сбоку можно положить клюкву или моченую бруснику.

ГРИБЫ ЗАЛИВНЫЕ

Для приготовления желе в воду добавляют немного отжатого от грибов рассола, кипятят, кладут замоченный в воде желатин и растворяют его. В формочки наливают тонкий слой желе. Когда оно застынет, кладут мелко шинкованные соленые грибы, заливают сверху желе и ставят на холод. Заливное вынимают из формочек (опуская на несколько секунд в горячую воду), кладут на тарелку, посыпают зеленью.

Лине Григорьевне МАНИЛОВОЙ

Поздравляем с 80-летием, желаем тебе, родная, здоровья, счастья, долгих лет жизни. Лишь только мы одни на свете знаем, что лучше нашей мамы в мире нет!

Дочь, зять, внук, сын.

Николаю Ивановичу ПУЗАНОВУ

Коллектив РМЦ АО «Целла» сердечно поздравляет Вас с юбилеем и правом ухода на заслуженный отдых. Желаем здоровья, счастья, удачи во всем и всегда.



ПЯТНИЦА, 3 СЕНТЯБРЯ ПОКАЗЫВАЕТ МОСКВА

6.00, 9.00, 12.00, 15.00, 18.00, 21.00, 0.00 — Новости. 6.20 — Утренняя гимнастика. 6.30 — «Утро». 8.45 — Фирма гарантирует. 9.20, 16.10 — «Лялька-Руслан и его друг Санька». Худ. фильм. 9.40 — С роботами не шутят. 10.30 — «Тепло и свет людям». 11.00 — Клуб путешественников. 11.50, 1.45 — Пресс-экспресс. 12.20, 19.15 — Америка с М. Таратутой. 12.50 — «Неизвестный с хвостом». Фильм-спектакль. 14.00 — «Мелочи жизни». Телесериал. 15.25 — «Бридж». 15.50 — «Бизнес-класс». 16.15 — Блокнот. 17.15 — «Этот незнакомый кетч». 17.30 — Мультфильм. 18.20 — «Россия и Кавказ». 18.45 — Человек и закон. 19.45 — «Поле чудес». 20.40 — «Спокойной ночи, малыш!». 21.40 — «Человек недели». 21.55 — «Суини». Худ. фильм. 22.55 — «Политюро». 23.30 — «Музобоз». 0.30 — «Автошоу». 0.45 — «Звездный прибой».

КАНАЛ «РОССИЯ»

8.00, 14.00, 20.00, 23.00 — Вести. 8.20 — Виржина труда. 8.30 — Время деловых людей. 9.00 — Бесшумные лидеры. 9.25 — Площадь искусств. 9.30 — «Заповедная давша». Док. фильм. 10.10 — «Белая ворона». 10.55, 17.45 — Мульти-пульти. 11.05 — Сам себе режиссер. 11.35 — «Иван Прянишников». 12.05 — «Санта-Барбара». 12.55 — «И снова яблони цветут». 13.40 — Крестьянский вопрос. 14.25 — Телевизионный театр России. 15.30 — Чемпионат США по теннису. 16.30 — Там-там-новости. 16.45 — «РОСТ». 17.15 — Трансросэфир. 17.55 — Дисней по пятницам. 18.45 — Парламентский час. 19.45 — Праздник каждый день. 20.25 — «Океан». Худ. фильм. 1-я серия. 22.10 — Рек-тайм. 22.40 — Репортер. 23.20 — Автомаг. 23.25 — Звезды говорят. 23.30 — Спортивная карусель. 23.35 — Вечерний салон. 1.05 — «Волчица». Худ. фильм.

ПОКАЗЫВАЕТ САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

7.30, 15.30, 20.20, 23.45 — Факт. 7.45 — Мультфильм. 8.00 — «Столько чувств в напеве родном». 8.30 — Телебиржа. 9.05 — «Моя вторая мама». 195-я и 196-я серии. 9.55 — «Богу — бого». 10.40 — «Панорама Германии. Винная дорога. 11.40 — «В пятницу вечером». Худ. фильм. 13.05 — «Соотечественники». 13.50 — «Гармонисты». Фильм-концерт. 14.10 — «Армия «Трясогузки». Худ. фильм. 15.40 — «Архип Кунинджи». 16.10 —

«Миф». Худ. фильм. 1—2-я серии. 18.30 — «Вундеркинды». 19.00 — Большой фестиваль». 19.15 — В компании Макса и Максика. 19.30 — Поэзия в музыке. М. Цветаева. 20.45 — Спорт, спорт, спорт. 21.00 — «Семь слонов». 21.35 — 600 секунд. 21.45 — Ваш стиль. 21.55 — «Завтра ожидается...». 22.00 — Камерон. 23.00 — «Рокс-галактика». 0.00 — Антология зарубежного кино. «Однажды, прежде чем я умру».

КИНО

КИНОТЕАТР «ТРУД». 2 сентября — «Во всем виноват Рио». Начало в 17, 19, 21 час. ДОМ КУЛЬТУРЫ ГОРНЯКОВ. 2 сентября — «Одинокий охотник». Начало в 17, 20 часов.

ТОО «СТРОИТЕЛЬНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС»

приглашает на работу квалифицированных

КАМЕНЩИКОВ, ПЛОТНИКОВ, ГАЗОЭЛЕКТРОСВАРЩИКА.

Оплата труда по трудовому договору свыше 50000 рублей в месяц.

Обращаться по адресу: ул. Свердлова, 12а, телефон 42-182.

2-2

Шахте № 3 ЛПО

«Ленинградсланец»

ТРЕБУЮТСЯ:

МАШИНИСТ экскаватора ЭО-3322А, ПЛОТНИКИ, КАМЕНЩИКИ, МАСТЕРА - ВЗРЫВНИКИ, МАШИНИСТЫ электровоза, СЛЕСАРИ ПОДЗЕМНЫЕ, УЧЕНИКИ ПРОХОДЧИКОВ, ГРОЗ, ЭЛЕКТРОСЛЕСАРЕЙ ПОДЗЕМНЫХ.

За справками обращаться в отдел кадров. Телефон 75-273.

3-3

СЛАНЦЕВСКОЙ ШКОЛЕ № 10

ТРЕБУЮТСЯ

УЧИТЕЛЬ начальных классов, ВОСПИТАТЕЛИ, ИНЖЕНЕР - СТРОИТЕЛЬ, ДЕЖУРНЫЕ по режиму, АГЕНТ по снабжению, ПОВАР - КОНДИТЕР, МАШИНИСТ по стирке белья, ГАЗОЭЛЕКТРОСВАРЩИК, УБОРЩИЦА, СТОРОЖ.

Обращаться: деревня Б. Поля, школа № 10. Телефон 2-20-78. Проеезд автобусом маршрута № 5.

Сдано в печать 0,5 п. л. Сдано в печать 0,5 п. л. выдано исполнкомом

К СВЕДЕНИЮ ЧЛЕНОВ ОБЩЕСТВА ИНВАЛИДОВ

Со 2 сентября в обществе инвалидов будут продавать тушенику по льготной цене (только членам общества).

Правление общества.

СЛАНЦЕВСКИЙ МЕХЛЕСХОЗ

приглашает на работу

ТРАКТОРИСТОВ на трелевку леса и трактор Т-130,

ВАЛЬЩИКОВ леса,

РАБОЧИХ на лесозаготовки.

Обращаться по адресу: ул. Комсомольское шоссе, д. 21а, телефон 2-17-42. 2-2

утеряны водительские удостоверение и техпаспорт на «БМВ». Нашедшему гарантировано вознаграждение. Звонить по телефону 2-58-24.

Продается новая сенокосилка к мотоблоку. Телефон 2-28-84.

Продается автомашина ЗИЛ-157 бортовой, новый или обмен на автомобиль ИЖ-2715 или УАЗИК новые.

Обращаться по телефонам в Гдове: 91-736, 92-175.

2-2

В продажу поступили ковры натуральные размерами 2x3 и 2x4 разных расцветок производства Обуховской фабрики г. Москвы.

Господа! Деньги, вложенные в ковры, не обесцениваются.

Посетите магазин «Клен» и вы не пожалеете!

3-2

Медицинский центр «Гемма» ПРОВОДИТ

лечебный сеанс «кодирования» от алкоголизма, табакокурения, избыточного веса по методу народного врача А. Р. Довженко 4 сентября в 11 часов в городском Доме культуры г. Кингисеппа. Лечение проводят врачи-психотерапевты Д. И. Громыко.

Справки по телефону 25-540, г. Кингисепп. 3-3

Коллектив работников АО «Автомобилист» выражает искреннее соболезнование родным и близким по поводу смерти ветерана труда ФЕДОРОВА Михаила Николаевича.

Выражаем глубокое соболезнование Наталье Асламбековне Ефимовой по поводу смерти папы.

Дмитриевы, Федоровы, Исаковы.

Сердечно благодарим коллективы детской поликлиники, МП «СРСУ-6», шахты «Ленинградская», соседей, друзей, оказавших помощь в похоронах нашего любимого мужа, отца, дедушки Григорьева Виталия Васильевича.

Жена, сыновья, внуки.

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; фотокорреспондент — 2-16-03; корректоры — 2-13-60; бухгалтерия — 2-36-68. Объявления принимаются в бухгалтерии Газету печатали в Сланцевской типографии ППО № 1—1, ул. Андреева О. А., печатала Солтыс Л. И.

Регистрационное удостоверение № 87 выдано исполнкомом

«Миф». Худ. фильм. 1—2-я серии. 18.30 — «Вундеркинды». 19.00 — Большой фестиваль». 19.15 — В компании Макса и Максика. 19.30 — Поэзия в музыке. М. Цветаева. 20.45 — Спорт, спорт, спорт. 21.00 — «Семь слонов». 21.35 — 600 секунд. 21.45 — Ваш стиль. 21.55 — «Завтра ожидается...». 22.00 — Камерон. 23.00 — «Рокс-галактика». 0.00 — Антология зарубежного кино. «Однажды, прежде чем я умру».

СПЗ «СЛАНЦЫ»

ИМЕЕТ В ПРОДАЖЕ

шины для грузовых автомобилей:

320 x 508 — 48.7 тыс.

рублей за шт.;

300 x 508 — 50.7 тыс.

рублей за шт.;

260 x 508 — 32.4 тыс.

рублей за шт.;

240 x 508 — 34.3 тыс.

рублей за шт.;

7.35 x 14 — 18.1 тыс.

рублей за шт.

Справки по телефону 51-515.

2-2

Меняется приватизированная трехкомнатная квартира. Требуется однокомнатная квартира с доплатой.

Телефон 2-59-02.

3-3

Меняется однокомнатная квартира на станции Сланцы (есть веранда, можно сделать 2-ю комнату, газ баллонный, водопровод, баня, сарай, гараж, приусадебный участок, возможности для водоплавающей птицы) на одно- или двухкомнатную квартиру в Сланцах. Телефон 2-19-68.

2-2

Размещается трехкомнатная квартира новой планировки на двухкомнатную и однокомнатную.

Телефон 2-43-27, улица Партизанская, дом 27, кв. 61.

Куплю гараж в Лучках в районах улиц Дзержинского, Свердлова, Ломоносова, Чайковского, на автостоянке «Чайка».