

ЗНАМЯ ТРУДА

Общественно-политическая газета

Соучредители: Правительство Ленинградской области, администрация Сланцевского района и трудовой коллектив редакции

Свободная
в номере

О новом производстве

Стр. 2

Где найти спасителя?

Прочитала заметку за 23 июня 1995 года «Люди на свалке». Как жаль Наталью и Свету, что им есть нечего! А вот у меня другая боль. Есть что варить, да некому. Я живу в деревне, имею свой дом. Шесть месяцев, как я перестала ходить. Родных у меня нет. Теперь умру от голода и грязи. Вот бы мне таких Наташу и Свету в помощь. Всегда съты были бы, и платила. Может, вы подскажете добрую женщину для меня? Если эта заметка не выдуманная, очень жаль, что до такой жизни дошли. Если сможете, приезжайте ко мне в Дубок.

С уважением Галина Сергеева.
(Продолжение на 2-й стр.).

Во саду ли, в огороде

Этот специальный выпуск нас «надоумили» подготовить вы, наши уважаемые читатели. И по «горячему телефону», и просто по телефону, и при встречах с нами вы просите рассказать, что новенького можно приготовить из того, что выросло после трудов ваших праведных на грядках. В частности, были высказаны предложения рассказать о том, как приготовить в домашних условиях зеленый горошек, что можно приготовить из томинамбура, облепихи, ответить на вопросы: «Почему рассол в банках с солеными огурцами мутнеет, можно ли солить кабачки и патиссоны, какие и как можно посушить овощи и т. д.».

Вот на эти моменты мы обратим сегодня особое внимание. Будем очень рады, если наши советы, взятые из жизни и специальной литературы, вам сослужат добрую службу. И не судите строго, если некоторые из них вам покажутся само собой разумеющимися. Ведь многие молодые садоводы и огородники еще только постигают азы заготовок впрок. А наша полоса «Во саду ли, в огороде» рассчитана на широкий круг читателей.

Стр. 3

Купон, дающий право на бесплатное частное объявление.

Купоны принимаются — четверг, пятница, с 9 до 18 ч.
Стр. 4

Вниманию налогоплательщиков

Для уплаты налога всем владельцам моторных лодок, катеров в срок до 20 августа 1995 года следует получить в налоговой инспекции по Сланцевскому району платежное извещение для уплаты налога за транспортное средство.

Всем владельцам гаражей коллективных автостоянок «Аэропорт», «Радуга», «Автомотолюбитель» в срок до 20 августа 1995 года следует получить в налоговой инспекции по Сланцевскому району платежное извещение для уплаты налога за имущество (гараж).

Адрес налоговой инспекции: г. Сланцы, ул. Ленина, дом 17.

Время работы: с 9 до 17 часов (обед — с 13 до 14 часов).

Приемные дни: вторник, четверг, пятница.

Выходные дни: суббота, воскресенье.

Ведется следствие

В деревне Овсище Сланцевского района в квартире пятиэтажного дома произошел пожар. При тушении обнаружен труп гражданина П. 1957 года рождения. На место происшествия выезжала оперативно-следственная группа.

По сообщению гражданки С. в лесном массиве в районе болота «Дубоемский мох» внезапно скончалась ее муж. По факту ведется проверка.

„02“ сообщает

„Рыцари без страха и упрека“

В отделение «Скорой помощи» обратилась гражданка И. с диагнозом: «перелом верхней трети плечевой кости». Объяснила, что 5 августа около трех часов ночи ее дома избил гражданин Г.

В отдел милиции обратилась гражданка К. с заявлением о том, что 5 августа около 17 часов после совместной пьянки неизвестный мужчина ударил ее кулаком в лицо.

Жительница Выскатки Ш. обратилась в приемный покой больницы с ушибами, гематомой лица и правого плеча. Сотрудникам милиции пояснила, что 6 августа в час ночи в деревне ее избил гражданин П.

Курс доллара США на 08.08.95 года

В Сланцевском филиале АО «Промстройбанк»: покупка — 4440 рублей, продажа — 4590 рублей.

В Сланцевском отделении № 6889 Сберегательного банка РФ: покупка — 4400 рублей, продажа — 4600 рублей.



С боком огнем
С по городу

Поели бы прежде «докторской» колбаски

Все реже появляются в продовольственных магазинах нашего города мясопродукты, изготовленные на местном мясокомбинате. Исключением, пожалуй, являются лишь такие магазины, как №№ 10, 33, 47, 15. Это те, что в основном принадлежат самому АО «Сланцевский мясокомбинат» да АО «Сланцевский молзавод». Посетители этих торговых точек по-прежнему предпочитают мясопродукцию местного производства, а не импортную.

Кроме колбас и сарделек мы реализуем через магазины еще 10 наименований мясопродуктов. Это такие как субпродукты, вырезка, копченые ребра, эскалопы. Колбасы стараемся выпускать нескольких наименований, однако из-за низкого качества сырья (скота), поставляемого из хозяйств, некоторые виды, как, скажем, «докторская», «молочная», «отдельная», на время сняты с производства. Их вырабатывают из скота высокой упитанности, а к нам

сейчас отправляют лишь малоупитанных животных или вообще тощих, да и таких поступает все меньше. Приходится закупать скот за пределами района — в Лужском и Гдовском районах. А потому только за I полугодие мы чуть ли не вдвое снизили производство мясопродуктов, — рассказала В. Г. Морозова, начальник производства, а в данный момент и. о. директора АО (директор в отпуске).

Не уклонилась Вероника Гореева и от вопроса о качестве выпускаемой мясокомбинатом продукции.

Чтобы получить высокосортную колбасу и сардельки, кроме отличного мяса необходимы еще и высокосортные добавки, а с ними тоже проблемы. Но пусть сланцевчане не волнуются: на все виды продукции нам в начале года выданы сертификаты. Да и СЭС регулярно берет пробы сырья и мясопродуктов.

А. БЕДОВА.

РЫНОК Новые продавцы

В минувшие выходные сланцевчане, посетившие городской рынок, наверное, заметили новых продавцов, расположившихся на «задворках». Еще бы! Дотащить им свой товар — крупу, сечки, лук, сало — до крытых прилавков было нелегко. Вот и выбрали приехавшие, как выяснилось, с Украины, торговцы укромное местечко в углу рынка.

Тем не менее продаваемые украинцами продукты пользовались спросом у покупателей, так как были относительно дешевы. И все же доносные покупатели склонялись к мысли, что предпочтительнее было бы взвешивать и приобретать товар с прилавков, как это и положено. Не нарушили ли продавцы правил торговли? Какого качества продаваемый ими товар с Украины?

На эти вопросы отвечает администратор рынка А. И. ГУСАРОВА:

— Действительно, вначале им было выделено место на прилавке, что справа у входа в ангар. Но привезенный ими товар — в мешках, ящиках, — оказался настолько неподъемным, что доставить его до прилавков оказалось нелегко. Поэтому мы разрешили им торговаться здесь, кроме торговли молочных продуктов. Весь привезенный товар прошел проверку в нашем городе. В его качестве можно не сомневаться.

В. ГАЛКИНА.

Порнография или нет?

4 августа сотрудниками ОЭП на городском рынке у одного из предпринимателей изъята продукция, по предварительным данным, порнографического содержания. О том, понесет ли виновный наказание в соответствии с действующим Законом, будет известно позже, после результатов экспертизы.

„О, Сахара!“ —
воскликнули немцы.
„Опять лужа!“ —
возмущаются
жители города.

Как раздражают пешеходов и автомобилистов разбитые, залатанные дороги нашего города, лучше всех знают, пожалуй, жители новостроек. Летом пыль, как говорится, стоит столбом, и при малейшем дуновении ветра ощущаешь себя жителем пустыни. Говорят, что немцы, недавно приезжавшие в наш город, прогуливаясь в ветреную погоду, так и воскликнули: «О, Сахара!» Да что лето! Осень избавит нас разве что от пыли, а безобидные дорожные выбоины превратятся в непрходимые лужи. Уже и после недавней августовской грозы центральная часть города — тротуар около торговых навесов у «Дукат-Маркета» — превратился в настоящий водоем. Картина со стороны более чем комичная: кто поспешнее, с ходу скатывается в воду, а кто-то долго раздумывает — глубоко или нет. Пока это место оставляют без внимания работники комбината по благоустройству города. Ремонт этого участка действительно стоит дорого.

Зато счастливчиками чувствовали себя на прошлой неделе жители домов № 30а и № 30б по улице Ленина, когда поутру увидели на улице рабочих, осуществлявших ремонт дороги. Не забыли сделать, наконец, асфальтовое покрытие и на узеньком тротуаре, что ведет к зданию агентства «Промстройбанка». Вот уж действительно стоило бы посчитать, сколько каблуков здесь когда-то испортили элегантные сланцевские дамы.

Актуален вопрос — кто же это облагодетельствовал сланцевчан, позаботившись хоть о небольшом, но важном участке дороги. К сожалению, в ЖЭКе, в чьем ведении находятся дома №№ 30а и 30б, ответить на этот вопрос не смогли.

Разъяснения дал заместитель главы Сланцевской администрации А. В. ИЛЬИН:

— Работы по восстановлению дорожного покрытия (ямочному ремонту) провел комбинат по благоустройству города под непосредственным руководством начальника дорожного участка комбината З. Д. Страупник. На эти работы администрация выделила 9 миллионов рублей. В этом сезоне предполагается произвести ямочный ремонт дорог у новой булочной, у аптеки, а также в районе улицы Горького. Решается вопрос о финансировании этих работ.

Будем оптимистами и поверим в то, что когда-нибудь наш город будет радовать своих жителей ухоженными дорогами и тротуарами, и мы забудем о лужах на центральных улицах.

В. ГАЛКИНА.

НОВЫЕ ПРОИЗВОДСТВА

Так вот какие они, владения торфопредприятия «Дубомский мох». Такие пространные, что взором не обятья. На сколько же гектаров они раскинулись? На 50—60 или 100—200—500? Ах, жаль — не у кого спросить! На всем огромном массиве — ни человечка. Но ведь должен же быть кто-то быть, раз предприятие еще функционирует.

О! Вон там, далеко-далеко, у самого леса, какая-то машина движется. Не то зерновой комбайн, не то силоный подборщик, отсюда, с дороги, не разобрать, а туда даже на нашей «Ниве» не проехать. Придется ждать. И, наверное, долго, поскольку движется эта незнакомая нам машина в обратную от нас сторону. Да еще ползет, как черепаха. Когда же она вернется назад?

— Не раньше, чем через двадцать — тридцать минут.

Оборачиваемся на слова и видим перед собой невесть откуда взявшегося молодого и очень симпатичного розовощекого мужчины. Знакомимся.

— Виталий Геннадьевич. По фамилии? Фадеев, — произносит запросто и при этом добродушно улыбается наш незнакомец. Теперь уже знакомый. Пока ждем работающего в единственном числе здесь механизатора, берем короткое интервью у В. Г. Фадеева.

— Работаю на этом предприятии в общей сложности почти 15 лет. Два года назад уволился в связи с тем, что практически перестали добывать торф из-за резкого снижения спроса на него. Но вот, проинзвав, что намечается новое большое производство, вновь вернулся. Спасибо: приняли. Да у нас многие через это прошли. Но, видно, крепко засасывает работа на таких просторах,

что возвращаемся вновь сюда. Почему сию минуту не у дел? Вышел из строя мой агрегат. Так называемый щелеватель или, как я его именую, фреза. Вот все то, что вы видите слева и перед собой, — это дело моих рук, а вернее, моей машины. Пойдемте, покажу.

Идем. Подаши вплотную к одному из живописнейших

„Не желаете торф рассыпной —

предлагаем кусковой“

торфяных полотен, усыпанных ровными рядами каких-то, доселе не виданных никем из нас, предметов. А мы, это агрономик района В. А. Красновская, фотокорреспондент нашей газеты А. Зиновьев (фотографии будут позже) и я, автор этих строк.

— Что же это за диковинка такая?

— А это и есть кусковой торф. Ведь, скорее всего, только ради того, чтобы на него посмотреть, вы и приехали в эдакую глухомань?

Признаемся, что так оно и есть, и просим раскрыть «секрет» изготовления спрессованного в куски торфа.

— Вот видите, там, справа, ровный участок, обрамленный небольшими кустами, выросшими на мелиорации

тивных канавах? У нас они именуются картами. А несколько таких карт составляют поле. Всего их у нас 9 или 10. А это четвертое. Такими же, совершенно гладкими, были месяцы-два назад и те карты, что слева от нас. Пока я не приехал сюда с фрезой, не нарезал ее на глубине 40—50 см и не вынул оттуда эти слитые в секцию по четыре куски влажного торфа. Месяц они

уже горку таких же коричневых колобашек, быстро развернул комбайн и уехал. Побоялся, наверное, что что-нибудь лишнее спросим.

А мы, уезжая, еще раз окидываем взором все это поле и расположенные за ним и возле него поля, и только тут отмечаем, насколько большинство из них вновь заросли кустарником. Мы-то знаем, отчего. Вот уже три года не добывают сланцевские торфодобывающие торф. Нет на него заявок. Даже те десятки тысяч тонн, давно выкупленные сельчанами еще с помощью государства, третий год недвижимо лежат в караванах. Нет ни у бывших совхозов, ни у фермеров средств на его доставку

экологически чистое топливо. А кроме того, и золу после его сжигания можно пускать в дело в качестве удобрения, — пояснил по нашей просьбе директор торфопредприятия «Дубомский мох» Б. В. Румянцев.

И все-таки точку и после слов Бориса Валентиновича ставить было рано. Ведь главное теперь — найти конкретного потребителя новой продукции. Хотя, по нашему, с ним следовало определиться загодя. А что, если теперь и караваны с кусковым торфом будут лежать мертвым грузом?

— Не думаю. Во всяком случае, в Лужском районе хоть сейчас готовы закупить у нас все это топливо. Но нам-то интересно, чтобы местные природные богатства оставались у себя. Сейчас прорабатываем все варианты. Думаю, что небольшие котельные вполне могут работать на таком горючем. А брикетами смогут воспользоваться и жильцы личных домов. Для строительства небольшого завода по изготовлению их областное правительство уже и средства выделяет. Так что будущее у этого нового производства есть, — а это уже мнение начальника районного управления сельского хозяйства и заместителя главы администрации Л. Ц. Малащинского.

Ну, а раз сама районная администрация заинтересована в использовании местных энергоресурсов, то можно верить, что со сбытом своей новой продукции у сланцевских торфодобывающих не будет проблем. А это значит, что наконец-то и все работники «Дубомского моха», в чьих владениях 500 гектаров земли, будут вознаграждены за свое трудолюбие, терпение и долгое безденежное житье-бытье.

А. БЕДОВА.

(Начало на 1-й стр.)

— Как найти дом Галины Сергеевой? — спросила я у хозяина очень уютного с виду дома.

— Да вот, рядом, — указал на серый, выглядевший несколько заброшенным дом.

— Заходите в дом и проходите в дальнюю комнату, она там всегда сидит, — подсказала хозяйка. — И не пугайтесь, — добавила вслед.

Чего мне не следовало пугаться, я спрашивать не стала, но прошла так, как наутили. Действительно, в дальней комнате на кровати сидела небольшого роста женщина. Рядом с кроватью лежали кипа газет, вязание, а перед ней на табуретке обед — щи и отварной картофель, посыпанный зеленью. От тарелки поднимался пар. Мой визит прервал беседу хозяйки с соседкой, Надеждой Александровной, которая сварила и принесла Галине Петровне покушать.

— Вот видишь, написала в газету, и ко мне приехали, — не без гордости сказала Галина Петровна.

— Работа у них такая, — не поддержала радость соседка.

— Я ту заметку про людей на свалке несколько раз перечитала, — сразу приступила к предполагаемой теме нашего разговора Галина Петровна. — Так жалко их стало. Подумала, может, есть такая же, как я, одиночная женщина, которой и есть нечего, и жить негде. Бывает же такое? — с надеждой глянула на меня и, не дождавшись ответа, продолжала: — Если бы приехала такая ко мне. Здесь жить можно, есть что покушать. И я бы голодная с ней не сидела...

Галина Петровна Сергеева

Где найти спасителя?

родилась и всю свою жизнь, почти 60 лет, прожила в деревне Дубок. Семь классов закончила. Работала на почте. Как специалиста ее ценили, приглашали на работу в Сланцы. Но она не поехала, потому что не было жилья. Была замужем, но вот уже 15 лет со своим бывшим мужем в разводе. Живет в одном доме, потому что уйти некуда. И Галина Петровна, хоть и не общается с ним совсем, и боится, что уснет он пьяный с сигаретой да дом спалит или газ не выключит, а совсем прочь не гонит. Какая ни есть, а живая душа рядом. Родных рядом нет. Детей не родила. Мать умерла. Есть сестра двоюродная в Вильнюсе, но она тоже пожилая, и приехать оттуда, из-за границы, сейчас не просто. Только письма друг другу шлют.

Ноги у меня давно болели. А вот уже семь месяцев не хожу совсем. В больницу еще на костылях шла, а оттуда на носилках привезли. Дали первую группу инвалидности. В дом инвалидов не хочу, хочу в своем доме еще пожить. Только был бы кто-нибудь рядом...

В прошлом году, когда Галина Петровна заболела, осталась у нее на огороде не выкопанная картошка. В этом году почти всю пенсию отдала, чтобы вспахали огород и посадили картошку. Дровами на зиму запаслась. Не покидает ее надежда, вопреки диагнозу врачей, что может она вылечиться, встать на ноги, и хоть с костылями, но ходить. «В Ленинград бы съездить полечиться, да кто повезет?».

— Женщина, соседка, за-

купила мне продуктов. Варит, еду приносит. А так редко кто заходит, у всех свои дела, заботы. Газету читала от начала до конца. Только «Знамя труда» выписывала, стараясь, когда подешевле, выглядываю почтальона. Купоны печатать начали, хотела отправить со своим объявлением, да не пойму, как заполнить его. И страшно объявление давать. Вдруг какие нечестные люди придут. И жить так не могу.

Ни утешить, ни обнадежить Галину Петровну я ничем не могла. И поможет ли эта заметка, тоже сомневаюсь. Но изменять имя и название деревни не стала. Все-таки Галина Петровна надеется на встречу с добрым человеком. А пока такая встреча не состоялась, я поинтересовалась в администрации Новосельской волости, знают ли они о проблеме Сергеевой и в силах ли ей чем-то помочь, а также в организации, призванной опекать и ухаживать за одинокими пожилыми людьми.

Нина Леонидовна Жукова, главный бухгалтер Новосельской волости, в настоящий момент исполняющая обязанности главы администрации, пояснила, что в последнее время Г. П. Сергеева ни за какой помощью в администрацию не обращалась. Но даже если у нее и возникнет какая-то просьба, например, о лечении в областной больнице, то помочь ей все равно ничем не смогут — для таких нужд денег в администрации не предусмотрено.

Несколько сбила меня с толку беседа с заведующей отделением социальной помощи одиноким престарелым Анной Петровной Быковой.

Галина Петровна Сергеева сетовала на эту службу из-за того, что она отказывается брать ее на обслуживание, потому что она лежачая.

— Практически все пожилые люди, находящиеся у нас на обслуживании — лежачие, — сказала А. П. Быкова. — В том и смысл нашей работы. С Г. П. Сергеевой мы знакомы. Обследовали ее нынешней весной. Она живет с бывшим мужем, у которого на нее оформлено опекунство. Мы проверим

еще раз, и, если за это время у нее что-то изменилось, отделение вполне может взять ее на обслуживание.

К сожалению, жизнь не всегда соответствует рамкам кем-то разработанных инструкций. Жизнь в одном доме с бывшим мужем нисколько не облегчает положение Галины Сергеевой. Она еще не так стара, чтобы лечь и безропотно дожидаться голодной смерти. Может, действительно, правильный она выход из положения придумала — и себе, и чужому человеку спасение. Только как угадать спасителя в чужом человеке...

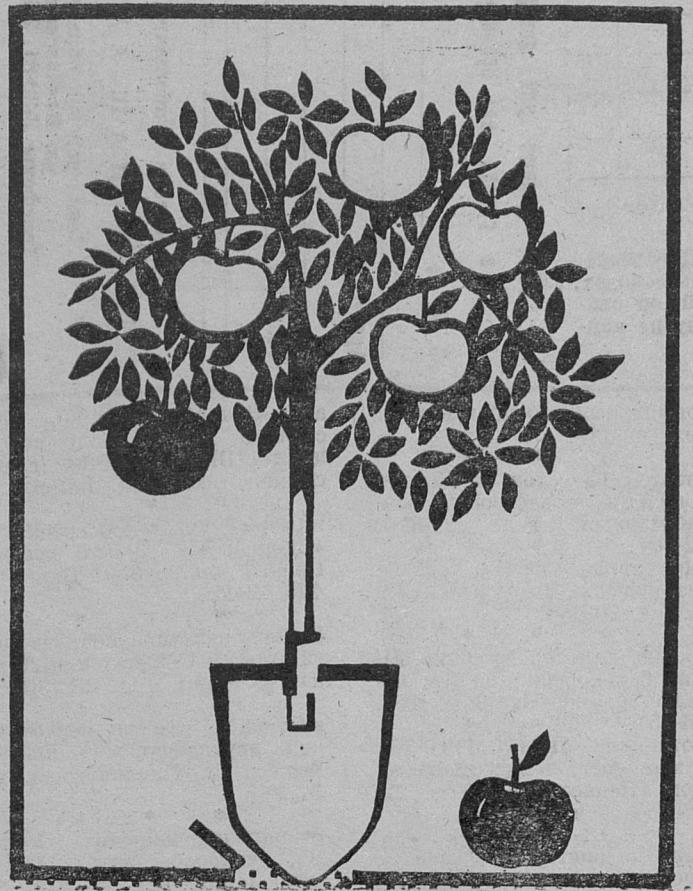
Н. СТЕПАНЕНКО.

ГЛАЗАМИ ХУДОЖНИКА



Рисунок Вячеслава ШИЛОВА

ВО САДУ ЛИ, В ОГОРОДЕ



Особенности заготовок

Из любых ягод готовят компоты, пюре, желе. Мы же будем говорить лишь о тех, что еще остались в саду. В компоте более всего сохраняется натуральный аромат и вкус плодов и ягод. Потому-то компоты считают лучшими из плодово-ягодных консервов. И делать их проще всего. Компоты обычно готовят на сахаре. Концентрация сиропа зависит от содержания кислоты в ягодах и от вкуса его изготавливателя. Можно обходиться и без сахара, что сейчас, в пору безденежья, приобретает особую значимость. В этом случае плоды и ягоды заливают горячей водой или соком тех же плодов и ягод. Такие консервы хороши для страдающих диабетом, пожилых людей.

Пюре... из яблок

Для яблочного пюре совсем не обязательны отборные плоды. Годятся и сбитые ветром, с трещинами. Но почистить их следует самым щадительным образом. Вначале их разваривают в небольшом количестве воды, можно потушить в духовке. Затем полученную массу протирают через сито или дуршлаг деревянной толкушкой. Этую операцию повторяют несколько раз, подливая в оставшуюся массу понемногу воды.

Полученное пюре доводят до кипения, уваривают до густоты. При желании перед нагреванием можно добавить сахар — 100—150 г на 1 л пюре. Если пюре разливать в банки горячим, при температуре не ниже 95 градусов, его можно не стерилизовать.

Пюре готовят и из массы, оставшейся после отделения яблочного сока. Для этого массу заливают горячей водой в объеме выжатого из нее сока, протирают через сито, кипятят. Расфасовывают горячим.

Пювидло из слив

Очищенную от косточек сливу варят в небольшом количестве воды (1/2 стакана на килограмм ягод) и протирают через сито. В полученное пюре добавляют 800 г сахара (на 1 кг слив) и варят до готовности, постоянно помешивая. Масса должна увариться примерно на 1/3. Готовое пювидло разливают в банки и накрывают марлей. Через двое суток, когда на поверхности образуется корочка, банки обвертывают пергаментом или плотной бумагой и обвязывают.

Во всех обличьях облепиха хороша

Плоды облепихи исключительно ценные. И чтобы рациональнее использовать это сырье, лучше применять комплексную переработку и полностью использовать мякоть и кожуру плодов, которые содержат много ценного масла, каротиноидов. Готовят из нее джем, облепиховый «мед», сок натуральный, пюре, желе, варенье, компот и даже нектар. Шире следует применять купажирование облепихи с другими не-кислыми плодами и ягодами.

Вот как готовится сборный компот. Яблоки или груши нарезают, бланшируют в кипящей воде 2-3 минуты, охлаждают и укладывают в банки слоями, персыпая твердыми плодами облепихи. Заливают горячим 25—30-процентным сахарным сиропом, приготовленным на бланшировочной воде. Пастеризуют компот в пол-литровых банках 10 минут при температуре 85 градусов.

А вот как готовят сок натуральный из облепихи. Подготовленные плоды дробят деревянным или специальным пестиком из нержавеющей стали в эмалированной кастрюле с толстым дном. Добавляют на 1 кг измельченных плодов 1 стакан подогретой до 70 градусов воды, размешивают и настаивают 30 минут. Затем прессуют на винтовом прессе (если плодов много) или в холщовом (капроновом) мешочке руками. Извлеченный сок нагревают до 70

(Начало на 1-й стр.).

ВОЩИ, ягоды и фрукты, предназначенные для заготовки, должны быть свежими, здоровыми, без каких-либо повреждений, тщательно вымытыми. В большинстве случаев их подвергают бланшированию — опусканию в кипящую воду. Бланшированные плоды и овощи становятся эластичными, лучше пропитываются сахарным сиропом, плотнее укладываются и частично стерилизуются.

Безукоризненно чистыми должны быть не только емкости, используемые для консервирования, но и подручный инвентарь — ложки, шумовки, дуршлаг, сита и т. д.

Есть несколько способов приготовления пищевых продуктов для длительного хранения в домашних условиях. С давних времен люди солили, квасили, мариновали, сушили выращенные плоды. Многие рецепты пришли к нам от бабушек и прабабушек.

Наилучший, хотя и наиболее сложный, способ — консервирование стерилизацией. Для этого можно взять обыкновенную большую кастрюлю, на дно которой положить лоскут материи, а лучше деревянную или металлическую решетку. Обработанные овощи или фрукты укладывают в стеклянную тару, в одних случаях прикрывают, в других — герметически укупоривают

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК

крышками, нагревают и кипятят при определенной температуре. Для каждого продукта она особая. С увеличением объема тары соответственно увеличивается и время стерилизации.

НЕСКОЛЬКО ОБЩИХ ПРАВИЛ

Есть и другой способ стерилизации. Для него требуется противень с высокими бортами. Он заполняется водой на 2 см, в нем размещаются банки с крышками, укрепленными с помощью зажимов. Противень ставят в духовку и нагревают до 140—180 градусов. Таким образом можно консервировать в основном фрукты. Качество их достаточно надежно.

При стерилизации любым способом очень важна предварительная (паровая или кипячением) обработка тары — банок, крышек, резиновых прокладок.

Перед тем, как закрыть крышку, на ее внутреннюю сторону желательно капнуть немного спирта или водки. Горлышко бутылки, в которой консервируют мелкие ягоды или плодово-ягодные соки, соусы, пюре, укупоривают

в пробкой и заливают сургучом.

При стерилизации овощей и фруктов банки лучше не закрывать герметически. Крышку следует прикатать так, чтобы из банки выходил горячий воздух. Но после стерилизации банки надо сейчас же герметически закрыть.

Если в банку заложено содержимое в горячем виде, то вода должна быть нагретой до такой же температуры. Холодные банки соответственно опускают в холодную воду. При стерилизации не рекомендуется допускать очень бурного кипения. Доливать надо горячую воду, а не холодную: от разности температур могут лопнуть банки.

Некоторые консервы можно и не подвергать кипячению. Это в том случае, если продукт укладывают в горячую банку горячим (не ниже 95 градусов), после чего ее заворачивают в одеяло, чтобы остыивание шло медленно. Таким образом происходит самостерилизация.

Надо отметить, что если какое-либо правило при консервировании не выполнено, получаются недоброкачественные консервы.

Спрашивали? Отвечаляем!

Так почему же мутнеет огуречный рассол?

Происходит это из-за содержания большого количества микроорганизмов, участвующих в процессе засолки огурцов. Но при кипячении эти микроорганизмы гибнут, а при последующем хранении оседают на дно, и рассол осветляется. При взбалтывании консервов рассол вновь мутнеет, однако это не отражается на качестве продукта.

Ну, а о том, что можно приготовить из томинамбура, и еще о многом другом мы расскажем в последующих наших выпусках.

„Зеленый горошек“ — дело тонкое

Да уж! Сколько раз приходилось многим из нас высыпать в отходы помутневшие консервы из него. А ведь так хочется научиться самим готовить «зеленый горошек» в домашних условиях!

«А я готовлю так», — поделилась своим опытом одна из наших читательниц по «горячему телефону».

Итак: «Выпущенный горошек промываю, бланширую (держу в кипятке 1—2 минуты), затем засыпаю в подготовленные стеклянные банки емкостью 0,5 литра и заливаю рассолом, содержащим 2 процента соли и 3 процента сахара. Банки накрываю крышками, которые креплю зажимами, чтобы они не слетали во время кипения, и ставлю в кастрюлю с рассолом той же концентрации, что и в банках с горошком. Это делают для того, чтобы сахар и другие вещества не выщелачивались из горошка. Очень важное условие: уровень рассола в кастрюле должен быть на 2—3 см выше крышек банок. Когда вода в кастрюле закипит, огонь уменьшаю и варю на слабом огне 1,5—2 часа

(да-да, иначе вам удачи не видать). Если рассол в кастрюле выкипел, его доливаю кипятком. После этого банки осторожно вынимаю, чтобы не сбить крышки, и герметически закатываю ручной закаточной машинкой. Ни в коем случае нельзя допустить, чтобы в банку попал воздух.

А мы, в свою очередь, напоминаем, что для консервирования годен только молодой горошек — созревший быстро портится, при кипячении дает мутный осадок.

Можно его консервировать и так: очистить от стручков и кожицы, вымыть, положить в эмалированную кастрюлю, залить соленой водой (20—30 г соли на 1 л воды) так, чтобы она только покрывала горох, и варить почти до готовности, затем укладывать в горячие банки и заливать водой, в которой он варился. Банки прикройте крышками, стерилизуйте 20 минут и герметично закройте.

Советы для выпуска подобрала и подготовила в печать А. БЕДОВА.

Познакомлюсь с женщиной 46—53 лет, не полной, без вредных привычек. Писать: главпочтamt, п/п 514096.

Надеюсь познакомиться с порядочным мужчиной 38—45 лет, ростом от 180 см. Писать: Сланцы-3, уд. № 444321.

Продается или меняется

на квартиру полдома. Есть огород, баня, кирп. гараж. Недорого. Тел. 73-903.

дачу в «Здоровье», эл. станцию, ж/б плиты, газ. котел, холодильник на квартиру. Тел. 74-178.

ВАЗ-2109 1988 г. в. Продам пианино «Красный Октябрь». Тел. 25-098.

3-комн. квартира в Лучках на 2-комн. в Сланцах и комнату. Тел. 73-603.

Сдается

дом на один год на берегу Плюссы. Предоплата. Адрес: ул. Климчука, 4—45.

Куплю

металлический гараж с установкой в другом месте. Тел. 24-763.

однокомнатную квартиру в Гостицах. Обменяю комнату или квартиру в Сланцах. Тел. 73-992.

однокомнатную квартиру. Тел. 52-322 до 17 часов.

меняется

3-комн. квартира улуч. план. в Сланцах на 3-комн. в Брянске. Адрес: пр. Молодежный, 5а—37 (после 18 час.)

однокомнатн. квартира новой план. (4 этаж) в Б. Полях на равноценную в Сланцах по дог. Тел. 42-669.

3-комн. квартира в Лучках (2 этаж) на 2-комн. и комнату. Возможны варианты. Тел.: 21-638, 25-026.

две комнаты на однокомнатную квартиру. Тел.: 23-406, 21-785.

3-комн. квартира (3 этаж) на 2-комнатную с доплатой. Тел. 73-098 с 9 до 16 час., кроме выходных.

однокомн. квартира нов. план. в Волхове на однокомн. в Сланцах. Тел. 24-728. * * *

2 комнаты в разных местах в Лучках на комнату в Сланцах в 2-комн. квартире. Адрес: ул. Ш. Славы, 16—13. * * *

3-комн. квартира нов. план. на 2-комн. с доплатой. Адрес: ул. Красная, д. 12.

Виктору Казимировичу РУЛЕВУ

Поздравляем с юбилеем. Желаем счастья, здоровья, благополучия.

Друзья, коллеги, спортивные.

Виктору Казимировичу РУЛЕВУ

Поздравляем с юбилеем. Желаем счастья, здоровья и спортивного долгожития.

Коллектив футбольной команды ветеранов сборной города Сланцы.

Телевидение

Показывает МОСКВА ЧЕТВЕРГ, 10 АВГУСТА

6.00 — Телеустро. 9.00, 12.00, 15.00, 0.30 — Новости. 9.20 —

Газета «Знамя труда» издается по вторникам, средам, четвергам, пятницам и субботам

Редактор А. В. АЛЕКСАНДРОВ

ВАШЕ ЧАСТНОЕ БЕСПЛАТНОЕ ОБЪЯВЛЕНИЕ

КУПОН

«Знамя труда»

ЗАПОЛНИТЕ КУПОН (БЛАНК ОБЪЯВЛЕНИЯ) ПИШИТЕ С СОКРАЩЕНИЯМИ, ЧЕТКО И БЕЗ ПОМЯРКИ
1 клетка — 1 знак (буква, цифра, пробел, знак препинания). Действителен на 11 августа включительно. Поздравления, соболезнования, объявления частных предпринимателей об оказании услуг и продаже товаров оптом по купону не принимаются.

Ваше данные для контроля, в газете не публикуются

Ф. И. О.

Адрес

Телефон:

Принесите или приведите купон в редакцию

НАШАДРЕС:

Ленинградская область, г. Сланцы, ул. Банковская, д. 3. Телефоны: 2-23-81, 2-17-85, 2-36-68.

а/м «Запорожец» в хор. состоянии, 1985 г. в. и мотоцикл «ИЖ-ЮК» 1980 г. в. с запчастями. Тел. 42-330.

н/разраб. участок 6 соток в «Здоровье», 1 куб доски. Цена 2 млн. руб. Тел. 51-428. Люба.

3-комн. квартира нов. план. (2 этаж) в Сланцах или Лучках (3 этаж). Тел. 25-236.

кофточка и газовая портативная двухконфорочная плита. Адрес: ул. Гавриловская, д. 37.

стиральная машина «Рига-8», универс. автозарядное устройство. Тел. 25-209.

щенки фокстерьера. Цена 120 тыс. руб. Тел. 22-165 в понед., четверг с 10 до 12 час. Олег.

срочно ч/б телевизор «Славутич-219» за 200 тыс. руб. Тел. 41-324 после 18 час.

щенки ротвейлера. Высокопородные с отл. родословной. Тел. 42-940 после 18 час.

2-комн. квартира нов. план. и комната в Лучках. Тел. 22-788 с 19 до 20 часов.

шина с камерой новая для мопеда за 50 тыс. руб. Тел. 24-455.

4-комн. квартира в Сланцах. Раб. тел. 21-763.

срочно комната в Лучках (2 этаж). Адрес: ул. Ш. Славы, 16—13.

2-комн. квартира нов. план. в Гостицах. Тел. 22-334 после 20 час.

тивные новости. 19.55 — «Открытая книга», сериал. 21.00 — Телеслужба безопасности. 21.10 — «На Дерибасовской хорошая погода, или На Брайтон-бич опять идут дожди», х. ф. 23.05 — Спорт. 23.20 — «Жермена» и «Бенжамен», сериал.

ДЕДУШКИ И БАБУШКИ, РЕБЯТА, ИХ РОДИТЕЛИ!

Зверяток удивительных увидеть не хотите ли? Со 2 по 13 августа в г. Сланцы на стадионе «Шахтер» проводит свои гастроли Московский передвижной зоопарк.

НАШ АДРЕС: 188540, г. Сланцы, ул. Банковская, д. 3. ТЕЛЕФОНЫ: редактор — 2-23-81; зам. редактора — 2-35-74; ответственный секретарь — 2-17-65; 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 — 2-13-80; бухгалтерия — 2-23-68. Объявления принимаются в бухгалтерии до 16 часов.

Газету печатали в Сланцевской типографии ГП «ППП-1», ул. Банковская, дом 3. Газету набирала Меликова В. Т., верстала Андреева О. А., печатала Ковалева Т. И. Объем 0,5 п. л. Тираж 3860. Заказ 1572. Свидетельство о регистрации № П 0981 выдано Региональной инспекцией по защите свободы печати и массовой информации (г. Санкт-Петербург) 16 июня 1994 года.

За сведения, содержащиеся в рекламе и объявлениях, ответственность несет рекламодатель.