

Советское

ОСНОВАНА

В 1936

ГОДУ

ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКАЯ ГАЗЕТА

КЕЖЕМСКОГО РАЙОНА

1992 ГОД

№ 84 (7581)

ЧЕТВЕРГ,

16

ИЮЛЯ

Цена 15 коп.

ПРИАНГАРЬЕ

Новости

МАГАЗИН ПЕРЕЕХАЛ

РЫНОЧНЫЕ отношения все более и более дают о себе знать. Для того, чтобы выжить в сегодняшних неподобных условиях, приходится на всем экономить и от многоного отказываться. Магазин «Культовары» в с. Кежма и так давно переехал один из отделов — ракфага. Это объясняется тем, что слишком высока арендная плата за помещение и электропроизводство.

«Помогаем тем,



КОГДА ГРОМЫХАЛА ГРОЗА

В ночь с 13 на 14 июля, когда над Кежмой громыхала страшная гроза, неожиданно загорелось здание филиала «Россельхозбанка».

Отстоять помещение частично удалось (стены стоят), но работать там теперь невозможно — перед администрацией Кежмы всталла еще одна проблема.

Информации подготовлены Г. БАРАНОВСКИЙ, Е. ЛАПШИНОЙ, Н. ЗОНОВОЙ.

ВЕСТИ ИЗ ОДНОГО СЕЛА

Кооператив «Ирбинский» оказывает существенную помощь не только колхозному предприятию «Бузанково», но и другим предприятиям, организациям, учреждениям села, в котором базируется.

Например, он полностью взял на себя обеспечение дровами школы, а для ФАПа делает это даже бесплатно и затраты на ремонт решил взять на себя.

Бесплатно завозились дрова зимой и инвалидам, которым нынче живется, наверное, труднее всех.

Как-то сложится их дальнейшая жизнь, но сами сестры полны оптимизма.

Фото В. РАТУЕВА.

Лес, полученный в результате лесосеки и лесоочистки полей, работники кооператива «Ирбинский» не вывозят за пределы района. Из крупных хлыстов строится жилье, из мелких изготавливаются штакетники и половая решетка, а также вагонка. Все реализуется на месте и пользуется спросом у населения.

В. ЗЫКОВ.

С начала осуществления программы реформ Президент и правительство не устают повторять о необходимости социальной защиты населения, смягчении жестоких ударов рыночных отношений.

На социальную политику отпускаются немалые средства, создаются специальные структуры, призванные заниматься помощью тем, кому сегодня особенно не легко.

У нас в районе появился комитет социальной защиты (председатель Г. Д. Радаев),

щие детей до года — 40 тысяч, 600 рублей; больные на молочной кухне; 400 тысяч сахарным диabetом — 12 тысяч, сенны, воспитывающие круглых сирот — 10 тысяч, 585 рублей; одиночные престарелые — 5 тысяч, 420 рублей; одиночные матери — 158 тысяч.

На наборы продуктов детям до одного года — 14 тысяч, на промтовары — 23 тысячи.

47 тысяч мы потратили на бесплатное питание. В столовых Кодинска и Кекмы по талонам питаются одиночные инвалиды, некоторые мно-

гания, 30 тысяч перечислены на молочную кухню; 400 тысяч инвалидами и ветеранами боевых действий колбаскорома — 10 тысяч, 8 рублей вместе 13. Еще администрация района выделила 600 тыс. рублей на смету Совета для снижения стоимости дров.

В отделе мы видимо талоны на «Зарю». Консистентно нуждается. С ремиками будем расплачиваться по окончании навигации.

А буквально на днях мы отправили почтовые пере-

КОМУ ХУЖЕ ВСЕХ»

администрация района делает немало для снижения социальной напряженности.

А с начала года в районном отделе соцобеспечения появилась новая штатная единица — заместитель руководящего по социальной защите. Им стала Н. Л. Шуровская.

На днях наш корреспондент Н. ЗОНОВА попросила Наталью Леонидовну рассказать о работе отдела по оказанию помощи малоимущим.

— Фонд социальной поддержки населения открыт в районе в феврале. Сформирован он из остатков бюджетных средств (на конец 1991 года). Кроме того, туда должны поступать средства от пересечек товаров в связи с либерализацией цен. Торговые организации, по нашим подсчетам, должны перечислить около 8 миллионов рублей. На сегодняшний день поступило только 2 млн. 300 тысяч. До конца года фонд получит подкрепление от краевого фонда социальной поддержки — 425 тысяч и 150 тысяч рублей.

За первое полугодие мы дважды производили выплаты за счет фонда. В первом квартале выплатили 294 тыс., 70 рублей, во втором — 1 млн. 554 тыс. рублей. Кто получил эти деньги? Инвалиды — 207 тысяч 75 рублей; многодетные семьи — 797 тыс., 410 рублей; неполные семьи — 188 тыс. 480 рублей; беременные женщины — 10 тыс. 400 рублей; кормящие матери, имею-

годетные семьи. В Кежме — 10 человек, в Кодинске — 40 человек. Тем, кто не может выходить из дома.

При отделе создана специальная служба — социальная помощь на дому. На сегодня в ней работают 17 человек, которые обслуживают 28 престарелых людей. В обязанности социальных работников входит покупка продуктов, лекарств, отправление телеграмм и т. д. Кроме того, они просто приходят поправлять, поговорить с одинокими стариками.

Раньше за одного обслуживаемого платили 170 рублей в месяц, теперь, с марта — 248 рублей. Это, конечно, небольшие деньги, у нас люди работают скорее по зову души и сердца.

Средства для расширения службы из отдела есть. Есть у кого-то есть сведения об остронуждающихся и есть желание им помочь — пускай обращаются к нам.

Кроме фонда социальной поддержки населения, в районе созданы (при Кодинской социальной защите) и фонд милосердия. За счет этого фонда, пенсионеры Кодинска получили возможность ездить на городском транспорте бесплатно весь летний период. За каждый месяц перечислено по 18 тысяч рублей. Из этого же фонда выделено 500 тысяч на дотацию для производств хлебобулочных изделий. Это позволило снизить цену хлеба в два раза (его себестоимость сегодня 32 и 40 рублей). Чтобы уменьшить стоимость детского письма.

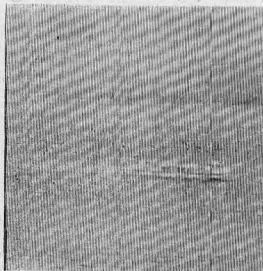
В заключение хотелось бы сказать, что когда появился фонд социальной поддержки населения, нам стало работать гораздо легче, т. к. мы всегда теперь имеем наличность, которой можем оперативно помочь людям. Нам ее выдают бесплатно, в первую очередь.

Конечно, помогаем мы далеко не всем, только тем, кому хуже всех. Социальную напряженность, растущую в обществе, мы, увы, полностью смягчить не в

СОВЕТСКОЕ
ПРИАНГАРЬЕ
АКЦИОНЕРНЫЙ
КОММЕРЧЕСКИЙ БАНК
«ЕНИСЕЙ»
КЛЮЧ К ВАШЕМУ УСПЕХУ!

Пути - дороги

«Мчит вода предо мною, и нет ей предела...»



Впервые мне пришлось плыть на теплоходе «Заря» в 1980 году. А произошло это потому, что самолет из Красноярска довез пассажиров лишь до Богучара, и в ту пору уже давала о себе знать нехватка бензина. Далее мы с сестрой должны были добираться, как хотим, а нам предстояло продолжить свой путь до Кежмы.

Переночевав в гостинице, мы с шестью турошли по нарицал, где буквально кштурмом взяли теплоход. Одной из нас досталось сидячее место, второй пришлось почти шесть часов стоять на ногах, пока основная часть пассажиров не вышла в пос. Коеникский. Это были в основном молодые ребята с рюкзаками и чемоданами. Наверное, строители. Должны быть, некоторые из них и до сих пор живут в этой земле и строят району город.

Несмотря на все тяготы пути (а плыть пришлось 12 часов), мы с восторгом обозревали берега Ангары. Дивились величию тайги, то светлой, то мистической темной; многообразию диких цветов, распускающихся по берегам; склонам потрепанным и побитым дождем скалам, которым пестрили надписи, сделанные руками неизвестных нам Николаев, Сергеев; Лен.

Мы не очень запомнили названия деревень, к которым прибывали, но все же в памяти осталась Болтурина и его знаменитая, спускающаяся лесенка, от деревни вниз по угоре реке, где, по слуху, Алешико и Таежник, которые как-то странно расположены, чтобы «Заря» могла проплыть сквозь, чтобы взять пассажиров.

Усталые, но счастливые, укачанные на волнах, получившие массу впечатлений, добрались мы до дома...

...И вот прошло ровно 12 лет. К сожалению, лишь второй раз в жизни пришлось мне плыть по Ангаре «Зарей». И каковы же были теперь мои впечатления? Опять, как много лет назад, встать пришлось ранехонько. Не позавтракав, потому что волокола — поздорви ли на теплоход, — я пришла из-за прищадки. И что же: лишь 3-4 пассажира находились в салоне. Правда, потом народ подошел, но мест свободных хватало на протяжении всего пути.

Закачалась на волнах «Заря» и плавно двинулась вперед. Впечатленный и не этот раз был масса. Гайки, цветы и склады не утратили своего великолепия, на шиберках нас слегка потряхивали, а солнце то светило ярко, проекция наше существо, то скрывалось за тучи (накануне нако-е-то прошел долгожданный дождь).

По-прежнему целила была лесенка в Болтурину, но не привыкли мы к Алешико, да и улицы, что стояла, на самом деле.

Изменилось не только это. Из-за дороговизны билетов (до пос. Коеникский — 279 рублей), наверное, пассажиров было мало. А еще мы отметили то, что в салоне была идеальная чистота, все покрашено, подклеено, хотя заметно, что судно уже не новое.

Я поинтересовалась у пассажиров, почему они выбрали для себя путешествие по воде. Были названы две основные причины: относительно дешевая, по сравнению с Аэрофлотом, цена на билеты и отсутствие рейса вертолета в воскресенье день. Альфы часов плыть лучше, чем лететь и у «Зари», и у вертолета почти — полдень, — говорили многие.

К сожалению, в дорожной суете мне не удалось узнать фамилии людей, которые доставили нам удовольствие проплыть по любимой реке на чистом и ухоженном теплоходе. Но я благодарю Богучар, речники, те, кто везли и везет пассажиров на марширующую «Зарю» 12 июня по маршруту Кежма — Богучар — Усть-Кут — волокола.

И здесь же хочу дегтя пригласить на каникулы в мой идеалогический рассказ о путешествии. Прияя где-то минут без даты двинувшись на остановку автобуса, мы ждали его до 12-30. А нельзя ли, если автобусы в поисках ходят через полчаса, то сорвавшись с места, дождавшись пассажиров, а если они ходят через час, то хотя бы к единственный раз в сутки теплохода отправлять автобус! Как вы считаете, предприятие «Сатурн»?

Г. ДОМАШНЯЯ.

СЛОВО — ЭКОНОМИСТУ

С ЕГОДНА, когда полноценные продукты питания появятся на прилавках по фантастически величественным, средневековистическим градам, тем более бедным студентам и пенсионерам, не до них.

Если судить по тому, как мы с женой стали питаться, особенно теперь, когда прошлогодние запасы кончились, то заметно, что значительно возросла в рационе доля хлеба. После отпуска цен на него в нашем селе хлеб из муки высшего сорта стал стоить 7 рублей 20 копеек, а после отпуска цен на бензин: булочка стала стоить 12 рублей 90 копеек. И вот сегодня за один день на хлеб трату 40 рублей, а за месяц — 1200.

Кстати сказать, индексация цен мне как экономисту по специальности практически не представляется возможной, т. к. в различных регионах огромной России, да и даже в пределах маленького города, настолько разные уровни цен, что учеси это в общем по стране невозможно. При этом эти цены пока не имеют малейшего признака стабилизации. Главной причиной ценового хаоса является журналистико-спекулятивный произвол монополи-

ство — товаропроизводителей и торговли.

Вот хотелось бы поделиться своим мнением о ценообразовании пока только хлебом, причем только из муки высшего сорта. Думаю, что читатель простит автора этих строк за множеством цифр.

Попытавшись тем, что я являюсь представителем постоянной депутатской комиссии, подробно ознакомился с калькуляцией цен на вышеназванный хлеб. Он составлен из четырех хлеба из 100 кг муки. Стоимость муки данного сорта может колебаться в зависимости от цен на зерно, естественно, от затрат (издержек производства) мукоукладки и промежуточных сбытовых звеньев и транспортных расходов.

В данном случае она стоит 143 руб. 50 коп. (10 кг). Чтобы выпечь хлеб, необходимо другие, кроме муки, ингредиенты (дрожжи, соль, сахар, масло, растительное). Итого прямых затрат 191 руб. 02 коп. Выход печеного хлеба 136,3 процента. Разделив стоимость хлеба и добавок на выход готового хлеба, получаем (округленно) 1 руб. 40 коп. за 1 кг.

Чтобы вывести полную себестоимость 1 кг хлеба, изъ-

бавляются все затраты (транспорт, топливо, электроэнергия, зарплата рабочих, 37 процентов на отчисления от зарплаты в пенсионный фонд района, содержание помещения). Прочие

затраты и плюсовая прибыль (прибыль — пекарня на балансе райсоюза) — 20 процентов от суммы всех затрат.

Таким образом, обратите внимание, покрыва все затраты, получив 20-процентную прибыль, полную розничную цену — одного килограмма хлеба должна получиться 5 руб. 16 коп. А вот кооператорство это не удовлетворяет. Им надо еще платить за кредиторов, то есть на зерно. А это, конечно, благо, жить ведь надо — почти 9 коп., точнее, 8,8 от каждого рубля продажи. Поэтому цена хлеба получается 9,88 рубля, или 98 копеек. А это, конечно, плохо, жить ведь надо — почти 100 копеек, за один кубометр — разве это дело?

Зная о том, что за каждого пекаря и пекарни, и показывает счетчиками надо платить копейки, и немалые, жечь энергии круглосуточно — это как? Держать в штате хлебопекарни 4 кондитеров (которые должны пекаря привести в порядок, не пекут) с месячным фондом зарплаты более 0,5 миллиона рублей, плюс 10 копеек на таре, а содержание помещений (в основном топливо) покупателю обходится почти в 3 коп. (2,75) от каждого рубля купленного товара.

Где же «золотая середина», чтобы был «валюты и овцы цели»? Лекарство есть одно: торговать необходимо, чтобы уметь, а это значит — быть торговому работнику профессионалом (коммерсантом, хозяйственником и т. д.).

Работники нашего потребкоопа и их подчиненные на местах, надо полагать, в основном специалисты (товароведы, экономисты, счетчики, рабочие и т. д.). Но они люди, учились и работают под чутким руководством ветеранов. Столичные кишились тогда с цветочными ярмарками, скромными, они в большей части демонстрировали свою неумение, растрастились.

Факты? Пожалуйста. Имея

хорошую большегрузную автомашину, покупать дрова почти по 100 руб. за один кубометр — разве это дело?

Зная о том, что за каждого пекаря и пекарни, и показывает счетчиками надо платить копейки, и немалые, жечь энергии круглосуточно — это как?

Держать в штате хлебопекарни 4 кондитеров (которые должны пекаря привести в порядок, не пекут) с месячным фондом зарплаты более 0,5 миллиона рублей, плюс 10 копеек на таре, а содержание помещений (в основном топливо) покупателю обходится почти в 3 коп. (2,75) от каждого рубля купленного товара.

Еще раз повторю: рынок требует твердого знания конъюнктуры рынка и спроса на население на купленные и доставленные товары, а наружу выносить стоимость национального хлеба, покрывать его ценой аппетита торговцев, работников, получать принципиальную оплату (особо — напрягая силы и ум) если не пропустить то, во всяком случае, безразлично.

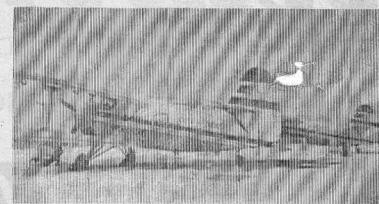
Рекомендую читателям газеты понимающе сре-

дики, что это такое, ценам можно пропустить.

Еще раз повторю: рынок требует твердого знания конъюнктуры рынка и спроса на население на купленные и доставленные товары, а наружу выносить стоимость национального хлеба, покрывать его ценой аппетита торговцев, работников, получать принципиальную оплату (особо — напрягая силы и ум) если не пропустить то, во всяком случае, безразлично.

Рекомендую читателям газеты понимающе сре-

дики, что это такое, ценам можно пропустить.



О ценах, пассажирах и еще кое о чем...

В самом разгаре летний отпускной сезона. В прошлом году в это время в кассе Аэрофлота, что расположено в крохотном помещении по улице О. Колесникову, было не подступиться. Разгоряченные кодинцы пытались купить билеты. Сегодня в кассе не очень людно — и я решила поговорить с женщиными, работающими в этот день здесь. Диспетчер Татьяна Александровна ВОЛТОВОЙ и Валентина Владимировна ЕМЕЛЬЯНОВА и я задаю вопросы.

— По сравнению с прошлым годом уменьшился ли поток пассажиров? Каковы основные причины этого?

— Считаем, что не повышенное ценовое давление на пассажиропоток, а скорее сокращение рейсов. В частности, в Красноярске ходят 8, а теперь всего 3 рейса, и они постоянно переносятся. Влияет также отсутствие наличных денег, хотя мы принимаем и пересыпалки, и оплату по чекам, и чековыми книжками. Рейсы стартуют в 8:00, 10:00, 12:00, 14:00, 16:00, 18:00, 20:00, 22:00, 23:00, 24:00.

— Появились ли в этом году новые маршруты?

— Ни одного. Наоборот, сняты ранее регулярные выполнимые рейсы до Иркутска, Абакана, Караги... — Изменились ли люди, покупающие у вас билеты? Кто из них чаще всего приходит в кассу?

— Люди не изменились, тот и ведет себя достойно. Чаще всего недовольство возникает из-за отсутствия мест на рейс, размытой информации о ценах, задержки ответа на бронирование.

— Кто воспитан, тот и ведет себя достойно. Чаще всего недовольство возникает из-за отсутствия мест на рейс. Недавно один пассажир стоял у кассы, грозясь уйти в кассу, но, к счастью, в кассе находилась милиционерша. Неприятно все это.

— Устраивают ли вас условия работы?

— Нет, категорически не — устраивают. Помещение нечестиво и грязно, кассы и холлы крошечные, два зимой двери, летом текут вода и двери.

— Почему так дорог тариф до Кежмы?

— До Богучара летает АН-2, а до Кежмы вертолет, который

еще находится в постоянном напряжении от грядущих дикоречий. Создание концерна «Красноярскавиа», к которому мы относимся, работу и порядок не улучшило. Все по старому. Хотели кассу перенести в Дом быта, но там тоже неудобно. В проекте строительства управления здания для авиаотряда из Кежмы, планируется кассу там. А пока вот так и работаем.

— Раньше родственники и знакомые могли купить билеты своим гостям на обратную дорогу без документа, и это было очень удобно, а теперь строго по паспорту, — это не устраивает...

— Об этом уже говорилось и разъяснялось. Пассажиры, которые купили билеты

заплатившие, роптали, стояли

и требовали возврата денег, но паспорт не имел никакого значения.

— Кто воспитан, тот и ведет себя достойно. Чаще всего недовольство возникает из-за отсутствия мест на рейс. Недавно один пассажир сто

зился уйти в кассу, но, к счастью, в кассе находилась милиционерша. Неприятно все это.

— Устраивают ли вас условия работы?

— Нет, категорически не — устраивают. Помещение нечестиво и грязно, кассы и холлы крошечные, два зимой двери, летом текно-

зат вода и двери.

— Кто из вас помогает, дышать нечем, ведь у нас солнечная сторона. Работаем на износ, да

«Крутая» буханка

затраты и плюсовая прибыль (прибыль — пекарня на балансе райсоюза) — 20 процентов от суммы всех затрат.

Таким образом, обратите внимание, что за каждого пекаря и пекарни, и показывает счетчиками надо платить копейки, и немалые, жечь энергии круглосуточно — это как?

Держать в штате хлебопекарни 4 кондитеров (которые должны пекаря привести в порядок, не пекут) с месячным фондом зарплаты более 0,5 миллиона рублей, плюс 10 копеек на таре, а содержание помещений (в основном топливо) покупателю обходится почти в 3 коп. (2,75) от каждого рубля купленного товара.

Где же «золотая середина», чтобы был «валюты и овцы цели»? Лекарство есть одно: торговать необходимо, чтобы уметь, а это значит — быть торговому работнику профессионалом (коммерсантом, хозяйственником и т. д.).

Работники нашего потребкоопа и их подчиненные на местах, надо полагать, в основном специалисты (товароведы, экономисты, счетчики, рабочие и т. д.). Но они люди, учились и работают под чутким руководством ветеранов. Столичные кишились тогда с цветочными ярмарками, скромными, они в большей части демонстрировали свою неумение, растрастились.

Факты? Пожалуйста. Имея

хорошую большегрузную автомашину, покупать дрова почти по 100 руб. за один кубометр — разве это дело?

Зная о том, что за каждого пекаря и пекарни, и показывает счетчиками надо платить копейки, и немалые, жечь энергии круглосуточно — это как?

Держать в штате хлебопекарни 4 кондитеров (которые должны пекаря привести в порядок, не пекут) с месячным фондом зарплаты более 0,5 миллиона рублей, плюс 10 копеек на таре,

а содержание помещений (в основном топливо) покупателю обходится почти в 3 коп. (2,75) от каждого рубля купленного товара.

Еще раз повторю: рынок требует твердого знания конъюнктуры рынка и спроса на население на купленные и доставленные товары, а наружу выносить стоимость национального хлеба, покрывать его ценой аппетита торговцев, работников, получать принципиальную оплату (особо — напрягая силы и ум) если не пропустить то, во всяком случае, безразлично.

Рекомендую читателям газеты понимающе сре-дики, что это такое, ценам можно пропустить.

В. ЧУЧИН,
экономист.

Когда мы дома

◆ ТОЛЬКО ДЛЯ МИЛЫХ ДАМ



„ЗВЕДНЫЕ“ РЕЦЕПТЫ

Июль. Жара. В такое время греет к воде, к ее мирному журчанию и прохладе. Сидишь у браньющихся деревьев, опустив ноги в теплую солнечную сверху печеть. Где-то мимузы в голове нет никаких мыслей — пустота, даже книжку читать не хочется.

Но вот раздаются ребяческие голоса, шум лодочных моторов, и невольно приходитсѧ очнуться от своего блаженного состояния. Броенно облиплены юные рыбаки лет 8-12 с разномалийными удочками, разноцветными поплавками и гайками вместо грузин. Пронесся народный гул. Пронесся народный гул. Пронесся народный гул.

С полчаса наблюдало за тем, как пацаны и девчонка Маринка таскают одну за другую мелкую рыбешку: пескарей, ельцов, ершиков. Один перед другим ребята похвалился: «Во, какого я бытая поймал! Рыбки в деревках все прибавляются, и я решусь спросить у рыбаков, для кого они добывают рыбу.

А потом у моей бабушки курички, она им рыбку крошила, а еще собаке варила. Ваня. Нашим свинкам. Во-

ре и Маше нужен рыбий жир, а в рыбе он есть, кошки жрут рыбку. Ельцов я солю и сушу — они вкусные.

Миша. А мы эту мелкуюловим, мы ее отпускаем с папкой настоящую рыбку, с конечкой в здании на рыбаку.

Саша. Псковской мамы варят собаке, а я из ельцов она отлично уху готовлю.

Вот такие детины написали — прислали.

Раз уж у нас разговор зашел о рыбье, то логично будет предложить рецепт приготовления блюда из рыбки, который делится актриса из Ленинграда Александра Аасмия. Мы же эту актрису больше знаем под фамилией Яковлевой и многие помнят ее в фильме «Экипаж», где она играет стюардессу того золотучного рейса.

Междудом готовят форель или осетрины, но можно, читая рецепт о форели, представить, что это щучка с хариусом. У нас не водится форель, но это не беда, наша ангарская рыбка не хуже.

Форельные рецепты без кожи и костей режут кусочками шириной 1—1,5 см и длиной

7—10 см, посыпают солью, перцем, щепоткой пореянной зеленью, поливают растительным маслом, лимонным соусом или разведенной лимонной кислотой, перемешивают и ставят на попечальца в холодильник для marinования.

Между тем готовят кляр: пшеничную муку, соль, сахар, растительное масло разбавляют холодной водой или молоком и замешивают жидкое тесто. Добавляют взбитые сливки и опять осторожно перемешивают.

Форель вынимают из холодильника, обмакивают каждый кусочек в кляр и жарят во фритюре, нагретом до 160-180 градусов, до образования золотистой корочки. Пока форель жарится, режут колбасу ломтиками, пассеруют и подают к столу вместе с рыбой. На гарнир — молодой отварной картофель. И обязательно — суп.

По-моему, все компоненты должны быть ярко, особенно — отварной картофель, который будет ужас через несколько часов, а пока пока с удочкой на реку, а с тяжкой в поле!

Г. ДОМАШНЯЯ.



РЕЦЕПТЫ ВАШИХ ЗНАКОМЫХ

А сейчас давайте спустимся с небес на землю и посмотрим вокруг: сколько милых, скромных женщин окружает нас, и на каждой (думаю, что в этом не ошибаюсь) тоже есть свой заветный рецепт — или свой собственный, или унаследованный от мамы или бабушки, или просто где-то когда-то вычитанный и тоже ставший «своим» в результате долгого пользования и совершенствования. Конечно, не каждая согласится выдать секрет своих фирменных блюд, но большинство понимает простую истину: добро, отданное людям, возвращается к тебе сторицей. Итак, мы предлагаем вашему вниманию

ОТКРЫВАЮТ ее жительницы Н. Кекмы, ГАЛИНА ВАСИЛЬЕВНА ОГОЛИНА работает инспектором по общественному столу при местном сельском Совете. Погрубите приготовить по ее рецепту украшение любого праздничного стола — национальное узбекское блюдо.

ЧАФАН

Рецепт этот приближен к местным условиям — учитывается то, что не все ингредиенты для настоящего чафана мы можем достать.

На сковороде, плоским блюдом, краями вплотную края чулка (или полоски — кому кому нравится) тертых соломинок скрепляют овощи: капусту, сельдерей, морковь. Стараются расположить их так, чтобы не было перегородок, а с теми, которые, конечно, есть, стараются не делать слишком много. Заправлять овощи только солью (капуста), или сахаром (морковь). В центр блюда кладется мясо с луком. Приготавливается оно так: Положено мясо замачивается на полчаса в уксусе, затем нарезается соломкой и жарится в растительном масле (один стакан) вместе с луком (лук, как и мясо, берется пол полно).

Это блюдо выглядит очень живописно, поэтому, прежде чем есть, дайте гостям возможность на него полюбоваться. Затем все лежащее на блюде перемешивается и раскладывается по тарелкам. Смесь соли, сахара и растительного масла создает своеобразный вкус. Приятного аппетита!

САЛАТ ИЗ БОТВЫ РЕДИСА
ВОЛГАРЬ

Берется ботва редиски (можно и моркови), зеленый лук, огурцы (пропорции вам подскажет наличие этого в вашем огороде и ваш вкус). Все тщательно моется, пересыпается, подсушивается и мелко измельчается. Можно добавить яичко. Заправляется солью и растительным маслом (сметаной, майонезом).

КРОЛИК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ДУХОВКЕ
ВОЛГАРЬ

Это блюдо можно готовить и из курицы (мяса, но, по мнению Галины Ваисильевны, из кролика получается вкуснее). Тушка рубится на части по 100 гр., складывается на противень, солится, перчиается, посыпается луком. Сверху кладется слой картофеля, нарезанного пластиками, привязывается к пульсе, очень туго забинтовав руки. Когда зубная боль ощущается на правой стороне, то чеснок привязывают к пульсе левой руки и наборот. (Перед наложением чеснок надо закрыть запястье руки тряпкой).

на листе — так выглядит блюдо аппетитно.

У НОВОЖЕКЕМСКИХ женщин есть свой торт, где они делают секреты из цветов, ванили, приготовления блюд. Называется он «Хо-зяинка». Одна из самых активных его участниц является МАРИЯ ПАВЛОВНА ВИЛЬТОВСКАЯ. Она работает дипломером в ПМК, а по специальности — агроном. На выходные, поэтому на ее столе уже в начале июня, появляются красные помидоры, созревшие на корню, а в оинах, красуются плети оторвавшихся от них плодами. А может, секрет в другом — ее трудолюбие. На краю тарелки или тазика ставятся яичница, помидоры и края, а в центр — висящими на своих ножках растениях, да с своих двоих. Живет в Новой Кекме с 1984 года, а родилась в г. Черкасово Иркутской области.

Мария Павловна считает, что в наш рацион обязательно должна входить зелень. Не нужно доказывать, сколько созревают помидоры или капуста, ведь можно приготовить вкусные и полезные блюда из того, что обычно в пищу не употребляется — из ботов огорода и растений. Вот как торт.

КАРАВАШЕК
ВОЛГАРЬ

Берется кислое тесто, желательно сдобное. Раскатывается длинная лента, на нее накладывается любая сладкая начинка. Лента закрывается, защищается, затянута нарезанными галушкиами. В форму с выпуклыми стенками наливается начинка, галушки обмакиваются из сворачиваются и кладутся в форму. Форма ставится в духовку.

Форма выпечка бледно-зеленая, а заливается в размерах, и заливается форму, принимая ее очертания. Готовый кара-вашик наливается сметаной и очень практичными рецептами:

ПОМИДОРЫ СУХОГО ПОСОЛА

Созревшие помидоры моются, сушатся. Удаляются пломоноки и аккуратно разрезается место, откуда она растет. В образовавшуюся

небольшую ямку насыпается соль, перемешанная с молотым перцем и толченным чесноком. В эту смесь можно добавить мелко нарезанную зелень укропа или петрушки. Ямка заполняется до краев, соль уплотняется. Приготовленный таким образом помидоры кладутся на тарелку или тазик и ставятся в прохладное место. К следующему утру будут уже готовы. Долго они не хранятся, и заготавливая их так, образом в зиму нецелесообразно.

Тем же, кто хочет сохранить горячие помидоры свежими, должен приправить другой рецепт:

СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ — К НОВОМУ ГОДУ

Осенние помидоры срываются вместе с кистями и разрезаются в прихожей или других помещениях (кухня для этой цели не годится — там слишком жарко). Могут храниться в таком виде до следующего года.

А этот рецепт с симпатичным названием достался Марии Павловне от матери

КАРАВАШЕК

Берется кислое тесто, желательно сдобное. Раскатывается длинная лента, на нее накладывается любая сладкая начинка. Лента закрывается, защищается, затянута нарезанными галушкиами. В форму с выпуклыми стенками наливается начинка, галушки обмакиваются из сворачиваются и кладутся в форму. Форма ставится в духовку. Форма выпечка бледно-зеленая, а заливается в размерах, и заливается форму, принимая ее очертания. Готовый кара-вашик наливается сметаной и очень практичными рецептами:

В следующем выпуске рубрики со своим знакомыми встретятся жители Кекмы.

Знакомилась и запомнила рецепты М. КАРМАНОВА.

● Реклама ● Справки ● Объявления ●

Вниманию руководителей и главных бухгалтеров предприятий и организаций!

МП «КОНТАКТ» предлагает:

- бухгалтерские и карманные калькуляторы различных модификаций;
- папки делового человека,
- МП «КОНТАКТ» осуществляет гарантированное техническое обслуживание поставляемой техники.

Справки по телефону: 2-43-31.

Адрес: ул. 25 лет БГС, д. 5, кв. 132 с 15-00 до 18-00 час.

**Дивногорский гидроэнергетический техникум про-
должает прием учащихся на очное и заочное отде-
ление:**

База 9 и 11 классов — очное,

База 11 классов — заочное.

1. Гидротехническое строительство — техник-гид-
ротехник.

2. Эксплуатация и ремонт строительных машин и
оборудования — техник-механик.

3. Техническое обслуживание средств гидромеха-
ника — электромеханик.

Зачисление по результатам выпускных экзаменов
в конце июля.

Стипендия 756 руб. + талоны на питание на сумму
180 руб.

Адрес: 663080, г. Дивногорск, ул. Чкалова, 41. При-
емная комиссия, телефон: 2-33-90.

**КП СП «СИБЧЕЛЕНДЖ» приглашает для работы на
своем предприятии:**

— столяр, слесарь на автоучасток; водители
категории «Б» и «Д», бульдозерист, экскаваторщик
на гидравлический экскаватор, машинисты вальцовочных
машин, машинистов на ЛТ-72, тракториста на Т-40, ма-
шиниста на К-700, слесарей-гидравликов, механика
на автоучасток.

Оплата труда по договоренности от 3000 руб. до
30000 руб.

Предоставляется ежегодный отпуск в количестве
48 рабочих дней, через 3 года — дополнительно 24
рабочих дня.

Работники производства пользуются бесплатными
обедами.

Работник производства, отработавший два года и
достигший высоких показателей в труде, ставится на
очередь на приобретение тела, радио, видеозаппа-
ратуры, бытовой техники, мебели и других товаров
повышенного спроса и в течение последующих 2-х
лет вносит ежемесячно предварительную плату за
приобретаемый товар. По истечении указанного сро-
ка работнику, выплатившему полную стоимость това-
ра, выдается товар.

Работник, отработавший на производстве 3 года,
становится на очередь на приобретение по истечении
последующих 3-х лет легкового автомобиля любой
марки на условиях, указанных выше.

Товары реализуются по льготным ценам.

Молодым семьям выделяется для устройства быта
денежная ссуда.

. В ЦЕНТРАЛЬНОЙ РАЙОННОЙ БОЛЬНИЦЕ (ГОРОДСКАЯ ПОЛИКЛИНИКА) ВЕДЕТ ПРИЕМ ПРАКТИЧЕСКИЙ ПСИХОЛОГ!

Использование ориентировано на немедикаментозные
психологические средства воздействия при:

- депрессии, стрессах, навязцах, состояниях душевной угнетенности, острых переживаниях, отрицательных эмоциях;
- опасности развития заболеваний внутренних органов;

- нарушениях межличностного общения;
- табакокурении;
- семейных проблемах: сексуальных расстройствах, отсутствии взаимопонимания между супружескими, родителями и детьми.

ИТОГОВЫЙ ЭФФЕКТ

- мобилизация защитных свойств организма;
- стимулирование процесса выздоровления;
- понимание других людей и себя;

- уменьшение или прекращение приема лекарств (под контролем лечащего врача);
- снижение риска госпитализации;
- снятие психиатрической напряженности, усталости;

- активизация жизненных сил.

Кабинет № 33. Время работы с 18.00 до 21.00 —
вторник, среда, четверг. Суббота — с 9.00 до 13.00.

Прием платный.

Справки по телефону: 2-22-03.

**Учредители: ТРУДОВОЙ КОЛЛЕКТИВ РЕДАКЦИИ,
УПРАВЛЕНИЕ ПЕЧАТИ И ИНФОРМАЦИИ
АДМИНИСТРАЦИИ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ.**

Наш Адрес:

663740, г. Красноярск

Красноярского края

телефоны: 2-28-98, 2-41-31,

2-45-21.

Газета выходит
по вторникам,
четвергам
и субботам

**Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Мини-
ни авторов публикуемых материалов могут не совпадать
с мнением редакции. Ответственность за содерж-
жение объявлений несет рекламодатель.**

ОДЕЛЫ РЕДАКЦИИ:
общественно-политический,
социально-экономический,
информации и
фотоиллюстрации,
писем.

Индекс 52336.
Печать высокая.
Объем 1 печ. л.
Тираж 4000.
Заказ № 084.

**Кежемская типография уп-
равления печати и инфор-
мации администрации Крас-
ноярского края.**

РЕДАКТОР Л. И. КЛИМОВИЧ.

Ответственный секретарь
Г. Барановская.
Корректор Н. Полякова.
Метроплан О. Карапанова.
Литографист Г. Левдо.
Печатник Ф. Гусев.

**РАЗМЕНИВАЕТСЯ четырех-
комнатная квартира (50,4 кв.
м) на шестом этаже по адресу:
ул. 25 лет БГС, 14, кв.
71 на трехкомнатную комнату-
ную в г. Кодинске.**

Обращаться по указанно-
му выше адресу в любой
день после 19.00 час.

**■ МПСП «Жилстройпроект»
на постоянную работу ТРЕ-
БУЮТСЯ сторожа.**

**■ Желающим приобрести
мотокультиватор необходимо обратиться в МПСП
«Жилстройпроект» по адресу:
г. Кодинск, ул. Колесни-
ченко, дом 22 (133 дом, 5
этаж) или по телефону 2-42-00.**

**■ БОРОВСКОЙ ХИМЛЕС-
ХОЗ приглашает на работу:**

— brigadist лесозаготови-
телей (валищик, тракторист,
чокеровщик, обрубщик су-
чьев);

— сборщиков живицы;

— плотников на строи-
тельство жилья.

Оплата труда сдельная, на
строительство плотникам —
по договоренности, выплачи-
вается районный коэффи-
циент, северные.

Обращаться по адресу:
п. Тагара, БОРОВСКОЙ
ХИМЛЕСХОЗ в часы работы
с 8-00 до 16-00, кроме суб-
боты и воскресенья.

**■ УСМ-7 требуются на
постоянную работу:**

— кровельщики,

— эл. монтеры и монтажни-
ки по ремонту грузоподъ-
емных механизмов.

Оплата труда сдельно и
премиально-премиальная.

— Сторож.

За справками обращаться
по телефону:

2-13-50 — начальник; 3-34-45

— отдел кадров.

**■ КОДИНСКОМУ ЗАВО-
ДУ КПДС срочно требуются
для работы:**

— в аграрном цехе —

электротягачики;

— в формовочном цехе —

формовщики;

— на БСЦ — слесари-ре-

монти, —

— эл/слесари,

— слесари-сантехники;

а также электрослесари по

кранам, энергетик, электри-
ки, рабочие склада.

Зарплата 14—16 тыс. Ра-

ботники завода имеют воз-

можность приобретения

сборного железобетона для

строительства кооперати-
вного гаража на льготных

условиях, получения участ-
ка для строительства дачи

в заводском кооперати-
ве «Тавежник».

Оплата за обеды в за-
водской столовой — безна-
личная.

МЕНЯЕМ трехкомнатную

квартиру внутри города на

различные квартиры.

Квартира на 4-м этаже 5-этажного кир-
пичного дома. Комнаты

изолированные, 42 кв. м,

есть лоджия.

Адрес: пр. Ленинского

комсомола, д. 7, кв. 117.

Кежемскому государственному дорожно-ремонто-
но-строительному предприятию на постоянную рабо-
ту ТРЕБУЮТСЯ:

1. Машинист трактора Т-150, К-700.

2. Автогрейдерист на автогрейдер ДЗ-143.

3. Автокрановщик на а/кран СМК-101.

4. Экскаваторщик на ЭО-4120, ЭО-5124.

5. Бульдозерист на Т-130.

Средняя заработка 15 тысяч рублей. Вы-
плачивается за разездной характер работ 22 руб.
50 коп. в день.

Обращаться по адресу: база в комзоне ДРСП.
Телефон 2-21-45.

К СВЕДЕНИЮ КАДРОВЫХ СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЙ, ОРГАНИЗАЦИЙ, УЧРЕЖДЕНИЙ...

Законом Российской Федерации «О внесении из-
менений в Кодекс законов о труде РСФСР» внесены
следующие изменения и признаны утратившими си-
лу:

а) статья 18 прим.

б) пункт I прим статьи 33

в) в статье 36 ссылка на пункт I прим статьи 33.

При увольнении работников на основании статьи 40 прим 3 КоЗП РСФСР, в том числе и в период действия пункта I статьи 33 КоЗП РСФСР, работникам выплачивается выходное пособие в размере среднего заработка за период трудоустройства, но не свыше двух месяцев со дня увольнения за них сохраняется средняя заработная плата с учетом выплаченного выходного пособия.

Средняя заработная плата может быть сохранена на период трудоустройства, в порядке исключения, и в течение третьего месяца со дня увольнения. Это решает борьба труда и занятости населения при условии, что работник заблаговременно (в двунадцатый срок после увольнения) обратился в бюро и не был трудоустроен.

**■ ПЭТСК ПСЭО БоГЭС на постоянную работу
срочно требуются:**

— главный диспетчер — образование высшее,
инженер-электрик

— водители категории С, Е

— эл. монтеры по обслуживанию эл. оборудования

— слесарь по ремонту котельного оборудования

— слесарь АВР

— слесарь-ремонтник

— машинист электродных котлов

Работники ПЭТСК пользуются всеми льготами для проживающих в районах, привлеченных к районам Крайнего Севера. Для рабочих ежемесячно установлены премии в размере 60%.

За справками обращаться в отдел кадров ПЭТСК по тел. 2-13-44.

Приближается 30-й тираж, а любители лотереи «Спортивлото», «Спортивпрогноз» знают, что в этом тираже будет разыгрываться приз «+ МИЛЛИОН».

Для новичков напоминаем: принимают участие в розыгрыше приз «+ МИЛЛИОН» выигравшие билеты в 30-м тираже 6 или 5 номеров в лотерее «Б из 36», 13 исходов в лотерее «Спортивпрогноз». Все они получают полагающиеся им выигрыши и плюс право на участие в розыгрыше приза «+ МИЛЛИОН». Розыгрыш будет проводиться по Центральному телевидению в сроки 32 тиража.

Прием членей «Б» на 30 тираж заканчивается 10 июля. Слешите, у Вас есть шанс стать богатым.

Спортивлото ждет Вас и желает удачи!

**КОЛЛЕКТИВ ПЖРЭО выражает глубокое со-
близение родным и близким по по-
тому безвременной кончины
ВЛАДИМИРА МАРКОВИЧА
МИРОНОВА.**