

■ АКТУАЛЬНО

Послание Президента

Сегодня Президент России Владимир Путин в Мраморном зале Большого Кремлевского дворца выступит перед депутатами Федерального Собрания с посланием, в котором содержатся основные направления развития страны на ближайшее будущее.

Подобные выступления президента, связанные главным образом с началом работы над бюджетом страны на следующий год, обычно проходили ранней весной. Но на сей раз в связи с выборами и формированием В.Путинской своей команды это событие немного затянулось.

И вот теперь президент должен рассказать о ближайших планах правительства, касающихся налоговой реформы, бюджетной, социальной политики и так далее. Сама процедура послания не предусматривает какой-либо дискуссии. В.Путин выступит перед Федеральным Собранием, и на этом мероприятие закончится.

Как сказал в беседе с телеведущей депутат Государственной Думы от Свердловской области Валерий Воронин, "для нас важно будет посмотреть и сопоставить, что уже сделалось российское правительство и что оно собирается делать в будущем".

Большой интерес депутатов вызывает политика государства в области социальной защиты граждан. Очевидно, что государство просто не в состоянии помочь всем нуждающимся. Тем более что льготы получают огромное количество людей, многим из которых данная помощь и не требуется. Главное — определить критерии, по которым должны будут претендовать на социальную помощь.

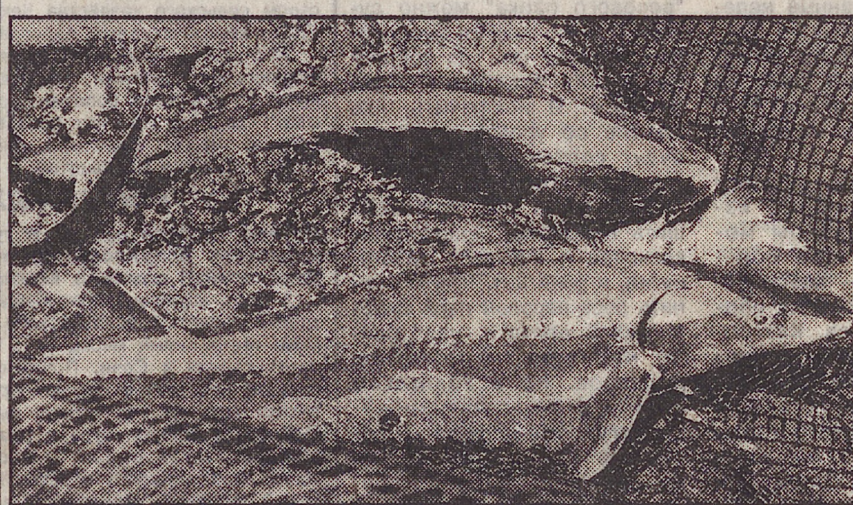
Далеко не лучшие времена могут настать для российских регионов — центр планирует выделять деньги только на самое необходимое. Такая мера оправдана на фоне злоупотреблений средствами федерального бюджета в некоторых территориях. Однако предельная централизация средств федерального бюджета воспринимается неоднозначно, когда речь заходит о региональных, выступающих "дойными коровами" для всей страны: драконовскими мерами этих "дойных коров" можно попросту зарезать.

Вообще, следует ожидать, что основная мысль президентского послания в части бюджетной политики сведется к сокращению расходов. Для реализации этой идеи федеральный центр, похоже, готов к некоторому ущемлению интересов как региональных властей, так и граждан.

Андрей ЯЛОВЕЦ.

■ РЫНОК: СВЕТ И ТЕНИ

Рыба — дело скользкое



Шестьдесят тысяч личинок европейского сома впервые за всю историю рыбоводства на Урале выпущены в воды Рефтинского водохранилища.

Это необычное историческое событие произошло тихо и скромно, без всякой помпы. Опытный рыбовод В.Костылев прилетел ночным самолетом из Саратова. В аэропорту его встретил Виктор Буксман, директор государственного областного унитарного предприятия "Рефтинский рыбхоз" (такое его полное сейчас название). Получив багаж — несколько плотно упакованных полиэтиленовых мешков, на треть заполненных водой с личинками и до отказа — кислородом, погрузили в багажник легковой автомобиля и доставили на берег водохранилища, где для только что народившихся сомиков уже были установлены и наполнены водой шесть металлических бассейнов. В них-то для начала и выпустили личинок. В этих ваннах они будут жить более месяца. А когда станут размером с миньон, их поместят в большой капроновый садок и отпустят непосредственно в пруд. Здесь сомы должны вырасти до зрелого возраста и стать затем так называемым маточным стадом, то есть дать толчок для дальнейшего размножения уже в условиях водохранилища.

— Тот день, когда эту рыбу станут продавать в магазинах, наступит еще не скоро, — говорит Виктор Буксман. — К сожалению, такова особенность рыбного дела. Даже быстро растущий карп и то достигает товарного веса лишь через два-три года: зимой в холодной воде рыба почти не растет. Скорее всего, первых сомов мы пустим в продажу лишь года через три-четыре... Рефтинский рыбхоз — одно из уникальных предприятий в области. Статус государственного оно получило всего три года назад. Однако за это время стало известным и подающим большие надежды.

В 1998 году так же без лишнего шума на Рефте впервые в истории появились семь видов осетров, три из которых, кстати, считаются редкими и занесены в Красную книгу. По словам В.Буксмана, им удалось собрать ценнейшую коллекцию осетровых, ка-

кой, быть может, сегодня нет во всей России. Особенно большую ценность представляют исчезающие виды — азовская белуга, каспийский шип, байкальский осетр.

В настоящее время в садках рыбхоза набирают вес 17 тонн осетровых. Общее поголовье назвать точно не берется даже специалисты. Если брать рыб весом от полутора килограммов и больше — это примерно около 5-6 тысяч особей. Продавать осетров рыбхоз пока тоже не торопится. Главная задача — создать мощное маточное стадо. Чтобы иметь свою икру, инкубировать ее, а затем — получать малька. Кстати, малек — товар тоже ходовой и дорогой.

В прошлом году впервые в области в водоем-охладитель ГРЭС естественным путем получено потомство от толстолобика, личинками которого рефтинцы поделились с тремя рыбхозами — Белоярским, Среднеуральским и Верхнетагильским. А в этом году событие еще более приятное — удалось получить своего малька стерляди.

По словам специалистов хозяйства, рыба — дело скользкое. И ловить ее не просто, и тем более разводить. У каждого вида свои особенности, повадки, физические возможности. В тот день, когда на Рефте привезли европейского сома (не путать с теплолюбивым канальным сомиком), вода в пруду была 31 градус! Работники рыбхоза невольно волновались. Поднимись температура

еще всего на один градус, и уже возможны серьезные проблемы. Некоторые виды рыб могут погибнуть.

Кормление — тоже вещь непростая. Для крупных рыб используется один комбикорм, а для мальков — другой, более сложный по составу и дорогов — почти за 40 рублей килограмм! Всего за месяц рыбы съедат 3,6 тонны корма. В основном — привезенного издалека, из Москвы. Уральские комбикормовые заводы его приготовлением не занимаются.

Кто-то может подумать, что столь необычное хозяйство богато живет, получает огромные прибыли. Увы, это не так. Пока рыбхоз влечет жалкое существование, зарплатки у рабочих низкие. Техническая оснащение слабая. Машины старые, изношенные. Не залезать в серьезные долги удается лишь благодаря беспроцентным кредитам правительства области. А возвращать их — благодаря производству мальков ценных рыб. Однако Виктор Буксман верит, что рыбхоз в ближайшие годы может стать прибыльным предприятием. И поставят на рынок широкий ассортимент продукции, в том числе черную икру.

— Возможность Рефтинского водохранилища, — говорит директор рыбхоза, — в настоящее время используется далеко не полностью. Прежде всего потому, что наша деятельность ограничена, вести рыбоводство мы можем только в садках. А надо бы, по идее, владеть всем водохранилищем. И рыбу держать не в садках, а на воле. Чтб она нагуливалась самостоятельно. Специалисты рыбхоза почитали: в открытой воде себестоимость товарной рыбы могла бы быть на 70 процентов ниже, расход комбикормов сократился бы вдвое. Но вот беда — передать водоем в наше полное хозяйское владение власти на хотят. (Окончание на 5-й стр.)

Фото Станислава САВИНА.

9 ИЮЛЯ — ДЕНЬ РЫБАКА

Дорогие земляки! От всей души поздравляю всех рыбаков — профессионалов и любителей — с замечательным праздником — Днем рыбака. Наш край богат прекрасными реками и озерами, в которых водятся много видов промысловых рыб. Роль в развитии отрасли играют и рыболовные предприятия. Своим добросовестным трудом уральские рыбаки вносят весомый вклад в обеспечение жителей области вкусными и здоровыми рыбными продуктами. Щедрые дары природы надо бережно использовать и охранять. В этом рыбакам помогает Государственная инспекция рыбоохраны по Свердловской области. День рыбака — это не только праздник профессионалов, но и огромный праздник рыбаков-любителей. Считаю рыбалку одним из самых увлекательных занятий на свете. Она приносит огромное удовольствие, помогает дружескому общению, способствует душевному комфорту. Желаю вам, дорогие рыбаки, крепкого здоровья, везения, обильных уловов и хорошей погоды. Губернатор Свердловской области Э.РОССЕЛЬ.

Дорогие уральцы, профессионалы и любители рыбной ловли! Поздравляем вас с Днем рыбака! Этот праздник отмечает огромная армия промысловиков, которые несут нелегкую службу на речных водоемах области и обеспечивают жителей Урала рыбными продуктами. В этот день мы чтим и работников Государственной инспекции рыбоохраны, которые зорко охраняют дары природы. Своим трудом этот праздник все, кто любит рыбалку и готов часами сидеть у реки или у лунки ради спортивного интереса и общения с такими же фанатами рыбной ловли. Крепкого вам всем здоровья, хорошего клева и большого улова! Председатель областной Думы Е.ПОРУНОВ. Председатель Палаты представителей В.КИМОВ.

■ АКЦИЯ

Возвращайтесь в часть!

Обращение командования, военной прокуратуры Уральского военного округа к военнослужащим, самовольно оставившим части

Командование и военная прокуратура Уральского военного округа обращаются к тем военнослужащим, кто не до конца выполнил свой конституционный долг и самовольно прекратил армейскую службу, обрел себя на полуправильном существовании, случайные заработки и униженный страх, а своих близких — на тягостное ожидание.

Мы предлагаем: 1. Возвращаться к месту своей службы. 2. Заявить о себе в ближайшие органы военного управления: в командатуры, в комиссариаты, в прокуратуры, дислоцирующиеся на территории Свердловской, Челябинской, Тюменской и Курганской областей. Разъясняем: добровольное возвращение создает необходимые условия для освобождения военнослужащих от уголовной ответственности в соответствии с действующим законодательством. В 1998-1999 годах при проведении подобных акций в военные прокуратуры гарнизонов УрВО добровольно явились 2113 военнослужащих, самовольно оставивших в различные периоды времени свои воинские части.

Запомните телефоны, по которым вы сможете получить консультации: — управление воспитательной работы УрВО (код 8-3432-59-34-02); — военная прокуратура УрВО (56-32-91); — военная прокуратура Екатеринбургского гарнизона (59-34-82, 59-34-30, 59-34-49); — военная прокуратура Челябинского гарнизона (66-63-29, 66-63-31, код 8-3512); — военная прокуратура Курганского гарнизона (3-04-20, 7-44-49, код 8-35222); — военная прокуратура Тюменского гарнизона (46-66-47, 36-66-47, код 8-3462).

Напомним, что родители, друзья, другие близкие люди помогут вам преодолеть беду и надежду, а правозащитные организации, представители учреждений и органов власти всеми средствами поддержат ваше намерение начать новую жизнь.

Командующий войсками УрВО генерал-полковник А.БАРАНОВ. Военный прокурор УрВО генерал-майор юстиции В.НАГИНИН.

■ ВОЗВРАЩАЯСЬ К НАПЕЧАТАННОМУ

Библиотека не будет закрыта

Уважаемая редакция! Прочитав в вашей газете статью "Не закрывайте библиотеку" (05.07.2000 г. № 130), я пришел в недоумение — оказывается, администрация Тулицинского сельсовета выселит библиотеку! Я могу сказать совершенно обратное.

Во-первых, я, как глава администрации, не занимаюсь самоуправством. По переводу библиотеки в другое помещение есть согласование с отделом культуры, центральной библиотекой и администрацией района.

Во-вторых, библиотека переводится из помещения, намного худшего по условиям работы, в лучшее, т.е. из кирпичного, сырого, без водопровода и с печным отоплением здания в светлое, деревянное помещение с центральным отоплением, водопроводом и проведенным ремонтом. Из помещения, которое требует капитального ремонта (необходима замена потолка), которое находится вдали от центра с.Тулицино, т.е. в д.Смирново (недалеко от квартиры Лаптевой Л.А.), в помещении, находящемся прежде всего рядом с домом престарелых, дошкольным и школьным учреждениями. Домом культуры, спортзалом, где находятся основные застройки жилого

сектора — двухэтажные благоустроенные дома. А рассуждения библиотекаря Л.Лаптевой, мягко говоря, неправдоподобны, по моему мнению, основаны на том, что ходить на работу ей до нового места работы намного дальше, чем в настоящее время.

Я не считаю это конфликтной ситуацией только потому, что отдельно взятому работнику неудобно новое место работы, в данном случае библиотекарю.

До того, как было опубликовано письмо Л.Лаптевой в вашей газете, мне пришлось распоряжение из центральной библиотеки об увольнении Лаптевой по собственному желанию и передаче библиотечного фонда другому библиотекарю от 30.06.2000 г.

Я прошу опубличковать мое мнение, так как считаю, что Лаптева ввела в заблуждение читателей и оскорбила не только лично меня, но и всю местную администрацию и администрацию района. По поводу того, что она против переезда библиотеки в другое помещение, в районную администрацию Лаптева не обращалась.

С уважением Александр АНИКИН, глава администрации Тулицинского сельсовета. Пищминского района.

Циклон, определяющий погоду последней недели, покинул территорию Урала. На смену ему смещается область повышенного давления. 9-10 июля ожидается переменная облачность, преимущественно без осадков, 10 июля на юге области пройдут кратковременные дожди с грозами, ветер юго-восточный 5-10 м/сек. Температура воздуха ночью плюс 8... плюс 13, днем плюс 19... плюс 24 градуса.

В районе Екатеринбурга 9 июля восход Солнца — в 5.18, заход — в 22.46, продолжительность дня — 17.28, восход Луны — в 15.13, заход — в 1.53, фаза Луны — первая четверть 8.07.

10 июля восход Солнца — в 5.20, заход — в 22.45, продолжительность дня — 17.25, восход Луны — в 16.28, заход — в 2.08, фаза Луны — первая четверть 8.07.

11 июля восход Солнца — в 5.21, заход — в 22.44, продолжительность дня — 17.23, восход Луны — в 17.41, заход — в 2.24, фаза Луны — первая четверть 8.07.

Елена АНДРЕЕВА.

■ СООБЩАЕТ ПРЕСС-СЛУЖБА ГУБЕРНАТОРА

...А Дворец творчества переедет

Эдуард Россель подписал указ о реставрации памятника архитектуры федерального значения "Усадьба Расторгуева, наследника Харитоновых" по улице Карла Либкнехта, 44 в городе Екатеринбурге.

Учитывая уникальность для Уральского региона этого усадебного комплекса и неудовлетворительное техническое состояние объектов, составляющих усадьбу, Эдуард Россель постановил правительству Свердловской области обратиться в правительство РФ с предложением о производстве в 2000 - 2001 годах работ по реставрации этого памятника архитектуры федерального значения с целью размещения здесь полномочного представителя Президента РФ в Уральском федеральном округе

и его аппарата.

Губернатор поручил главе муниципального образования "Город Екатеринбург" Аркадию Чернецкому, министру по управлению государственным имуществом Свердловской области Вениамину Голубицкому, министру общего и профессионального образования Валерию Нестерову в срок до 1 августа 2000 года внести в правительство области предложения о перемещении детских творческих коллективов Дворца творчества учащихся города Екатеринбурга в другие здания, соответствующие по объему, планировочным характеристикам функциям учреждения внешнего дополнительного образования.

Контроль за исполнением настоящего указа губернатора возложен на председателя областного правительства Алексея Воробьева.

■ СКАНДАЛ

Мэра подозревают в коррупции, мэр обвиняет в клевете

4 июля в администрацию муниципального образования "Богдановичский район" вошли работники управления по борьбе с организованной преступностью Свердловской области в сопровождении бойцов СОБРа. Из нескольких кабинетов, в том числе

начальника финансового управления района, были изъяты документы. По словам пресс-секретаря УБОП Веры Надарая, глава Богдановичского района Владимир Бровин подозревается в пособничестве группе лиц, похитивших в 98-м году из районного бюджета 6,5 миллиона рублей.

Я попросила Веру Надарая подробнее прокомментировать сложившуюся ситуацию. — Действительно, оперативные работники УБОП произвели выемку документов в администрации Богдановичского района. Это обычное следствие на первоначальном этапе возбуждения уголовного дела. Были изъяты документы о распределении бюджетных средств, финансовых операциях, акты взаимозачетов. Среди них есть документы, которые вызывают вопросы у сотрудников отдела по борьбе с коррупцией. Владимир Бровин подозревается в злоупотреблении должностным положением. С его "легкой руки" была нарушена утвержденная областным министерством финансов схема расходования бюджетных

средств. В эту схему была незаконно введена торговая фирма, расположенная в Екатеринбурге. И денежный поток пошел по другому направлению. В результате — район потерял миллионы рублей, что составляет 6 процентов его годового бюджета, а фирма сделала на этом сверхприбыль. Сейчас Бровин находится в отпуске. Но он главный свидетель по делу и в любом случае должен будет дать ответы на вопросы, интересующие следствие.

Несмотря на отпуск, глава Богдановичского района сам вышел на контакт с журналистами, высказав на встрече свою точку зрения о происходящем. — Захват здания администрации я считаю незаконным. Этот маскарад с оружием в руках —

лишь чей-то политический заказ. Все произошло накануне выборов главы нашего района. Я — один из кандидатов. Конкуренты попросту ставят палки в колеса.

Эта ситуация мне знакома. Четыре года назад, когда я избирался впервые, точно так же бывший руководитель Богдановича пытался организовать против меня уголовное дело, обвинив в хищении колхозных денег. Возбуждение дела тогда было признано необоснованным. Сейчас же речь идет о взаимозачетах, а не о "живых" шести миллионах. Система зачетов существовала в нашей стране несколько лет, и мы вынуждены были так работать. Для нас это — трагедия, я говорю о всех муниципальных образованиях, не только о своем. Фир-



■ ИЗВЕЩЕНИЕ

13-14 июля 2000 года созывается Областная Дума Законодательного Собрания Свердловской области для проведения пятого заседания.

Начало работы 13 июля т.г. в 10.00 часов в зале заседаний на 14 этаже здания по адресу: г. Екатеринбург, пл. Октябрьская, 1.

На заседании Думы предполагается рассмотреть следующие вопросы:

- О возможности назначения судьями городских и районных судов Свердловской области;
- Об Областном законе "О внесении изменений в Закон Свердловской области "Об областном бюджете на 2000 год" (третье чтение);
- Об Областном законе "О территории и границах муниципального образования Нижнетуринский район" (третье чтение);

- Об Областном законе "Об исполнении Областного закона "О бюджете областного экологического фонда на 1999 год" (продолжение второго чтения);
- Об Областном законе "О внесении изменений и дополнений в Областной закон "О лекарственном обеспечении граждан на территории Свердловской области" (второе чтение);

- Об Областном законе "Об исполнении Областного закона "Об областном бюджете на 1999 год" (второе чтение);
- Об Областном законе "О внесении изменений и дополнений в Областной закон "О плате за землю на территории Свердловской области" (второе чтение);

- Об Областном законе "Об исполнении Закона Свердловской области "О бюджете территориального дорожного фонда Свердловской области на 1999 год" (второе чтение);
- Об Областном законе "О Программе управления государственной собственностью Свердловской области и приватизации государственного имущества Свердловской области на 2000 год" (второе чтение);

- О протесте Прокурора Свердловской области на Областной закон от 27 ноября 1998 года № 40-ОЗ "О налоге с продаж" (в редакции от 25 февраля 2000 года № 9-ОЗ);
- Об Областном законе "О внесении изменений в Областной закон "О налоге с продаж" (второе чтение);

- О протесте Прокурора Свердловской области на Кодекс Свердловской области об административной ответственности.
- О протесте Прокурора Свердловской области на Областной закон от 12 июля 1999 года № 16-ОЗ "Об осуществлении деятельности религиозных объединений и их представителей на территории Свердловской области";

- О протесте Прокурора Свердловской области на Областной закон от 3 апреля 1996 года № 21-ОЗ "Об участии населения в охране общественного порядка на территории Свердловской области";
- О проекте областного закона "О внесении изменений в Областной закон "Об участии населения в охране общественного порядка на территории Свердловской области" (первое чтение);

- О проекте областного закона "О внесении изменений в Закон Свердловской области "О бюджетном процессе в Свердловской области" и приостановлении действия отдельных его положений" (первое чтение);
- О проекте областного закона "О внесении изменений в Закон Свердловской области "О бюджетном регулировании в Свердловской области" и приостановлении действия отдельных его положений" (первое чтение);

- О проекте областного закона "О внесении изменений в Закон Свердловской области "О бюджетном процессе в Свердловской области" и приостановлении действия отдельных его положений" (первое чтение);
- О проекте областного закона "О внесении изменений в Закон Свердловской области "О бюджетном регулировании в Свердловской области" и приостановлении действия отдельных его положений" (первое чтение);

- О проекте областного закона "О внесении изменений в Закон Свердловской области "О бюджетном процессе в Свердловской области" и приостановлении действия отдельных его положений" (первое чтение);
- О проекте областного закона "О внесении изменений в Закон Свердловской области "О бюджетном регулировании в Свердловской области" и приостановлении действия отдельных его положений" (первое чтение);

- О проекте областного закона "О внесении изменений в Закон Свердловской области "О бюджетном процессе в Свердловской области" и приостановлении действия отдельных его положений" (первое чтение);
- О проекте областного закона "О внесении изменений в Закон Свердловской области "О бюджетном регулировании в Свердловской области" и приостановлении действия отдельных его положений" (первое чтение);

- О проекте областного закона "О внесении изменений в Закон Свердловской области "О бюджетном процессе в Свердловской области" и приостановлении действия отдельных его положений" (первое чтение);
- О проекте областного закона "О внесении изменений в Закон Свердловской области "О бюджетном регулировании в Свердловской области" и приостановлении действия отдельных его положений" (первое чтение);

- О проекте областного закона "О внесении изменений в Закон Свердловской области "О бюджетном процессе в Свердловской области" и приостановлении действия отдельных его положений" (первое чтение);
- О проекте областного закона "О внесении изменений в Закон Свердловской области "О бюджетном регулировании в Свердловской области" и приостановлении действия отдельных его положений" (первое чтение);

- О проекте областного закона "О внесении изменений в Закон Свердловской области "О бюджетном процессе в Свердловской области" и приостановлении действия отдельных его положений" (первое чтение);
- О проекте областного закона "О внесении изменений в Закон Свердловской области "О бюджетном регулировании в Свердловской области" и приостановлении действия отдельных его положений" (первое чтение);

- О проекте областного закона "О формировании затрат и прибыли при установлении свободных (рыночных) цен, тарифов и надбавок в Свердловской области" (первое чтение);
- Об исполнении бюджета Свердловского регионального отделения Фонда социального страхования Российской Федерации за 1999 год;

- О бюджете Свердловского регионального отделения Фонда социального страхования Российской Федерации на 2000 год;
- Об исполнении бюджета Территориального фонда обязательного медицинского страхования Свердловской области за 1999 год;

- Об исполнении Областного закона "О порядке государственной регистрации уставов муниципальных образований в Свердловской области";
- Информация Правительства Свердловской области об исполнении статьи 19 Областного закона "Об областном бюджете на 2000 год" (в части финансирования строительства метрополитена в г. Екатеринбург);

- О комиссии для подготовки предложений по внесению изменений и дополнений в Устав Свердловской области;
- О внесении изменений в Положение о мандатной комиссии Областной Думы Законодательного Собрания Свердловской области;

- О внесении изменений в состав мандатной комиссии Областной Думы Законодательного Собрания Свердловской области;
- О составе областной согласительной комиссии по рассмотрению споров между муниципальными образованиями по вопросам установления и изменения их территории и границ;

- О постановлении Областной Думы от 09.02.2000 г. № 829-ПОД об исполнении Областного закона "О сборе на нужды образовательных учреждений, взимаемом с юридических лиц" за 1998 год;
- О законодательной инициативе в Государственную Думу Федерального Собрания Российской Федерации "О проекте федерального закона "Об упразднении Ирбитского районного суда Свердловской области";

- О проекте федерального закона "О союзах (ассоциациях) товаропроизводителей" (вносят депутаты Государственной Думы В.А.Семенов, С.Н.Гвоздева, И.Н.Игошин, П.Б.Шелищ, А.А.Фомин);
- О проекте федерального закона "О едином земельном налоге на сельскохозяйственных товаропроизводителей" (вносят депутаты Государственной Думы Г.В.Кулик, В.И.Гришин, И.Н.Руденский, В.А.Литвинов, В.Н.Плотников, Н.А.Сухой);

- О проекте федерального закона "О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации "О милиции по вопросу возложения на милицию обязанностей по охране окружающей природной среды" (вносят члены Совета Федерации Ю.М.Лужков, В.М.Платонов и депутаты Государственной Думы А.Н.Чилингиров, Г.В.Боос, В.А.Грачев, П.В.Крашенинников);
- О законодательной инициативе Законодательного собрания Иркутской области по проекту федерального закона "О рентных платежах в природопользовании";

- О законодательной инициативе Законодательного Собрания Нижегородской области по проекту федерального закона "О внесении изменения в Федеральный закон "О плате за пользование водными объектами" об уточнении порядка льготирования объектов рыболовства и воспроизводства водных биологических ресурсов;
- Об Областном законе "Об исполнении Областного закона "О бюджете областного экологического фонда на 1999 год" (третье чтение);

- Об Областном законе "Об исполнении Областного закона "Об областном бюджете на 1999 год" (третье чтение);
- Об Областном законе "Об исполнении Закона Свердловской области "О бюджете территориального дорожного фонда Свердловской области на 1999 год" (третье чтение);

- Об Областном законе "О внесении изменений в Областной закон "О налоге с продаж" (третье чтение);
- Об Областном законе "О Программе управления государственной собственностью Свердловской области и приватизации государственного имущества Свердловской области на 2000 год" (третье чтение);

- Об Областном законе "О внесении изменений и дополнений в Областной закон "О плате за землю на территории Свердловской области" (третье чтение);
- Об Областном законе "О внесении изменений и дополнений в Областной закон "О лекарственном обеспечении граждан на территории Свердловской области" (третье чтение);

- Разное.

ОБЛАСТНОЕ правительством переноса "весового парка" предприятий сельского хозяйства, сообщили в Уральском центре стандартизации, метрологии и сертификации (УЦСМ).

Мы с одним моим коллегой были в командировке в одном из колхозов Камышловского района. Забавы ради он встал на автомобильные весы. И был весьма удивлен, когда обнаружил, что весит 240 килограммов! Ничего себе погрешность! Мы уточнили у специалистов: на этих ли весах идет учет полученного урожая. Получили утвердительный ответ.

Чего греха таить, в области появилась еще одна проблема — весы. О ней пока не трубят во все трубы. Оно и верно: есть темы поважнее. Но если получше присмотреться, много интересного можно увидеть.

— Действительно, на сегодняшний день, — говорит начальник сектора измерений массы Уральской центра стандартизации, метрологии и сертификации Владимир Зотин, — проблема с весами достаточно острая. Особенно для агропромышленного комплекса. В большинстве колхозов и совхозов весы находятся в аварийном состоянии.

К чему приводит такое состояние техники учета, догадаться несложно. Во-первых, вспомните, работа весовщика всегда была платной профессией. У него было немало соблазнов подтянуть копеечку из государственной казны. Подумаешь, плюс-минус 200-300 килограммов...

Во-вторых, неточность учета сильно бьет по карману товаропроизводителей: руководство не в состоянии контролировать утечку сырья и продукции, у него нет реальной информации о затратах на производство, практически невозможно подчитать

В. Зотин, далеко не все обладатели весов исполняют этот порядок. Еще раз подчеркнем, особенно это касается колхозов и совхозов. Поэтому что колхозники знают: им проверки не выдержать — настолько ветхие у них весы.

По состоянию техники учета можно судить о положении дел на предприятии. "Как только предприятие встает на ноги, сразу меняет весы", — отметил В.Зотин. Не каждая организация сегодня может себе позволить такую роскошь, как смена весов.

Отечественные покупать — приобретать в большинстве случаев головную боль. Импортные стоят баснословные деньги — от 50 тысяч долларов и выше.

Впрочем, как отметили в УЦСМ, в последнее время в России появились свои производители весов, которые работают на уровне мировых стандартов, такие, как "Сибтензоприбор" и обнинское научно-производственное

предприятие "Метра". Цены на их весы, разумеется, в 2-3 раза ниже. И все равно для сельчан — суммы неподъемные.

По словам специалистов "Уралтензоприбора", можно было бы еще снизить стоимость электровесов. Но проблема в так называемых тензодатчиках. В России они не производятся. Вернее, не производятся качественные тензодатчики, а их цена составляет львиную долю в стоимости весов.

В общем, любое производство без весов как без рук. По большому счету все предприятия раз в год должны проходить своеобразный техосмотр в Уральском центре стандартизации, метрологии и сертификации. Но, по словам

подлинную эффективность производства. В общем, любое производство без весов как без рук. По большому счету все предприятия раз в год должны проходить своеобразный техосмотр в Уральском центре стандартизации, метрологии и сертификации. Но, по словам

предприятия "Метра". Цены на их весы, разумеется, в 2-3 раза ниже. И все равно для сельчан — суммы неподъемные.

По словам специалистов "Уралтензоприбора", можно было бы еще снизить стоимость электровесов. Но проблема в так называемых тензодатчиках. В России они не производятся. Вернее, не производятся качественные тензодатчики, а их цена составляет львиную долю в стоимости весов.

В общем, любое производство без весов как без рук. По большому счету все предприятия раз в год должны проходить своеобразный техосмотр в Уральском центре стандартизации, метрологии и сертификации. Но, по словам

предприятия "Метра". Цены на их весы, разумеется, в 2-3 раза ниже. И все равно для сельчан — суммы неподъемные.

По словам специалистов "Уралтензоприбора", можно было бы еще снизить стоимость электровесов. Но проблема в так называемых тензодатчиках. В России они не производятся. Вернее, не производятся качественные тензодатчики, а их цена составляет львиную долю в стоимости весов.

В общем, любое производство без весов как без рук. По большому счету все предприятия раз в год должны проходить своеобразный техосмотр в Уральском центре стандартизации, метрологии и сертификации. Но, по словам

предприятия "Метра". Цены на их весы, разумеется, в 2-3 раза ниже. И все равно для сельчан — суммы неподъемные.

По словам специалистов "Уралтензоприбора", можно было бы еще снизить стоимость электровесов. Но проблема в так называемых тензодатчиках. В России они не производятся. Вернее, не производятся качественные тензодатчики, а их цена составляет львиную долю в стоимости весов.

В общем, любое производство без весов как без рук. По большому счету все предприятия раз в год должны проходить своеобразный техосмотр в Уральском центре стандартизации, метрологии и сертификации. Но, по словам

предприятия "Метра". Цены на их весы, разумеется, в 2-3 раза ниже. И все равно для сельчан — суммы неподъемные.

По словам специалистов "Уралтензоприбора", можно было бы еще снизить стоимость электровесов. Но проблема в так называемых тензодатчиках. В России они не производятся. Вернее, не производятся качественные тензодатчики, а их цена составляет львиную долю в стоимости весов.

В общем, любое производство без весов как без рук. По большому счету все предприятия раз в год должны проходить своеобразный техосмотр в Уральском центре стандартизации, метрологии и сертификации. Но, по словам

предприятия "Метра". Цены на их весы, разумеется, в 2-3 раза ниже. И все равно для сельчан — суммы неподъемные.

По словам специалистов "Уралтензоприбора", можно было бы еще снизить стоимость электровесов. Но проблема в так называемых тензодатчиках. В России они не производятся. Вернее, не производятся качественные тензодатчики, а их цена составляет львиную долю в стоимости весов.

В общем, любое производство без весов как без рук. По большому счету все предприятия раз в год должны проходить своеобразный техосмотр в Уральском центре стандартизации, метрологии и сертификации. Но, по словам

предприятия "Метра". Цены на их весы, разумеется, в 2-3 раза ниже. И все равно для сельчан — суммы неподъемные.

По словам специалистов "Уралтензоприбора", можно было бы еще снизить стоимость электровесов. Но проблема в так называемых тензодатчиках. В России они не производятся. Вернее, не производятся качественные тензодатчики, а их цена составляет львиную долю в стоимости весов.

В общем, любое производство без весов как без рук. По большому счету все предприятия раз в год должны проходить своеобразный техосмотр в Уральском центре стандартизации, метрологии и сертификации. Но, по словам

предприятия "Метра". Цены на их весы, разумеется, в 2-3 раза ниже. И все равно для сельчан — суммы неподъемные.

По словам специалистов "Уралтензоприбора", можно было бы еще снизить стоимость электровесов. Но проблема в так называемых тензодатчиках. В России они не производятся. Вернее, не производятся качественные тензодатчики, а их цена составляет львиную долю в стоимости весов.

В общем, любое производство без весов как без рук. По большому счету все предприятия раз в год должны проходить своеобразный техосмотр в Уральском центре стандартизации, метрологии и сертификации. Но, по словам

предприятия "Метра". Цены на их весы, разумеется, в 2-3 раза ниже. И все равно для сельчан — суммы неподъемные.

■ "ВЕСОВАЯ" КАТЕГОРИЯ

Точность — вежливость королей бизнеса

В. Зотин, далеко не все обладатели весов исполняют этот порядок. Еще раз подчеркнем, особенно это касается колхозов и совхозов. Поэтому что колхозники знают: им проверки не выдержать — настолько ветхие у них весы.

По состоянию техники учета можно судить о положении дел на предприятии. "Как только предприятие встает на ноги, сразу меняет весы", — отметил В.Зотин. Не каждая организация сегодня может себе позволить такую роскошь, как смена весов.

Отечественные покупать — приобретать в большинстве случаев головную боль. Импортные стоят баснословные деньги — от 50 тысяч долларов и выше.

Впрочем, как отметили в УЦСМ, в последнее время в России появились свои производители весов, которые работают на уровне мировых стандартов, такие, как "Сибтензоприбор" и обнинское научно-производственное

предприятие "Метра". Цены на их весы, разумеется, в 2-3 раза ниже. И все равно для сельчан — суммы неподъемные.

По словам специалистов "Уралтензоприбора", можно было бы еще снизить стоимость электровесов. Но проблема в так называемых тензодатчиках. В России они не производятся. Вернее, не производятся качественные тензодатчики, а их цена составляет львиную долю в стоимости весов.

В общем, любое производство без весов как без рук. По большому счету все предприятия раз в год должны проходить своеобразный техосмотр в Уральском центре стандартизации, метрологии и сертификации. Но, по словам

предприятия "Метра". Цены на их весы, разумеется, в 2-3 раза ниже. И все равно для сельчан — суммы неподъемные.

По словам специалистов "Уралтензоприбора", можно было бы еще снизить стоимость электровесов. Но проблема в так называемых тензодатчиках. В России они не производятся. Вернее, не производятся качественные тензодатчики, а их цена составляет львиную долю в стоимости весов.

В общем, любое производство без весов как без рук. По большому счету все предприятия раз в год должны проходить своеобразный техосмотр в Уральском центре стандартизации, метрологии и сертификации. Но, по словам

предприятия "Метра". Цены на их весы, разумеется, в 2-3 раза ниже. И все равно для сельчан — суммы неподъемные.

По словам специалистов "Уралтензоприбора", можно было бы еще снизить стоимость электровесов. Но проблема в так называемых тензодатчиках. В России они не производятся. Вернее, не производятся качественные тензодатчики, а их цена составляет львиную долю в стоимости весов.

В общем, любое производство без весов как без рук. По большому счету все предприятия раз в год должны проходить своеобразный техосмотр в Уральском центре стандартизации, метрологии и сертификации. Но, по словам

предприятия "Метра". Цены на их весы, разумеется, в 2-3 раза ниже. И все равно для сельчан — суммы неподъемные.

По словам специалистов "Уралтензоприбора", можно было бы еще снизить стоимость электровесов. Но проблема в так называемых тензодатчиках. В России они не производятся. Вернее, не производятся качественные тензодатчики, а их цена составляет львиную долю в стоимости весов.

В общем, любое производство без весов как без рук. По большому счету все предприятия раз в год должны проходить своеобразный техосмотр в Уральском центре стандартизации, метрологии и сертификации. Но, по словам

предприятия "Метра". Цены на их весы, разумеется, в 2-3 раза ниже. И все равно для сельчан — суммы неподъемные.

По словам специалистов "Уралтензоприбора", можно было бы еще снизить стоимость электровесов. Но проблема в так называемых тензодатчиках. В России они не производятся. Вернее, не производятся качественные тензодатчики, а их цена составляет львиную долю в стоимости весов.

В общем, любое производство без весов как без рук. По большому счету все предприятия раз в год должны проходить своеобразный техосмотр в Уральском центре стандартизации, метрологии и сертификации. Но, по словам

предприятия "Метра". Цены на их весы, разумеется, в 2-3 раза ниже. И все равно для сельчан — суммы неподъемные.

По словам специалистов "Уралтензоприбора", можно было бы еще снизить стоимость электровесов. Но проблема в так называемых тензодатчиках. В России они не производятся. Вернее, не производятся качественные тензодатчики, а их цена составляет львиную долю в стоимости весов.

В общем, любое производство без весов как без рук. По большому счету все предприятия раз в год должны проходить своеобразный техосмотр в Уральском центре стандартизации, метрологии и сертификации. Но, по словам

предприятия "Метра". Цены на их весы, разумеется, в 2-3 раза ниже. И все равно для сельчан — суммы неподъемные.

По словам специалистов "Уралтензоприбора", можно было бы еще снизить стоимость электровесов. Но проблема в так называемых тензодатчиках. В России они не производятся. Вернее, не производятся качественные тензодатчики, а их цена составляет львиную долю в стоимости весов.

В общем, любое производство без весов как без рук. По большому счету все предприятия раз в год должны проходить своеобразный техосмотр в Уральском центре стандартизации, метрологии и сертификации. Но, по словам

предприятия "Метра". Цены на их весы, разумеется, в 2-3 раза ниже. И все равно для сельчан — суммы неподъемные.

По словам специалистов "Уралтензоприбора", можно было бы еще снизить стоимость электровесов. Но проблема в так называемых тензодатчиках. В России они не производятся. Вернее, не производятся качественные тензодатчики, а их цена составляет львиную долю в стоимости весов.

В общем, любое производство без весов как без рук. По большому счету все предприятия раз в год должны проходить своеобразный техосмотр в Уральском центре стандартизации, метрологии и сертификации. Но, по словам

предприятия "Метра". Цены на их весы, разумеется, в 2-3 раза ниже. И все равно для сельчан — суммы неподъемные.

По словам специалистов "Уралтензоприбора", можно было бы еще снизить стоимость электровесов. Но проблема в так называемых тензодатчиках. В России они не производятся. Вернее, не производятся качественные тензодатчики, а их цена составляет львиную долю в стоимости весов.

разработки использовали в весовой промышленности. Новое поколение отечественных электронных весов полностью исключает вмешательство человека в процесс взвешивания. Информация о весе сразу же поступает на компьютер. И никакие погрешности.

Кстати, предприятия агропромышленного комплекса уже пользуются "оборонными" весами.

— Руководитель должен постоянно совершенствовать свое рабочее место, — говорит главный инженер екатеринбургского хлебокомбината Геннадий Частьков. — Переход на новую всемерительную технику мирового уровня — веление времени. Я не могу сказать, что на нашем предприятии раньше были проблемы с весами. Но теперь, установив тензометрические весовые датчики, при взвешивании мы исключили субъективный фактор. Проще говоря, компьютер заменил человека.

В общем, по состоянию "весового парка" можно судить о благополучии предприятия. Между тем, до уборочных работ осталось совсем немного. И исключить, что данные об урожае опять не будут соответствовать действительности, нельзя.

Конечно, о том, чтобы решить проблемы бедствующих колхозов и совхозов сиоимую, и речи нет. Чтобы сменить весь весовой парк Свердловской области, необходимо минимум 7,5 миллиона долларов. Но в Уральском центре стандартизации настроены оптимистично — областные власти все-таки намерены решить эту проблему.

Элла БИДИЛЕВА.

соглашение между двумя министерствами Свердловской области: металлургии и общего и профессионального образования. Министры Владимир Молчанов и Валерий Нестеров в качестве основной цели соглашения обозначили "внедрение принципов социального партнерства, необходимых условий для развития профессионального образования и подготовки кадров для металлургии". Среди конкретных задач не только корректировка содержания образовательных программ, но и трудоустройство выпускников учреждений профессионального образования на металлургических предприятиях.

Евгений ХАРЛАМОВ.

Александр БЕЛЯЕВ. НА СНИМКЕ: Н.Антипов (слева) и строители обсуждают проект реконструкции цеха; отходы брикетировались в топливо; на линии

Фото Николая РЖАВИНА.

двое суток почти без перерывов. Время — деньги. По этому принципу работают и "Уральский лес", и поставщик оборудования.

...А деревообрабатывающее производство в цехах завода продолжает развиваться. Уже готово оборудование для окраски оконных и дверных блоков, полным ходом идет ремонт обветшавшей кровли цеха, готовится помещение для сборки готовой продукции в бывшей заводской прачечной.

Александр БЕЛЯЕВ. НА СНИМКЕ: Н.Антипов (слева) и строители обсуждают проект реконструкции цеха; отходы брикетировались в топливо; на линии

Фото Николая РЖАВИНА.

двое суток почти без перерывов. Время — деньги. По этому принципу работают и "Уральский лес", и поставщик оборудования.

...А деревообрабатывающее производство в цехах завода продолжает развиваться. Уже готово оборудование для окраски оконных и дверных блоков, полным ходом идет ремонт обветшавшей кровли цеха, готовится помещение для сборки готовой продукции в бывшей заводской прачечной.

Александр БЕЛЯЕВ. НА СНИМКЕ: Н.Антипов (слева) и строители обсуждают проект реконструкции цеха; отходы брикетировались в топливо; на линии

Фото Николая РЖАВИНА.

двое суток почти без перерывов. Время — деньги. По этому принципу работают и "Уральский лес", и поставщик оборудования.

...А деревообрабатывающее производство в цехах завода продолжает развиваться. Уже готово оборудование для окраски оконных и дверных блоков, полным ходом идет ремонт обветшавшей кровли цеха, готовится помещение для сборки готовой продукции в бывшей заводской прачечной.

Александр БЕЛЯЕВ. НА СНИМКЕ: Н.Антипов (слева) и строители обсуждают проект реконструкции цеха; отходы брикетировались в топливо; на линии

Фото Николая РЖАВИНА.

двое суток почти без перерывов. Время — деньги. По этому принципу работают и "Уральский лес", и поставщик оборудования.

...А деревообрабатывающее производство в цехах завода продолжает развиваться. Уже готово оборудование для окраски оконных и дверных блоков, полным ходом идет ремонт обветшавшей кровли цеха, готовится помещение для сборки готовой продукции в бывшей заводской прачечной.

Александр БЕЛЯЕВ. НА СНИМКЕ: Н.Антипов (слева) и строители обсуждают проект реконструкции цеха; отходы брикетировались в топливо; на линии

Фото Николая РЖАВИНА.

двое суток почти без перерывов. Время — деньги. По этому принципу работают и "Уральский лес", и поставщик оборудования.

...А деревообрабатывающее производство в цехах завода продолжает развиваться. Уже готово оборудование для окраски оконных и дверных блоков, полным ходом идет ремонт обветшавшей кровли цеха, готовится помещение для сборки готовой продукции в бывшей заводской прачечной.

Александр БЕЛЯЕВ. НА СНИМКЕ: Н.Антипов (слева) и строители обсуждают проект реконструкции цеха; отходы брикетировались в топливо; на линии

Фото Николая РЖАВИНА.

двое суток почти без перерывов. Время — деньги. По этому принципу работают и "Уральский лес", и поставщик оборудования.

...А деревообрабатывающее производство в цехах завода продолжает развиваться. Уже готово оборудование для окраски оконных и дверных блоков, полным ходом идет ремонт обветшавшей кровли цеха, готовится помещение для сборки готовой продукции в бывшей заводской прачечной.

Александр БЕЛЯЕВ. НА СНИМКЕ: Н.Антипов (слева) и строители обсуждают проект реконструкции цеха; отходы брикетировались в топливо; на линии

Фото Николая РЖАВИНА.

двое суток почти без перерывов. Время — деньги. По этому принципу работают и "Уральский лес", и поставщик оборудования.

...А деревообрабатывающее производство в цехах завода продолжает развиваться. Уже готово оборудование для окраски оконных и дверных блоков, полным ходом идет ремонт обветшавшей кровли цеха, готовится помещение для сборки готовой продукции в бывшей заводской прачечной.

■ СООБЩАЕТ ПРЕСС-



Завтра — День рыбака

Неспокойно синее море...

Еще недавно, всего 10 лет назад, наша область поставляла на стол уральцев более 4 тысяч тонн рыбы. В этом году эта цифра не превысила и тысячи тонн. В чем причины такого резкого падения? Или перевелась в наших прудах и озерах рыба?

С этими и другими вопросами накануне профессионального праздника — Дня рыбака — мы обратились к директору областной производственной рыболовно-мелиоративной станции "Свердловская" Александру Соболеву.

— Каких-то сверхъестественных причин падения производства рыбы я назвать не могу, — сказал Александр Владимирович. — Так называемый водный фонд области не изменился — составляет по-прежнему 166,7 тысячи гектаров. Из них озер — 75 тысяч, прудов и водохранилищ — 57, рек — 34,7 тысячи гектаров. Непосредственно за рыбхозами по-прежнему закреплено около 30 процентов озер и 20 процентов — водохранилищ и прудов. Количество самих рыбхозов тоже не сократилось. Правда, перестали существовать цеха по выращиванию рыбы на крупных предприятиях — ВИСе, заводе ОЦМ, Химмаше.

— Однако результат работы просто аховый. — Судите сами. Десять лет назад около тысячи тонн рыбы выращивали и отлавливали одни только совхозы и колхозы. Сейчас — это результат всей отрасли. Некогда хорошие рыбхозы — Нижнетуринский, Верхнетуринский — снизили производство в десятки раз. Горнозаводский рыбхоз, переданный в аренду "Уралтрансаэро", используется несколько лет по сути не по назначению.

— Но почему, Александр Владимирович? Как объяснить весь этот крах? — Причин тут, конечно, много, но главная все же — экономическая. Себестоимость рыбы в наших рыбхозах очень высокая. В некоторых хозяйствах составляет 20 и более рублей за килограмм. Кстати, она и раньше, еще при социализме, была таковой. Доходила аж до 20 рублей за килограмм, хотя в магазине стоила всего рубль-два. Представляете? В основном рыбхозы специализировались на карпе: растет

быстро и неприхотлив. Однако мода на него, похоже, проходит. Рыбхозы поняли, что гораздо выгоднее при том же расходе кормов, других затрат выращивать более ценные породы рыб — осетровых, сиговых. На них сейчас и делают ставку рыбхозы, созданные на теплых водах прудов-охладителей — четырех ГРС и одной АЭС.

— Говорят, на теплую воду мы чуть ли не самые богатые? — Да, Свердловская область — единственная в России, которая располагает таким огромным ресурсом — 10,2 тысячи гектаров теплых, незамерзающих вод. Используем их мы до сих пор не в полную силу. Подсчитано, что при современных технологиях в прудах-охладителях можно выращивать до тысячи тонн товарного осетра, 300—400 тонн форели, в инкубационных цехах получать более 20 миллионов личинок растительноядных рыб (толстолобик, белый амур), более полутора миллиона — осетровых, более двух миллионов — других рыб.

— Что мешает, что сдерживает сделать наши рыбхозы рентабельными? — Прежде всего следует пересмотреть структуру рыбхозов. Сегодня, думаю, необходимо часть из них объединить, превратить в единое предприятие. Скажем, в кооператив. Это позволило бы изменить структуру управления, сократить количество работающих. Например, ихтиолог в каждом хозяйстве, наверное, ни к чему. Достаточно иметь одного. Таким образом, у него бы возросла нагрузка и была более достойная зарплата. То же самое касается использования техники. Одна-две грузовые машины, наверное, вполне мог-

ли бы обслужить все хозяйства. Но главное даже не в этом. Понятно, что себестоимость рыбы, выращенной в садках, всегда будет высокой. Поэтому было бы правильно использовать теплые воды прудов для так называемого пастбищного рыбоводства. А это значит — водоемы следует передать в полное владение рыбхозов. Чтобы они стали единственными хозяевами всех рыбных запасов. Могли сами организовать платное любительское рыболовство, сами, без разрешения сверху, определять, стоит им ловить в период нереста или нет. На некоторых прудах-охладителях, например, много сорной рыбы, особенно окуня. Он явно препятствует размножению ценных пород рыб, поедает дорогостоящую молодь. Разве этого его выловить как раз в период нереста. Но государственная инспекция на это разрешения не дает. Вот и попробуй при таких правилах похозяйствоваться.

— Насколько я помню, в конце прошлого года правительство области приняло концепцию развития охотничьего и рыбного хозяйства. Означает ли это, что рыбная отрасль скоро начнет вставать на ноги? — Надежды такие есть. Работы рыбхозов высокие руководители стали интересоваться заметно чаще. Многие наши предложения в этом плане уже получили одобрение. Хорошим знаком со стороны государства стало и введение дотаций за реализованную продукцию. За каждый проданный килограмм рыбы — 4 рубля, за каждого малька — рубль. По сути мы приравнены к животноводству. Было бы здорово, если б еще и финансовую помощь, кредиты давали рыбхозам не на год, а долгосрочные. Ведь редкая рыба достигает товарной массы за год. Но ни банки, ни финансисты этого пока не хотят.

— С праздником вас, Александр Владимирович! Спасибо за откровенный разговор. — Интервью взял Анатолий ГУЩИН.

Официальный отдел

В черном списке

Красавица-река Чусовая, а также Исеть, Пышма, Тура, Тагил, Салда, Реда считаются самыми загрязненными реками в Свердловской области. Не так давно все они включены в черный список наиболее загрязненных водных объектов Российской Федерации.

К сожалению, перечень чрезвычайно грязных рек области на этом не заканчивается. По данным обкомприроды, рек — кандидаток в этот список еще достаточно. Прежде всего это Сарга, Нейва, Ляля.

Зачем подрубать сук под собой?

Только три года назад так называемая расчетная лесосека, то есть количество вырубленного леса, приблизилась в области к предельно допустимой норме — 15 миллионов кубических метров в год.

До 1972 года эксплуатация лесов шла неуклонно в гору и достигла 23 млн. кубических метров. Многие леспроемхозы вырубали даже

некондицию, незрелый лес. В погоне за пресловутыми и бездумными планами область стремительно подрубала под собой сук.

Теперь эта болезнь изжита, кажется, окончательно. Никто не заставляет "сверху" лесхозы идти на увеличение этой самой расчетной лесосеки.

Есть еще места на Урале...

В настоящее время в области действует два заказника, два национальных парка ("Прикамские боры" и "Оленьи ручьи"), восемь заказников по охране лекарственных растений, один ландшафтный заказник ("Срединский бор"), один ландшафтно-гидрологический ("Большая Умба") и один по охране редкого вида орляника.

Также создано 19 государственных охотничьих заказников общей площадью 469,6 тысячи гектаров.

Кроме этого планируется (проектные работы уже закончены) создание национального парка "Река Чусовая" и историко-ландшафтного парка "Истоки Исеты".

Подборка подготовлена по материалам областного комитета по охране природы.



Фото Анатолия ГУЩИНА.

Рынок: свет и тени

Рыба — дело скользкое

(Окончание. Начало на 1-й стр.)

В.Буксман показал мне целую кипу писем в различные областные и российские инстанции с просьбой разрешить рыбхозу хотя бы в качестве эксперимента вести дело так, как хотелось бы. Вкратце суть такова: превратить водоем в своеобразную голубую ниву и получать на ней ежегодный урожай. Любительский бесплатный лов запретить. Охрана водоема — собственная. Взаимоотношения с ГРС — договорные. Вся выловленная рыба — собственность рыбхоза.

Однако вот незадача! По российскому закону "О животном мире" рыба в открытых водоемах считается собственностью государства. И уже один этот нюанс позволяет некоторым министрам тыкать пальцем в документ и заявлять, что предлагаемое реформирование невозможно. То есть в сельском хозяйстве быть владельцем земли и получать с нее урожай фермер, например, может, а в рыболовной отрасли — нет. Кстати, та же самая проблема и в охотничьем хозяйстве: чтобы развести зайцев, охотпользователь покупает их на свои деньги, а как только выпустил — они уже не его, а государственные. И торговать ими без выдачи госу-

дарством лицензии охотхозяйство не может.

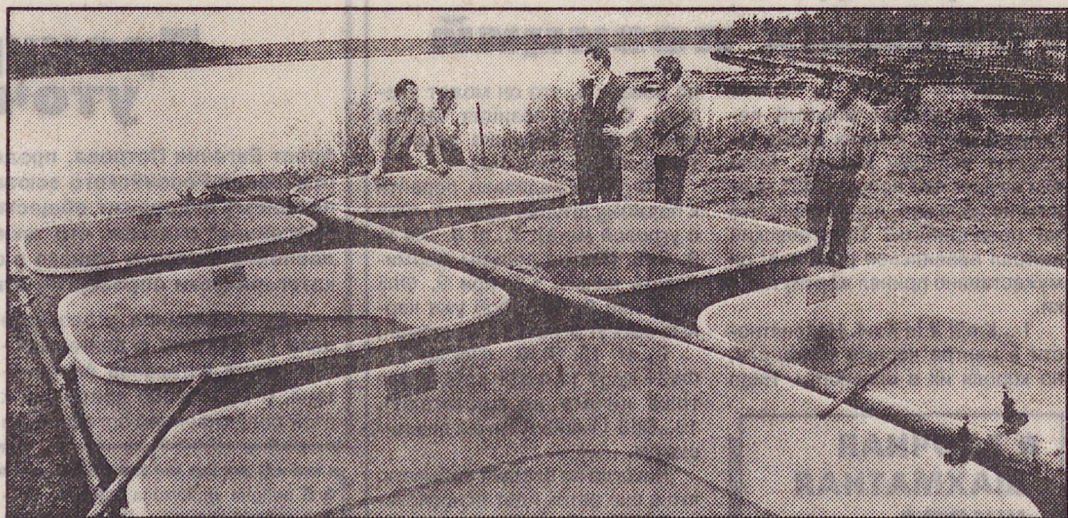
С точки зрения экономики, полный абсурд. Однако отменить его никто не решает.

— Полгода назад, — расска-

ва: "Предложения заслуживают внимания. Прошу предусмотреть целевое финансирование в бюджете на 2000 год". Действительно, 14,5 миллиона рублей нам выделили. Однако министр сель-

ского хозяйства Сергей Чemezov почему-то был против этой суммы. В итоге на сегодняшний день мы получили лишь четыре миллиона. И то с большим опозданием: деньги нам были нужны перед нерестом.

Коллектив рыбхоза предлагает разработать и принять ряд программ: "Создание комплекс-



зывает В.Буксман, — я написал письмо губернатору Эдуарду Росселю. Сообщил, что есть возможность увеличить производство рыбы в 10—12 раз, довести выпуск только осетров до 800—900 тонн в год, икры — до 4 тонн. Резолюция Росселя председателю правительства области Воробьеву была тако-

же, где их взять? А также — все ли готовы поддержать идеи реформы? Некоторые ихтиологи, например, тоже считают, что рыбководство — дело скользкое. И далеко не каждому осетру на Урале климат...

Анатолий ГУЩИН. Фото Станислава САВИНА.

Устами великих

"Ловить рыбу удочкой так приятно, что и выразить не могу... Поймать судака — это выше и слаще любви".

А.П.ЧЕХОВ.

"Сазана может взять только портной, сапожник и... писатель. Почему? Да потому что усидчивые люди! Вот вам и весь секрет".

М.А.ШОЛОХОВ.

"Я, брат, теперь и петь брошу, буду только рыбу ловить... Ведь это черт знает какое удовольствие!"

Ф.И.ШАЛЯПИН.

"Рыбу не промывает только дурной да больной".

В.П.АСТАФЬЕВ.

Высказывания собрал Сергей АНДРЕЕВ, председатель рыболовной секции окружного совета военного общества охотников УрВО.

Художник улыбается



Рисунок Владимира РАНИХИ.

И такое бывает

Стволом — в пасть!

Ивадель. Каких только историй не услышишь у охотничьего костра...

— А вот у меня был случай, — протянул старый таежник Петр Павлович Еремеев, — ни за что не поверите. Как-то заснул я медведю ствол ружья прямо в пасть.

— Ну это уж ты загнул, — тут же раздался возглас сомнения. — Вот те крест! — перекрестился бивалый охотник. — Той осенью мы с охотом вели промысел в верхних реках Кулленки. Однажды утром шли по квартальной просеке, вдруг залаяла собака. Оказалось, на белку. Отец выстрелил. Зверек полетел и застрял в ветках небольшого ели. Отец достал топор и стал рубить дерево. В это время Надежда залаяла вновь. И как-то грубо, зло.

— Никак, на собаку лает, — крикнул отец. — Беги скорее к собаке!

Однако никакого собачьего лай не было. Вскоре подошел отец. Осматривая дерево, мы обнаружили с ним между двумя выстрелами. Вдруг срывая медведя. Я взглянул на отца и вижу: зверь его уже свалил на снег. Ружье за спиной у отца. Достать его он не может. У меня в стволе дробь. Перезажигая некогда, я подоскачил вплотную к медведю и наставил ствол в ухо. В это время Михайло резко повернулся ко мне и раскрыл

пасть. Делать нечего. Нажимаю на курок, чтоб выстрелить прямо в нее: орешка! Взвяхну: снова — не гремит выстрел! А медведь тем временем, сбросив отца, ринулся на меня. Я машинально, как копы, выставил вперед ствол, и надо же! Точно угодил им в пасть зверя! И вот медведь жмет на меня, я, как барон Мюнхгаузен, не вынимая ствол, жму на него. Некоторое время происходило такое попередное качание: то отступление, то наступление друг на друга. Я понял: выдергивать ствол из пасти страшного зверя нельзя.

В следующий раз, когда Михайло стал отступать, я решил, что со всей силой толкну ствол как можно дальше, в самое горло. И тут Мишка, видно, не выдержал. Звереве, он резко оторвался от ствола и с ревом бросился бежать. Я быстро переахнул ружье пулей, но выстрелить водонюку уже не успел: тот скрипел за вынороченный. Я бросился к отцу. Он был в крови: разорваны шея и ухо. Отец встал. Ничего, говорит, я сам. Быстро разорвали нижнюю рубашку, перевязали раны.

Вот так. Благодаря чистой случайности, даже не сумев выстрелить, ружье все-таки сыграло свою роль. Мы вышли из поединка живыми...

Валерий КОРШИК.

ОТ РЕДАКЦИИ: Эту охотничью байку Валерий Коршик принес в редакцию на днях, кстати, перед отъездом в командировку в свой родной поселок Бурманово, что за Иваделем. И вот буквально позавчера пришла оттуда трагическая весть — Валерий умер. Произошло это на берегу его родной реки Лозьвы, во время рыбалки. Причина смерти — сердечный приступ.

Для областной организации Союза журналистов это тяжелая утрата. Это был яркий, талантливый публицист, фельетонист и сатирик. Долгие годы он работал в газете "Уральский рабочий", затем собственным корреспондентом газеты "Гудок". В последнее время — директором издательства "Кедр". Перу В.Коршика принадлежат большое количество фельетонов, юморесок, которые публиковались в журнале "Крокодил", в центральных газетах. Он также печатался в журналах "Уральский следопыт" и "Урал". Валерий был большой любитель природы, рыбак, охотник, путешественник, душа любой компании. Он умел жить с улыбкой даже тогда, когда ему было трудно. Валерию было всего 50 лет.

Память о нем в наших сердцах не умрет.

Друзья, коллеги.

Раздел "У костра" ведет Анатолий ГУЩИН.

Контактный телефон 62-70-01.



ПОДРОБНОСТИ

Все хорошо, что хорошо кончается



ФУТБОЛ

"Уралмаш" (Екатеринбург) — "Динамо-Машинист" (Киров). 4:1 (32.Мыльников; 33.Пичугин; 74,77.Палачев; 29.Лучина, автогол).

Судя по всему, в начале июля у безупречно сыгравшего в предыдущем матче "Уралмаша" наступил спад. И будь у нашей команды соперники посерьезней, нежели "Спартак" из Йошкар-Олы или "Динамо-Машинист", потерю очков было бы трудно избежать.

Скромный кировский клуб, дебютирующий во втором дивизионе и укомплектованный футболистами уровня первенства области, тем не менее первую треть матча оказывал упорное сопротивление одному из лидеров. За это время наши ребята не создали практически ни одного острого момента у ворот гостей, да еще и допускали грубые ошибки в обороне. Отсутствовало из-за дисквалификации И.Меду на месте либеро заменил заметно нервничавший С.Лучина. В одном из эпизодов он неосмотрительно сыграл назад головой, не заметив, что вратарь С.Алякин сменил позицию. К счастью, мяч летел не сильно, и наш голкипер сумел нести его. Но со второй попытки С.Лучина все-таки поразил собственный вратарь, перебив мяч в сетку после дальнего удара кировского форварда А.Исупова.

К счастью, ответ "Уралмаша" не заставил себя долго ждать. Теперь уже защитник кировчан в безобидной ситуации направил мяч за линию ворот своей команды, и после розыгрыша углового Н.Мыльников в падении протолкнул пятнистый шар в сетку. А спустя минуту гости сыграли рукой практически на линии штрафной, и стандартное положение безупречно реализовал О.Пичугин, могучим ударом вознившийся мяч точно в девятку.

Во втором тайме преимущество уралмашевцев выглядело ощутимым. Наконец-то слово взял "молчащий" до того 168 минут (именно такой промежуток времени отделил предыдущий гол от следующего) лучший бомбардир уральской зоны второго дивизиона И.Палачев. Вначале он добил мяч в сетку, после того как вра-

тарь динамовцев О.Векслендер отразил плотный удар В.Найданова, а затем наш 192-сантиметровый форвард выиграл единоборство в воздухе и головой забил четвертый гол. Игрок был близок к тому, чтобы сделать свой первый в нынешнем сезоне "хет-трик", но мяч, летевший в пустые ворота, вынес оттуда защитник.

"Нефтехимик" (Нижегород) — "Урал" (Нижний Тагил). 4:1 (20,65п.Тюфяков; 42.Какуни; 71.Колотилко — 89.Хитрин).

1:4, конечно, лучше, чем 1:7, но сути дела это не меняет. Потерпев в предыдущем туре разгромное поражение в Набережных Челнах, тагильчане не сумели оказать сопротивления и лидеру — нижегородскому "Нефтехимику".

Могучие выступающие в нынешнем чемпионате и одержавшие до того шесть побед подряд нижегородцы не сделали исключения и для "Урала". Сюжет встречи получился незамысловатым: в каждом тайме хозяева забивали по два мяча и повели со счетом 4:0. Любопытно, что ни одного из авторов мячей в прошлом сезоне в нижегородском клубе не было: М.Тюфяков выступал за пермское "Динамо", В.Какуни — за "УралАЗ" из Миасса, а воспитанник "Нефтехимика" А.Колотилко стажировался во французском "Бордо".

Лишь за минуту до финального свистка тагильчане замесили счет: след за отличившимся в предыдущем туре В.Шахматовым свой первый гол за "Уралец" провел другой одолженный "Уралмашем" игрок — полузащитник Д.Хитрин.

Результаты остальных матчей: "Газовик" — "ФК Тюмень" 1:1 (2п.Хотулев — 3п.Зелинский), "Содовик" — "Спартак" (К) 1:0 (14.Седов. Нереализованные п: 88.Седов — нет), "КамАЗ" — "Динамо" (П) 4:0 (23.Джубанов; 61.Бенедикт; 68.Ушурцев; 86.Зайдинов. Нереализованные п: 2.Стрижов — нет), "Зенит" — "Спартак" (И-О) 2:0 (55.Кутлев; 88.Райков).

Алексей КУРОШ.

Таблица розыгрыша. Положение на 8 июля

	И	В	Н	П	М	О
1 «Нефтехимик»	13	11	2	0	34	8 35
2 «Уралмаш»	13	10	2	1	29	8 32
3 ФК «Тюмень»	13	7	5	1	24	7 26
4 «КамАЗ»	13	8	1	4	33	12 25
5 «Металлург-Метизник»	13	7	4	2	22	13 25
6 «Уралец»	13	6	3	4	18	20 21
7 «Содовик»	13	6	2	5	17	9 20
8 «Газовик»	13	6	1	6	15	15 19
9 «Зенит»	13	5	3	5	19	18 18
10 «Динамо» (П)	13	5	2	6	15	22 17
11 «Энергия»	13	5	1	7	16	21 16
12 «УралАЗ»	13	3	3	7	10	21 12
13 «Динамо» (Иж)	13	3	2	8	11	22 11
14 «Спартак» (И-О)	13	1	3	9	11	30 6
15 «Динамо-Машинист»	13	1	2	10	5	37 5
16 «Спартак» (К)	13	0	4	9	9	25 4

Лучшие бомбардир: И.Палачев ("Уралмаш") — 15 мячей, А.Фролов (ФК "Тюмень"), В.Какуни ("Нефтехимик"), В.Джубанов — по 9, Р.Стрижов (оба — "КамАЗ") — 8, М.Тюфяков ("Нефтехимик") — 7, В.Шахматов, В.Райков (оба — "Зенит") — по 6, Р.Фархутдинов ("Нефтехимик"), О.Владимиров ("Энергия") — по 5.

На снимке Анатолий ЛАПТЕВА: к воротам соперника устремился Игорь Палачев.

Календарь остальных игр команд нашей области в июле

Чемпионат России

9. "Уралец" — "Уралмаш".

12. "Уралец" — "Зенит", "Динамо" (П) — "Уралмаш".

Кубок России

16. 1/32 финала: "Уралмаш" — "Энергетик".

ТОЛЬКО ФАКТЫ

АРМРЕСТИНГ. Победой екатеринбургки Елены Шубиной из клуба "Малахитовый гонг" в польском городе Гданя завершился десятый чемпионат Европы. Звания сильнейшей на континенте наша спортсменка добилась уже в четвертый раз.

ЛЕГКАЯ АТЛЕТИКА. Ольга Котлярова (екатеринбургский "Луч") сделала первый шаг для поездки на Игры-2000 в Сидней. На очередном этапе "Гран-при" в швейцарском городе Лозанна она установила свой личный рекорд и выполнила олимпийский норматив для выступления в индивидуальном виде программы, пробежав 400 м за 50,30 сек. (это третий результат). Теперь ей необходимо попасть в число призеров чемпионата России в Туле, который пройдет с 22 по 26 июля.

ФУТБОЛ. Чемпионат России. Высший дивизион. Матч 18-го тура: "Динамо" — "Зенит" 1:2 (7.Гогиев — 3.Спивак; 6.Цветков).

Здравствуй!

Субботний
Вкладыш

Для всей
семьи

**ОБЛАСТНАЯ
Газета**



Бежит, бежит тропинка полевая
То под откос, то вглубь на бугорок,
И, от цветка к цветку перелетая,
Над ней лиловый светится мотылек.
Бежит она в прозрачных солнечных
травках,

Как змейка вьется, вербину вьется,
А от нее наезд и напугано
Раскинулись и рожи, и поля.
Вот наклонились старые березы,
Вниз головой отражены в реке,
Стоят над медуницей стрелозы,
Знакомый лес спрессован в дорожку,
Июльский зной струится над
полями.

И, словно путь указывая нам,
Бежит, бежит тропинка между
цветами
Все бо́льшее, дальше к солнцезолотым
лугам.

Всеволод РОЖДЕСТВЕНСКИЙ

Дело в разгаре. А значит — наступила пора заготовки летних даров — овощей, ягод, грибов.

Как здорово зимой открыть банку с душистыми солеными помидорами! Или огурцами. А уж маринованные грибы на столе — настоящий подарок для гурмана.

Невозможно представить зимний стол и без варенья, компотов, джемов. Представьте, за окном пурга, холод, а в розетке поблескивают красивые, будто свежие ягоды — варенье «мало» на славу! Лучшее лакомство к чаю!

У каждой хозяйки есть секреты зимних заготовок. Вроде все ясно: взял, к примеру, помидоры, почистил их, приготовил рассол — и готово. Ах нет! Тонкостей полным полно.

Сегодняшний номер мы и решили посвятить рецептам. Делаем это по многочисленным просьбам читателей.

Приятного аппетита!

Свежие
овощи и
фрукты —
круглый
год

ОРИГИНАЛЬНЫЕ

РЕЦЕПТЫ

ХРАНЕНИЯ

ОВОЩЕЙ
И
ФРУКТОВ

ОГУРЦЫ В БЕЛКЕ

При снятии огурцов с гряд необходимо выбирать самые лучшие и срезать их так, чтобы впоследствии можно было повесить огурцы за стебелек. Затем огурцы тщательно моем и хорошенько просушиваем. Потом покрываем огурцы 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. Развешенные огурцы могут долгое время продержаться в свежем виде. От такого продолжительного хранения огурца вкус его не портится. Перед употреблением огурец необходимо очистить.

ОГУРЦЫ СО СВЕЧОЙ

Трехлитровую банку стерилизуем 20 минут. В эту банку ставим обыкновенную восковую свечу и складываем туда огурцы. Огурцы должны быть только с грядки, их не надо мыть, а только протереть сухой тряпочкой. Когда банка будет полной, свечку надо зажечь на 10 минут. Затем тушим ее и закупориваем банку железной крышкой.

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 пустят сок и будут вариться в собственном соку. Они оседают, и надо досыпать свежие ягоды в банку. После последней досыпки ягод, когда банка уже полностью будет наполнена вареньем, прикроем ее крышкой и варим еще час. Затем закатаем, перевернем, дадим ос-

Просим к столу!

тыть. Хранить в обычных условиях. На трехлитровую банку уходит около ведра ягод. Варенье густое, используется как начинка для пирогов, сахар не надо добавлять по мере потребления.

ЗАГОТОВКА СУХОГО ВАРЕНЬЯ

Годятся любые фрукты — крыжовник, вишня, абрикосы, даже клубника (у вишни и абрикосов нужно удалить косточки). Сначала надо приготовить сахарный сироп. Для этого надо растворить в 1 литре воды 800 г сахара и довести до кипения. Подготовленные плоды опускаем в кипящий сахарный сироп и варим их около 10 минут. Затем откидываем плоды на дуршлаг и даем сиропу полностью стечь. Плоды раскладываем на противне и сушим в духовке (35-45 градусов). Когда их поверхность будет хорошо подсушена (при этом плоды должны быть достаточно эластичными), укладываем сухое варенье в стеклянные банки и плотно закрываем. Такое варенье — отличная начинка для пирогов, из него можно приготовить компот, украсить торт, да и вообще это лакомство для детей и хоть как-то заменяет конфеты.

ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ

Отбираем спелые целые помидоры. Моем, укладываем на противень и ставим в горячую духовку. Как только кожица у помидора начнет лопаться, кладем их в заранее простерилизованные банки, сверху добавляем 1/2 ст. ложки соли. Затем стерилизуем 40 минут, закатываем.

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ

Помидоры берем хорошей свежести, желательно толстокожие, особенно вкусными получаются сорта «хабаровский», «дубок».

Тщательно протираем чистым полотенцем, если очень загрязнились, моем и хорошо подсушиваем. В простерилизованные, сухие стеклянные банки дольками, как на салат, укладываем и уплотняем очень хорошо. Накрываем крышкой. Банки стерилизуем 25—30 минут, 2- или 3-литровые — 35—40 минут. Закатываем, переворачиваем и оставляем остывать, накрыв сверху теплым одеялом.

Перед употреблением солим, перчим, добавляем растительное масло, лук.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

В чистую прожаренную на солнце банку уложить вымытые и просохшие плоды бланжевой спелости. Влить в банку 2 ложки спирта, поджечь и резко встряхнуть несколько раз. После этого закрыть стерилизованной крышкой.

СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ ДО НОВОГО ГОДА

В сухую трехлитровую банку насыпать на дно 100 г горчицы, уложить мытые, сухие, крепкие розовые помидоры, закрутить металлической крышкой и хранить в холодильнике.

В банках
будет
летя
вкус

ОГУРЦЫ
И
ПОМИДОРЫ —
УКРАШЕНИЕ
СТОЛА



Хороши на закуску!

ПИКУЛИ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ

Огурцы очистить от кожицы, нарезать кружочками или кубиками, уложить вместе с приправами в банки и залить горячим рассолом до краев горлышка, сразу же укупорить. Такие огурцы можно употреблять уже через несколько недель для приготовления салатов, супов и соусов.

Состав: на 10 кг огурцов — 200—300 г свежего укропа с семенами, 2—3 головки чеснока, 10—15 горошин душистого перца.

Состав для рассола: на 10 л воды — 1 граненый стакан соли.

ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ ОСТРЫЕ

Свежие огурцы тщательно вымыть, вертикально уложить в подготовленные банки. Укроп нарезать кусочками 10—15 см и вместе с эстрагоном положить на дно банок и затем сверху; остальные приправы положить на дно. Банки с огурцами заполнить кипящим маринадом и пастеризовать при 90 градусах С: литровые и двухлитровые банки — 20—25 мин., трехлитровые — 30—35 мин.

Состав: на 10 кг огурцов — 250 г зелени укропа, 15 г зелени эстрагона, 15 г корня хрена, 1—2 головки чеснока, 1 чайн. ложку семян горчицы, щепотку черного молотого перца.

Состав для заливки: на 8 л воды — 1,4 л уксуса, 1—1,5 граненых стакана соли, 1,5—2,5 тонких стакана сахара.

СОК НАТУРАЛЬНЫЙ

Для приготовления сока отбирают огурцы, которые не используются для других видов переработки: переросшие, недоразвитые, неправильной формы, с повреждениями и т.д.

Огурцы тщательно вымыть, нарезать кусочками, вымочить в подсоленной воде (2 чайн. ложки соли на 1 л воды), промыть и измельчить. Затем огурцы отжать, полученный сок отфильтровать, добавить по вкусу соль (4—6 ст. ложек соли на 1 л сока). Хрен и перец вымыть, мелко нарезать, смешать с сухими приправами и разделить на части в зависимости от величины и количества бутылок или банок. Приправы разложить в бутылки и залить

соком, не доходя 6—8 см до краев горлышка. Поставить в теплое место с температурой 18—20 градусов С. Через 2—3 дня, когда сок перебродит, бутылки перенести в холодное место с температурой около 0 градусов С и укупорить после охлаждения.

Состав: на 13—15 кг огурцов — 4—6 ст. ложек соли, 35—50 семян укропа или тмина, 10—20 г корня хрена, по щепотке черного перца, душистого перца, 0,5 стручка острого красного перца.

ПОМИДОРЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Мелкоплодные помидоры вымыть, наколоть в нескольких местах заостренной палочкой и плотно уложить в банки по плечики. Крупные помидоры разрезать и разогреть в эмалированной кастрюле под крышкой, не доводя до кипения. Горячую массу протереть через сито, растворить в ней соль и сахар и залить массой помидоры в банках так, чтобы уровень сока был на 2 см ниже краев банки. Пастеризовать при 85 градусах С (литровые банки — 25—30 мин.).

Состав: на 3 кг зрелых мелкоплодных помидоров — 2 кг зрелых помидоров, 2,5 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара.

ТОМАТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ

Помидоры бланшировать 30 с, выложить в трехлитровую банку, добавить эстрагон, листья мелиссы и залить 3 раза кипящей заливкой, после чего банку закатать.

Состав: на трехлитровую банку — помидоры, 30 г эстрагона, 30 г листьев мелиссы.

Состав для заливки: на 1 л воды — 300 г сока красной смородины, 50 г соли, 50 г меда.

ТОМАТЫ С КРЫЖОВНИКОМ

Наколоть крыжовник и пересыпать им бланшированные помидоры, помещенные в трехлитровую банку. Трижды залить банку кипящей заливкой.

Состав для заливки: на 1 л воды — 50 г соли и 50 г сахара.

ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

Примерно 4 кг зрелых твердых помидоров отобрать для заполне-

ния фаршем. Со стороны плодоножки помидоры надрезать ножом и с помощью чайной ложки выбрать мякоть с семенами. Остальные помидоры порезать дольками и вместе с выделенной мякотью подогреть в эмалированной кастрюле до кипения. Добавить сахар, соль, перец и варить еще 5 мин, непрерывно помешивая. Соус для заливки готов. Очистить лук, нарезать полосками шириной 3—4 мм и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистить и нарезать кольцами толщиной 3—4 мм или кубиками. Обжарить их в растительном масле по отдельности. Зелень мелко нарезать. Овощи, приготовленные для фарша, смешать, добавив половину нормы соли, и фаршировать этой смесью помидоры. Отверстие с фаршем закрыть надрезанной частью помидора. Фаршированные помидоры уложить в банки, залить подогретым до 85—90 градусов С соусом и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 60 мин.).

Состав: на 6,5 кг помидоров — 600 г репчатого лука, 4 кг моркови, 250 г кореньев пастернака, по 130 г кореньев петрушки и сельдерея, по 50 г зелени укропа, петрушки, сельдерея, 3 ст. ложки соли, 3,5 ст. ложки сахара, 15 г красного острого перца, 10 г черного перца.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ

Мелкие зеленые помидоры разрезать пополам, крупные — на дольки. Семена и сок удалить. Помидоры опустить в кипящую воду, кипятить несколько минут, отбросить на дуршлаг и охладить холодной водой. Сварить сахарный сироп, добавить в него гвоздику и апельсиновую корку, затем положить в него помидоры, варить несколько минут и оставить. Кипячение по несколько минут повторять каждый день в течение 3 суток. Последний раз варить до готовности и расфасовать в горячем виде.

Варенье используют для украшения тортов и кремов.

Состав: на 1 кг помидоров — 1 кг сахара, 1 стакан воды, апельсиновая корочка, 3—4 бутона гвоздики.

**МАРИНОВАННАЯ
КАПУСТА С
ПАТИССОНАМИ**

Капусту и патиссоны нарезать дольками, бланшировать 5 мин., охладить холодной водой. Уложить в простерилизованную банку (трехлитровую) и залить горячим маринадом.

Маринад: 1 литр воды, 1,5 ст. сахара, 1,5 ст. уксуса, 1 ст. подсолнечного масла, 2 ст. ложки соли, все вскипятить и варить 5—7 минут в маринаде овощи.

ЛЕЧО

Продукты: 3 кг помидоров, 6 штук болгарского перца, 6—7 зубчиков чеснока, 1 ст. сахара, 1 ст. ложка соли.

1,5 кг помидоров нарезать соломкой и сложить в кастрюлю. Также нарезать 6 штук перца и чеснока. Варить 10 минут, после чего сложить остальную часть помидоров, сахар и соль. Варить 30 минут.

Готовые овощи сложить в трехлитровую стерилизованную банку, закатать.

**РОЗОВЫЙ
МАРИНОВАННЫЙ
ЛУК**

Тщательно отбираем и очищаем луковицы, предпочтительно круглые. Затем в центре по всему периметру острым тонким ножом сделаем надрезы под углом 45 градусов, прорезая луковицу до сердцевинки. Осторожно нажимая на края, разделяем луковицу на 2 половинки. Банки готовить как обычно, лучше всего годятся 800-граммовые банки с закручивающейся крышкой.

Луковицы обдаем кипятком и даем остыть. Складываем осторожно в банки. Готовим маринад: наливаем 150 г уксуса, 250 г воды, 20 г соли, 50 г сахара, перец-горошек, 3 лавровых листа,

доводим до кипения. 250 г воды я заменяю вареным свекольным соком. Берем большую свеклу, отвариваем, натираем на мелкой терке, отжимаем сок. Замеряем количество. Заливаем без предварительного кипячения в банки. Доливая доверху кипяченым маринадом. Закручиваем крышками. Через 18 часов лук готов к употреблению. Аккуратно разделяем луковицы на зубчатые чешуйки — лепестки цветка. Собираем цветок, вкладывая 2—3 лепестка друг в друга. Такие «цветки» хорошо смотрятся как украшение любых салатов, а также как самостоятельная острая закуска.

**КОМПОТ ИЗ
КАБАЧКОВ**

Средней величины кабачок очищаем от кожуры и сердцевинки. Нарезаем небольшими кубиками. Кладем в глубокую кастрюлю. Доливаем 2 литра воды и ставим варить. Когда вода закипит, добавляем 3 стакана сахара. Когда кабачок станет желтым и как бы прозрачным, добавляем 3 шт. гвоздики. Снимаем с огня, добавляем 1/2 чайной ложки уксусной эссенции. Разливаем по банкам, закатываем, стерилизуем. Компот готов. Он имеет вкус ананаса. Приятного аппетита!

**ЗАСОЛКА
КАБАЧКОВ**

Берем 650 г кабачков, 25 г укропа, 2 зубка чеснока, щепотку острого перца, 4 листика смородины, 450 г воды, 35 г соли, кусочек хрена, добавляем уксуса и водки (на 10 л воды 500 г соли, 1 стакан уксуса, 3/4 стакана водки).

Кабачки моем. Если они собраны не в день засолки, замачиваем их в воде на 5—7 часов, а затем укладываем в ведро или кастрюлю плотными рядами. На дно и сверху кладем по слою пряностей. Заливаем рассолом из расчета 60 г соли на 1 л воды. Кабачки выкладываем вместе с пряностями в подготовленные банки, заливаем рассолом. На другой день банки доливаем холодным рассолом и, плотно закрыв, ставим в холодное место.

**КВАШЕННАЯ
КРАПИВА**

Молодые побеги крапивы двудомной моют и укладывают в эмалированную кастрюлю вместе с морковью, яблоками, брусничкой или клюквой, тмином, лавровым листом, перцем и солью. Затем накладывают гнет. Через 2 недели квашеную крапиву можно использовать для приготовления щей, борщей, а также как приправу к мясным и рыбным блюдам.

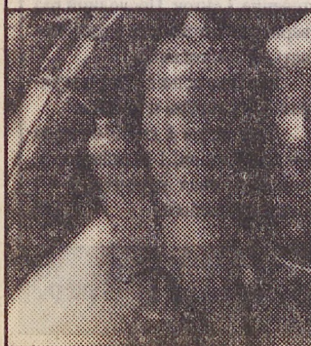
**МАРИНОВАННЫЕ
КОРНИ
ЛОПУХА**

Корни моют, очищают от кожицы, ошпаривают кипятком и охлаждают. Из моркови, репчатого лука и помидоров или томатной пасты готовят маринад и заливают им нарезанные кружочками корни лопуха. Блюдо томят до готовности и подают к столу горячим или, разложив по банкам, стерилизуют и, герметически укупорив, хранят в холодильнике и используют как гарнир к мясным и рыбным блюдам.



В банках
будет
лета
вкус

КАБАЧКИ,
КАПУСТА,
ПАТИССОНЫ...



**ВАРЕНЬЕ ИЗ
ЧЕРЕМУХИ**

Ягоды помыть, обдать кипятком, положить в кастрюлю, залить горячим сахарным сиропом и варить до готовности. Разложить горячим в стерильные банки, закупорить, охладить и поставить на хранение.

Состав: на 1 кг ягод черемухи — 1,5 кг сахара, 1—2 стакана воды.

**ЗЕМЛЯНИКА
ПОД "ШУБОЙ"**

Землянику разделить на две части. Половину ягод уложить в банки по плечики. Другую половину ягод подогреть в кастрюле под крышкой в течение 5—10 мин. и горячими протереть сквозь волосяное сито. Полученное пюре — "шубу" — довести до кипения и перелить его в банки с ягодами. Пастеризовать при температуре 90 градусов С полулитровые банки 15 мин., литровые — 20 мин.

**ЗЕМЛЯНИКА
КОНСЕРВИРОВАННАЯ**

Ягоды плотно уложить в стеклянные банки, залить земляничным соком, разбавленным водой 1:1, в каждом литре которого предварительно растворить 1 стакан сахарного песка. Пастеризовать при температуре 85—90 градусов С литровые банки 20—25 мин. После прогрева банку укупорить и поставить на хранение в холодильник.

**ВАРЕНЬЕ
ЗЕМЛЯНИЧНОЕ**

Ягоды пересыпать половиной из необходимого количества сахарного песка и оставить на 5—6 ч. для выделения сока. Выделившийся сок перелить в кастрюлю, засыпать в него оставшийся сахарный песок, довести на слабом огне до кипения и сварить сироп, не добавляя в него воды. Положить в готовый сироп оставшиеся ягоды и варить варенье до готовности, снимая пену и периодически встряхивая кастрюлю.

Состав: на 1 кг земляники — 1,2 кг сахарного песка.

**ВАРЕНЬЕ
ВИШНЕВОЕ С
КОСТОЧКАМИ**

В целые плоды сахар впитывается медленнее. Но в то же время для сохранения витаминной ценности ягод, а также получения красивой окраски варенья нужно стремиться к минимальному воздействию на ягоды тепла. Вот почему целесообразно наколотую ягоду пробланшировать 1—2 мин. при температуре 85—90 градусов С. Затем залить горячим сахарным сиропом, выдержать 3—4 ч., поставить на огонь, довести до кипения, засыпать оставшимся песком и варить до готовности.

Состав: на 1 кг вишни — 1,2 кг сахарного песка, 2 стакана воды.

**ВАРЕНЬЕ
ВИШНЕВОЕ БЕЗ
КОСТОЧЕК**

Ягоды вымыть в холодной воде, удалить косточки, положить в кастрюлю, послойно пересыпая сахаром, и выдержать 4—5 ч. для полного выделения сока. Затем ягоды переложить в другую посуду, слив туда же остатки сахара, смытые водой, поставить на огонь и при постоянном помешивании на умеренном огне варить до готовности в один прием, снимая время от времени пену.

Состав: на 1 кг ягод — 1,2 кг сахарного песка, 1/2 стакана воды.

**ПУДИНГ
МАЛИНОВЫЙ**

Малину растереть с сахаром и варить до загустения, затем добавить муку и яичные желтки. Отдельно взбить в густую пену белки, добавив в них 2 ст. ложки сахара. Пену осторожно ввести в ягодную массу, которую потом выложить в смазанную маслом форму и запечь в духовке в течение 20—30 мин. Подавать пудинг горячим или холодным с молоком или ванильным соусом.

Состав: на 500 г малины —

4 ст. ложки муки, 4 яйца, 1 ст. ложка масла, сахар по вкусу.

**МУСС
МАЛИНОВЫЙ**

Яичные белки взбить, добавить 1 ст. ложку сахара, подмешать в смесь протертые ягоды с сахаром. Подавать мусс с охлажденным молоком. Мусс будет более упругим и дольше сохранится, если в процессе сбивания добавить набухший в воде и разведенный желатин.

Состав: на 300 г малины — 3 яичных белка, 100 г сахара, 10 г желатина.

**ВАРЕНЬЕ
АССОРТИ**

Возьмем 0,5 кг черной смородины, 0,5 кг красной смородины, 0,5 кг яблок, 2 стакана ядер грецких орехов, 0,5 кг сахара, 1,5 кг меда.

Смородину перебираем, промываем и варим под плотно закрытой крышкой, пока не станут мягкими ягоды, в 1 стакане воды (на слабом огне). Затем ягоды разминаем и протираем через крупное волосяное сито. В эмалированном тазу кипятим мед с сахаром и опускаем в него нарезанные дольками яблоки, очищенные и измельченные ядра грецких орехов и протертую смородину. Варим на слабом огне 1 час, осторожно помешивая. Варенье получается очень вкусным!

**ЯБЛОЧНОЕ
ВАРЕНЬЕ С
КАЛИНОЙ**

На 5 кг яблок — 1,5 кг калины, 5 кг сахара.

Из калины выжать сок через соковыжималку. Отлить в отдельную посуду. Из яблок вырезать середину, нарезать дольками, засыпать сахаром. Немного поварить, чтобы капелька сахара не растекалась, затем остудить, влить калиновый сок. Еще раз поварить, разложить по банкам, закрыть полиэтиленовыми крышками.

Карлсон
бы
позавидовал

ВАРЕНЬЕ
ИЗ
РАЗНЫХ
ЯГОД

Компоты,
джем, соки...ВИТАМИНЫ
КРУГЛЫЙ
ГОД

Удовольствие для лакомок

**КОМПОТ ИЗ
ШИПОВНИКА**

Зрелые крупные плоды разрезать, очистить от семян и волосков, промыть в холодной воде, бланшировать в кипятке 2 минуты, немедленно охладить. Уложить в банки, залить сиропом (300 г сахара, 1 л воды, в которой бланшировались плоды, 4 г лимонной кислоты) и стерилизовать при 85 градусах. Пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15, если в кипящей воде — 3—5 минут соответственно.

Компот можно сделать ассорти — с грушами. Сливами, яблоками.

**МОЧЕННЫЕ
ЯБЛОКИ**

Кисло-сладкие яблоки без червоточин и непомятые вымыть в холодной воде, уложить в банки. Стерилизовать не нужно.

Заполнить банки доверху. Придавить яблоки двумя небольшими палочками, сложенными крестообразно друг на друга. Придавленные яблоки залить холодной водой из-под крана, всыпать 3 ст. ложки сахара. Соль не кладется совсем.

Банки закрыть капроновыми крышками и поставить в холодное место.

**КОНСЕРВЫ
ИЗ КЛУБНИКИ**

Берем одинаковое количество клубники и меда, перемешиваем, не разминая ягод. Затем раскладываем ягоды на тарелках и подсушиваем на солнце или в теплой печи. Выкладываем в тщательно вымытую и просушенную стеклянную посуду, закупориваем.

**СОЛНЦЕ
В БАНКЕ**

Берем спелые, целые, очищенные ягоды клубники, промываем проточной водой в дуршлаге, откидываем на сухое, чистое полотенце.

Пол-литровые стеклянные банки заполняем клубникой,

пересыпаем сахаром. (Из расчета на 1 кг ягод 2 кг сахара).

Затем банки ставим на солнце немного наклонно, так, чтобы прямые солнечные лучи попадали в открытое отверстие банки. Под слиянием света и тепла появляется сок, сахар растворяется. С изменением положения солнца меняем положение банки, чтобы солнышко все время "смотрело" в банку. Банки закатываем прокипяченными крышками.

Хранить надо в темном прохладном месте. Крышки не взрываются. Такая клубника очень полезна зимой маленьким детям.

**"ЛЕТНЯЯ
ЗАБАВА"**

Тщательно моем трехлитровую банку (банки можно брать и объемом меньше). Стерилизовать необязательно, но банка обязательно должна быть сухой. Чистим, тщательно промываем клубнику (желательно, чтобы ягоды были немятые). Укладываем ягоды в банку, добавляем 1/2 десертной ложки лимонной кислоты или 2—3 таблетки аспирина (на ваше усмотрение). Заливаем чистой (не кипяченой) простой холодной водой под горлышко и закатываем. Вода из-под крана должна обязательно отстояться. Немного взболтнуть и перевернуть вверх дном на час (можно и на большее время). Сколько ягод класть в банку? По вашему желанию, главное, чтобы банка не была набита. При употреблении надо добавить сахар по вкусу, можно варить компот и кисель. Хранить обязательно в прохладном месте.

**ХОЛОДЕЦ
ЗАВАРНОЙ
ИЗ МАЛИНЫ,
ЗЕМЛЯНИКИ
ИЛИ КЛУБНИКИ**

6 желтков, 1 стакан сахара растираем до бела. Разводим

двумя литрами сливок, ставим на плиту, мешаем, пока не загустеет, но не кипятим. Процеживаем, охлаждаем, разводим протертым пюре из ягод, вливаем в суповую миску, всыпаем 2 горсти ягод, из которых приготовлен холодец. Подаем со сливочным мороженым, опуская его ложкой, как клецки. Оставшиеся белки можно использовать для приготовления меренг, воздушного пирога.

"ЗОРЬКА"

Берем стакан протертых сквозь сито красных ягод — машины, вишни, черешни, красной смородины, земляники, клубники. Перемешиваем со стаканом сахара. Делим смесь на две части. В одну добавляем ложку муки, в другую — 2—3 ложки крахмала. Размешиваем, чтобы не было комков. Соединяем смеси и добавляем взбитые в пену белки от 8—9 яиц. Хорошенько все взбиваем и кладем в смазанную маслом форму. Ставим на 25—30 минут в не горячую духовку — до зарумянивания.

**ДЖЕМ
ИЗ КРАСНОЙ
СМОРОДИНЫ
С АРБУЗОМ**

1 кг смородины, сахар (столько стаканов, сколько стаканов красной смородины), мякоть арбуза 1 кг.

Смородину потолочь с сахаром, добавить мякоть арбуза и перемешать. Довести до кипения и варить 35—40 минут. Дать немного остыть и протереть через сито. Разложить в чистые банки с пластмассовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Здравствуй!

Соборный
Вино Раш
ОБЛАСТНАЯ
Газета

Грибная пора

СОЛЕННЫЕ И МАРИНОВАННЫЕ, ХОРОШИ ЗИМОЙ ГРИБЫ



Трофеи третьей охоты

БОРОВИКИ СОЛЕННЫЕ

Их можно заготовить осенью на всю зиму. Берем только здоровые, молодые грибки, чистим, моем, опускаем в кипяток, даем два раза вскипеть. Откидываем на дуршлаг и промываем холодной водой, пока не остынут. Даем обсохнуть, переворачивая с боку на бок в том же дуршлаг. Затем складываем в подготовленные банки шляпками вверх, пересыпаем каждый ряд мелкой солью. Накрываем кружком, кладем сверху гнет. Когда грибы уплотнятся — добавляем свежих, чтобы банка была заполнена почти доверху. Последний ряд щедро засыпаем солью или заливаем растопленным, едва теплым маслом. Также обвязываем пергаментом или закрываем простой крышкой. Держать в погребе, но в сухом месте. Перед употреблением замачиваем грибы в холодной воде: в зависимости от того, сколько вы взяли соли, — на час или больше, вплоть до суток, периодически меняя воду. Грибы по вкусу не отличишь от свежих!

На ведро белых грибов потребуется не менее полутора стаканов поваренной соли.

РЫЖИКИ

Эти грибы не нужно предварительно мыть, а только обтереть полотенцем. Можно также, пересыпая ряды в банках солью, добавить в рыжики немного перца и рубленый белый репчатый лук. Это придаст грибам пикантность, но «съест» цвет: рыжики получатся вопреки своему названию уже не красными, а темными. Пропорции соли и грибов соблюдайте те же, что и для боровиков.

ГРУЗДИ

Это старинная российская закуска. Берутся только мелкие грузди, вымачивать их не нужно, а быстро вымыть и обсушить на решете или в дуршлаг, после чего уложить в большие банки, пересыпая укропом и солью. Гнета не класть, а сверху засыпать солью щедрее и прикрыть капустным листом. Перед употреблением вымочить, как и белые грибы.

ГРУЗДИ И ВОЛНУШКИ

Подготовленные грибы нужно хорошо промыть и вымачивать два дня в холодной воде, часто меняя воду, затем сложить рядами в деревянную или стеклянную посуду, пересыпая солью и рубленным белым луком. На ведро грибов — полтора-два стакана соли.

СУШЕНЫЕ ГРИБЫ

Отделяем ножки от шляпок, нанизываем на толстую нитку, вешаем для просушки на солнышко, время от времени поворачивая грибы на несколько градусов. Если вы сами себе сушеных грибов на зиму не заготовили, а решили купить готовую связку, то экономить не стоит: благородные, то есть белые, подосиновики, подберезовики и т.п., хотя и стоят дороже, но вдвое экономичнее, чем простые. На суп, соус или фарш для пирогов их потребуется в половину меньше. Причем выбирайте те, у которых шляпки снаружи зеленоватые, низ и разрез белые, корешки короткие. У сушеных грибов низших сортов шляпки черные, корешки длинные.

А что можно приготовить потом из сушеных грибов? Да все то же, что и из свежих!

ГРИБНОЙ СУП

Сушеные грибы с вечера обдадим кипятком, а затем замочим в холодной воде. Утром воду сольем, опустим разбухшие грибы в кастрюлю со свежей холодной водой (как и мясо, грибы передают свой вкус бульону только посредством постепенного нагревания). Как закипят, вынем грибы шумовкой, затем обжарим их на сковороде с луком. Тем временем бульон заправим картофелем, морковью, крупой. Когда будет совсем готов, опустим снова грибы и дадим прокипеть. Никаких специй при варке в грибной суп не кладут: он должен иметь только свой неповторимый специфический аромат.

КОТЛЕТЫ ФЛАМАНДСКИЕ

Для них подойдут сушеные грибы благородных сортов. Обвариваем их кипятком, замачиваем на время, чтобы стали мягкими, очень мелко рубим, добавляем на 200 г грибов полтора стакана сливок или молока, 50 г масла, 4 яйца целиком, немного перца порошком, две измельченные и обжаренные в масле луковицы и стакан просеянных белых панировочных сухарей. Хорошо перемешиваем и даем постоять с полчаса. Затем формируем котлеты, обваливаем слегка в сухарях и жарим в масле с обеих сторон. При подаче можно заправить сметаной.

8 июля
2000

ОБЛАСТНАЯ
Газета • 7 стр.

Напоследок
несколько
рецептов

ИЗ
СВЕЖИХ
ОВОЩЕЙ
И
ФРУКТОВ



Кулинарные секреты

ГРУШИ "ПРЕКРАСНАЯ ЕЛЕНА"

Для этого блюда понадобятся четыре большие и восемь маленьких груш, сок 1 лимона, 30 г сахара, 3—4 шт. гвоздики, щепотка корицы. Готовим соус из 200 г молока, 200 г сливок и 50 г сахара. Осторожно моем груши, чтобы не обломились веточки, чистим их и натираем соком лимона для того, чтобы они не почернели. Груши складываем так, чтобы они поместились в один ряд, и заливаем кипяченной с гвоздикой, сахаром, корицей и остатком лимонного сока водой. Варим на медленном огне до мягкости и оставляем, чтобы остыли. В маленькой кастрюле распускаем шоколад, добавляем сахар, сливки и, постоянно мешая, варим до образования однородной массы. Оставшиеся груши выкладываем на блюдо и заливаем горячим соусом, по краям блюда и в середине украшаем взбитыми сливками.

ТЫКОВНИК (ТЫКВА ЧИНЕНАЯ)

У целой небольшой тыквы срезать верх так, чтобы его вновь можно было приложить, выбрать ложкой семечки и мякоть.

Начинка: рубленая говядина с луком, обжаренная в масле и сметане и приправленная зеленью петрушки, укропом и черным перцем.

Начинить тыкву, прикрепить спичками срезанную верхушку. Уложить в большую кастрюлю, упаривать в духовке (около часа).

К мясной начинке можно добавить гречневую кашу с рубленными яйцом.

ЛУК, ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

10 крупных луковиц, 2 отварные картофелины, 2 горсти су-

шеных грибов, черный молотый перец, соль, 1 сырое яйцо, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1/2 ст. сметаны, 2 ст. ложки тертого сыра, зелень укропа и петрушки.

Сушеные грибы вымыть, замочить на 4 часа и сварить в той же воде. Воду слить, грибы мелко нашинковать и обжарить с луком.

Фарш: отварной картофель размять с обжаренными грибами и луком. Добавить взбитое яйцо, соль, перец, зелень и хорошо перемешать.

Лук: очистить, обрезать на 1/3 со стороны корешков. Разобрать его на 2—3 слоя и заполнить фаршем с верхом. Уложить фаршированный лук в смазанную жиром сковородку и сверху полить маслом. Поставить в духовку на средний огонь на 20 минут.

Соус: поджарить лук, добавить муку и обжарить 1 минуту. Залить горячим грибным бульоном. В кипящий соус добавить сметану, соль, перец, зелень. Залить фаршированный лук соусом. Сверху посыпать тертым сыром и поставить снова в духовку на несколько минут.

Готовое блюдо разложить по тарелкам, посыпать рубленой зеленью петрушки, укропа и лука.

ПИРОГ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

Мелко режем 5—6 среднего размера огурцов, добавляем 1—2 нарезанные луковицы и все вместе тушим под крышкой. Когда жидкость испарится, вливаем в массу подсолнечное масло и тушим до тех пор, пока огурцы и лук не станут мягкими. Отвариваем 3—4 стакана риса, соединяем его с огурцами — начин-

ка готова. Тесто берем обычное, дрожжевое.

ПИРОГ БЫСТРЫЙ С ЗЕМЛЯНИЧНЫМ ВАРЕНЬЕМ

К просеянной муке добавить сливочное масло, яйца, растертые с сахаром, замесить тесто и раскатать 2 лепешки. Между лепешками положить густое земляничное варенье, сверху можно посыпать рубленые орехи и поставить выпекать в духовку при температуре 180 градусов С.

Состав: на 2,5 стакана муки — 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 яйца, 200 г густого земляничного варенья для начинки.

ОЛАДЬИ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК

На мелкой терке натираем морковь — 400 г, вливаем 3 ст. ложки кефира, можно ряженки или простокваши, добавляем 2 ст. ложки манной крупы, добавляем соль по вкусу и четверть чайной ложки соды, погашенной уксусом. Все это хорошо перемешиваем и даем постоять полчаса. Трем 2 яблока на крупной терке и добавляем в тесто, кладем 2 яйца. Можно вместе с яблоками в тесто добавить немного чернослива (не более 100 г). Жарим оладьи на растительном масле. Самое лучшее — подать к столу со сметаной, но можно и с вареньем.

Дорогие читатели!

Мы надеемся, что этот выпуск вам понравился. А советы из этого небольшого сборника вам пригодятся. Впереди — как раз время солений и варений. Так что вы можете использовать понравившиеся советы.

Наверняка у вас, читатели, есть и собственные секреты приготовления вкусностей-разностей. Присылайте рецепты, мы обязательно их используем. А если их соберется достаточно количество, выпустим такую же книжечку с вашими рецептами.

Желаем успехов.

НАД ВЫПУСКОМ РАБОТАЛИ:

Рудольф ГРАШИН,

Дмитрий ПЫЛАЕВ (верстка), Андрей ДУНЯШИН.