



ИЗДАЕТСЯ С 16 МАРТА 1971 ГОДА

№ 32-33 (8322-8323) ИНДЕКС ПР405

16+

1941-1945

ПОЛОС ВРЕМЕНИ

Память о ваших подвигах — в наших сердцах!

Фронтовым шофером служил ветеран последнего призыва Михаил Константинов. Родился он десятого февраля 1927 года. Как все ровесники, с заморанием сердца слушал сводки и рвался на фронт, самому бить врага. Ответ был один: сначала подрасти. Накопец в октябре 1944-го заветное желание сбылось: 17-летних мальчишек из села Урожайного Ставропольского края призвали в армию. Набралось их таких, кому возраст подошёл, 18 человек.

Неделю на быках добирались до вокзала. Оттуда мальчишка из ставропольской глубинки попал в Ульяновск, где окончил автошколу. Был направлен на Белорусский фронт, штурмовал Кёнигсберг — город-крепость с тремя рвами обороны.

«Я был неудачник, — вспоминает ветеран. — Оттуда всех на Японию повезли, а меня не взяли. Пришлось мне не с самураями сражаться, а бандеровцев по лесам гонять. Свирепствовали они страшно. Что самое ужасное: днём с тобой бок о бок крутятся, улыбаются в глаза, а по ночам жгут и режут».

Победу встретил под Брестом. Ранним утром, ещё и не рассвело толком, со всех сторон началась стрельба. Все подскочили, спросоны тоже за оружие хватаются, а старшина уже бежит разливать «наркомовские» сто граммов по алюминиевым кружкам и котелкам — кто что подставит. Ликовали так, что не передать словами. Радость пьянила сильнее спирта. И



Михаил Васильевич Константинов: «Я выжил, потому что солдат!».

несовольно ком подкатывал к горлу: душили горечь и боль за тех, кто не дожид и никогда больше не переступит родного порога...

Впрочем, до возвращения было ещё далеко. Самого Михаила

Константинова демобилизация ждала лишь через четыре года, в конце апреля 1949-го.

Вотращался, можно сказать, умирати: туберкулёз скрутил так — думали: конец пришёл. «Но я выжил, потому что солдат! —



77 ленточек к 77-й годовщине Победы

По всей России и за её пределами стартовала акция «Георгиевская ленточка». Вышли на улицы родного посёлка раздать чёрно-оранжевые ленты и волонтеры культуры в Комсомольце. Жители с благодарностью принимали символ воинской славы, памяти и объединения.

За один день раздали 77 ленточек в честь 77-й годовщины Победы. Ленточки тут же прикрепляли к одежде, демонстрируя своё уважение к тем, кто сражался за

Отечество, всенародную гордость за великую Победу.

А ещё в посёлке прошла патристическая акция «Знамя Победы». Работники культуры вместе со школьниками своими руками изготовили копию легендарного знамени, которое являлось официальным символом победы советского народа в Великой Отечественной войне. Ребятам рассказали о подвиге наших солдат, весной 1945-го вооруживших это знамя над рейхстагом.

Ольга МАЛАХОВА.
Фото Таисии Красниковой.



Оксана МЕДЯНИК.
Фото из архива редакции.

Уважаемые ветераны!

Дорогие земляки! Сердечно поздравляю вас с 77-годовщиной Великой Победы!

Эту священную и дорогую сердцу каждого россиянина дату нынешней весной мы встречаем с особыми чувствами.

Мы преклоняемся перед ветеранами Великой Отечественной войны и гордимся нынешним поколением защитников Отечества, которые выросли на высоком примере солдат Победы и сегодня продолжают их дело.

Уверен, что 9 Мая всегда будет символом национально-го триумфа, неисчерпаемым источником гражданского единения и патриотизма для нашего народа.

Желаю вам и вашим близким крепкого здоровья, благополучия, мира и всего самого доброго!

Губернатор
Ставропольского края
В. ВЛАДИМИРОВ.

Работал водителем, механиком и главным механиком. Трудился на совесть и до пенсии, и после неё. Уже будучи отцом двоих малышей, пошёл учиться, окончил вечернюю школу, Георгиевский техникум механизации сельского хозяйства. Учился, как многие тогда, без отрыва от производства. Бывало, одной рукой баранку крутил, другой домашнюю работу писал.

Сегодня ветерану 95. Но он и сегодня бодр. Бывший солдат Великой Отечественной, прошедший её в самом почётном звании — рядовым — по-прежнему в строю. А на парадном поджиге сияют ордена Отечественной войны, медали «За победу над Германией» и юбилейные, конечно.

Оксана МЕДЯНИК.
Фото из архива редакции.

Эффективные технологии развития

Губернатор Владимир Владимиров провел рабочее совещание по реализации в крае проекта «Эффективный регион». Это совместная работа субъектов России с госкорпорацией «Росатом» по оптимизации процессов государственного и муниципального управления.



► Курортный сбор позволил аккумулировать в бюджете Ставрополья около 955 миллионов рублей.

Глава региона отметил, что Ставрополье в числе других 32 регионов страны на протяжении последних трех лет вместе с компанией «Росатом» работает над задачей внедрения эффективных технологий развития. За это время в крае было успешно реализовано более ста проектов.

— Сейчас мы вплотную подошли к реализации третьего этапа проекта. Его главная задача — ориентированность на потребности граждан, ускорение процессов принятия решений. Наш регион активно внедряет «Цифровое правительство», оказание электронных видов услуг. Для удержания позиций нам нужно развиваться дальше, — прокомментировал Владимир Владимиров.

Одно из перспективных направлений — оптимизация снабжения муниципальных образований лекарственными средствами. В этой связи глава края поставил задачу к 1 июня текущего года разработать дорожную карту внедрения в отрасли механизма «электронного рецепта».

В организациях, подведом-

Новые возможности сферы туризма

Одним из основных инструментов реализации национального проекта «Туризм и индустрия гостеприимства» на Ставрополье выступают льготное кредитование инвестиционных проектов по созданию инфраструктуры развития отдыхающих.

Губернатор Владимир Владимиров в ходе совещания по реализации в регионе нацпроекта «Туризм» нацелил руководство минтуризма края, а также главам городов КМВ максимально эффективно использовать его возможности в интересах жителей и гостей региона.

— Ставрополье является одним из наиболее популярных направлений внутреннего туризма, а красивой проектам может составить

ственных министерству экономического развития края, реализовано восемь проектов по внедрению принципов бережливого производства. Как сообщил руководитель минтуризма региона Сергей Крынин, это способствовало увеличению численности граждан, занятых в сфере малого и среднего предпринимательства ежегодно не менее чем на 10%. Вавое сократилось время рассмотрения заявления на предоставление микрозайма.

Во всех многофункциональных центрах региона сформирован перечень из 70 услуг, которые можно получить в электронном виде. Это позволило снизить нагрузку на окна приема документов.

Губернатор, высоко оценив результаты работы, отметил необходимость расширения функционала МФЦ и дальнейшего повышения качества их работы. В частности, он предложил проработать возможность оказания центрами консультативной помощи гражданам.

Также прозвучало, что в рамках проекта «Эффективный регион» в Железноводске за 2,5 года были оптимизированы процессы в области дорожного хозяйства, туристского комплекса, социального обеспечения, культуры, градостроительства, земельных отношений, а также ряд внутренних процессов системы муниципального управления.

Так, с 30 до 1 дня сократилось время рассмотрения обращений граждан. Сроки согласования проектов снизились в 7,5 раза. Значительно уменьшены сроки предоставления госуслуг, в том числе в электронном виде.

Большая работа проведена в рамках проекта развития

цифровизации городского пространства и внедрения «умных» технологий управления муниципальным хозяйством.

— Эта работа должна быть продолжена для дальнейшего повышения качества жизни и отдыха жителей и гостей нашего края, — подчеркнул Владимир Владимиров. — Отдельно прошу проработать технологию анализа туристического потока курортных городах Ставрополья.

Кроме того, губернатор акцентировал внимание на необходимости внедрения успешных практик во всех территориях края, а также развития новых направлений работы. Одним из них должно стать сельское хозяйство, в котором процессы цифровизации могут стать полновесным повышением эффективности.

Директор проекта проектного офиса по программе развития производственных систем в отрасли госкорпорации «Росатом» Константин Грабельников отметил, что Ставрополье за три года реализацию проектов добилося хороших результатов. Используемые в регионе практики, по его словам, становятся более глубокими и эффективными. Также шире, высоко оценил идею внедрения цифровизации в сельское хозяйство.

— Сельскохозяйственный регион имеет все возможности повышения эффективности реализации проектов в этой сфере. Сегодня страна стремится добиться производственной безопасности и даже стать центром производственной безопасности мира. Поэтому бы Ставропольскому краю не упустить этот процесс, — поделился идеей Константин Грабельников.



более семи миллиардов рублей. Еще одним направлением нацпроекта является взаимодействие с институтами развития — АО «Корпорация Туризм.РФ», АО «Дом.РФ», АО «Кавказ.РФ», «ВЭБ.РФ».

В настоящее время в крае с участием АО «Корпорация Туризм.РФ» уже реализуются два инвестиционных проекта по созданию рекреационно-туристического и санаторно-курортного комплексов.

Губернатор поручил краевому минтуризму совместно с главами территорий проработать перечень инициатив, которые позволят задействовать возможности государственных институтов развития.

— В ближайшие месяцы мы планируем подписать

соглашение о сотрудничестве между правительством Ставропольского края и Корпорацией «Туризм.РФ». Ваша задача сделать его максимально насыщенным и предметным, предложить партнером для рассмотрения новых интересных проектов.

— подчеркнул Владимир Владимиров.

Также на совещании был рассмотрен ход проведения эксперимента по развитию туристской инфраструктуры с использованием средств курортного сбора. За время своего существования курортный сбор позволил аккумулировать в краевом бюджете около 955 миллионов рублей. В том числе, более 50 миллионов рублей поступили за первый квартал текущего года.

ЦИФРОВАЯ
ЭКОНОМИКА

Расширят круг участников

Принятым накануне постановлением Правительства РФ программы нацпроекта «Здравоохранение» «Земский доктор» и «Земский фельдшер» расширили свое действие на новые категории участников.

В частности, единоразовные компенсации за работу в сельской местности, поселках городского типа и небольших городах получат молодые врачи (по 1 млн. рублей), фельдшеры, акушерки и медсестры (по 500 тысяч рублей). Если населенные пункты находятся в удаленных и труднодоступных территориях, компенсации увеличиваются до 1,5 млн. рублей и 750 тысяч рублей соответственно. Для Дальнего Востока, Крайнего Севера и регионов Арктической зоны выплаты составят 2 млн. рублей и 1 млн. рублей соответственно.

— Федеральная программа «Земский доктор», «Земский фельдшер» смогла повысить доступность медицинской помощи для жителей нашего края. За время действия программы в сельские больницы Ставрополья было привлечено более 1,1 тысячи медиков. Расширение программы, утвержденного кабинетами министров, сделает этот механизм еще более эффективным. Только в этом году в села Ставрополья по программам «Земский фельдшер» и «Земский доктор» планируется привлечь 70 врачей и 17 фельдшеров, — подчеркнул первый заместитель министра здравоохранения края Юрий Литвиненко.

Как и прежде, для получения единовременной компенсации медработники должны заключить договор с лечебным учреждением, обзавестись отработкой по направлению не менее пяти лет. В тредлестном федеральном бюджете ежегодно предусмотрено около шести млрд. рублей на предоставление выплат всем специалистам по земским программам.

Всего за время действия программ в ряды работников здравоохранения региона вошло 1139 докторов и 38 фельдшеров.

ЭКОЛОГИЯ

Контейнеров станет больше

Ставрополье направило заявку на участие в конкурсе Минприроды России по распределению федеральных средств на закупку контейнеров для раздельного накопления твердых коммунальных отходов (ТКО).

Регион претендует на господдержку в размере почти 50 млн. рублей для приобретения 2941 спецконтейнера. Данные о необходимом количестве таких баков красное мунципалитетов.

Всего в этом году на закупку контейнеров для полезного мусора из федерального бюджета региона выделит 500 млн. рублей — в целях содействия реализации на местах нацпроекта «Экология». Какой объем средств получит тот или иной субъект РФ — определит конкурсный отбор минприроды России.

Как отметили в министерстве ЖКХ края, впервые целевую субсидию на приобретение контейнеров для раздельного накопления ТКО регионам предоставили в прошлом году. Общий объем средств составил 1 млрд. рублей. Ставропольский край закупил 1367 баков на сумму 21 млн. рублей. Их установили в 25 муниципальных и городских округах.

Ксения ЕВГЕНЬЕВА
Фото Александра Шматченко.

1941-1945

Комсомол сказал «надо», она ответила «есть!»



Вера Яковлевна Лысенко и сегодня в строю.

Вся жизнь Веры Лысенко связана со станцией Советской. Родилась она в сентябре 1923 года. Семь классов отучилась, а восьмой так и не закончила: семья была многодетной, нужно было помогать родителям. И в 1941-м пошла работать. А в апреле 1942-го райком комсомола пригласил девушку станцию на беседу. Верочка там же записалась добровольцем.

Боевое крещение прошла в Ростове, где сразу по приезде попала под налёт немецкой авиации. Бомба упала метрах в пяти от здания, но не взорвалась.

Девушку зачислили в 46-й отдельный батальон воздушного наблюдения, оповещения и связи. Вскоре она знала наизусть все виды самолетов, и наших, и немецких, могла по звуку отличить, «мессершиmidt» летит или «юнкерс»; научилась владеть оружием, пользоваться полевым телефоном. Первого мая приняла

присягу и была направлена на боевой пост наблюдения. Определалась на какой высоте, по какому курсу летят самолёты, и передавала координаты в штаб.

В 1944-м под Харьковом прошла курсы радиотелеграфистов, получила радиостанцию и была направлена на фронт, чтобы обеспечивать связь войска. Её боевой путь прошёл через Польшу и Германию. Долгожданный день Победы встретила в Дрездене.

«Радость была необыкновенная, не сравнимая ни с чем! — вспоминает она. — Девочки кричали: победа, победа! Просили включить Москву. Конечно, мне тоже хотелось послушать, что там передают, но я крепилась и отвечала: «Я на дежурстве, я не могу». Но тут зашёл начальник приёмного центра и сам приказал переключиться. Москва лихорадила, ликовали и мы. У многих на глазах были

слезы, слыны радости и горя — за тех девчонок, которым не довелось дожить до этого дня».

После войны вернулась в родную станцию, работала библиотечником. На танцах познакомилась со своим будущим мужем, тоже фронтником Виктором Лысенко. Вскоре поженились, в семье родились двое детей.

Награждена 12 медалями и орденами. Среди них медали «За победу над Германией», «За оборону Кавказа», Жукова, орден Отечественной войны.

За её плечами долгая жизнь, в которой было всё: ратный и мирный труд, горечь личных утрат. Но и сегодня, на пороге своего 99-летия, Вера Яковлевна всегда бодр, подтянута; как настоящая женщина, прекрасно выглядит; и всегда готова улыбнуться.

Ксения ЕВГЕНЬЕВА.

Фото из архива редакции.

Он шёл «Вперёд», на Запад!»



Олег Алексеевич Зув закончил войну под Кёнигсбергом.

Олег Зув родился в августе 1926-го в селе Яковово Калининской области. Отсюда же в ноябре 1943-го ушёл защищать Родину.

Попал в 20-й отдельный учебный автотополк, стал курсантом. Затем служил в 364-м отдельном гвардейском самоходном автотополку, в 1057-м самоходном автотополку, в 96-м гвардейском механизированном полку, в 183-м танковом батальоне. И везде у него была одна специальность — фронт-товой шофёр.

Олег Алексеевич считал себя везучим. И первое везение заключалось в самом времени ухода на фронт. Призвали бы чуть раньше, попал бы под Ржев, где была страшная мясорубка и где чуть ли не в первом своём бою погиб его двоюродный брат, недавно ушедший на фронт. Второй раз, по словам самого ветерана, ему повезло, когда буквально в нескольких метрах от него упал вражеский снаряд, но не взорвался.

Вот так бог милостив, и до конца войны солдат не получил ни одного ранения. А ведь на передовой бывал не раз и не два: подвозил пушки, «Катюши», снаряды к солдатам «Джамини», «студебеккерам» и другим американским грузовикам.

Воевал на третьем Белорусском фронте. Двигался согласно лозунгу «Вперёд, на Запад!». Освобождал Белоруссию, Украину, Литву и Латвию, Польшу. Закончил войну под Кёнигсбергом, а потом ещё почти пять лет служил в Восточной Пруссии. Награждён орденом Отечественной войны, медалями «За взятие Кёнигсберга», «За победу над Германией».

После ратной службы вернулся в родное село, включился в мирный созидательный труд. В середине 60-х перебрался на Ставрополье, в Новопокровск, где и живёт по сей день.

Оксана ВОРОПАЕВА.

Фото из архива редакции.

Столетняя участница Великой Отечественной



Полина Алексеевна Волкова никогда не падает духом.

Жительница станции Старопавловской Полина Волкова, прошлым летом отметившая столетний юбилей, сегодня является старшей из всех живущих в районе фронтовиков.

Ушла на фронт добровольно в 1942-м. 20-летней девочкой. Как раз перед войной она окончила медицинское училище, была санитаром, прямо на поле боя, под пулями и разрывами снарядов, оказывала помощь раненым. Не одна спасённая жизнь на её счету. И сама она несколько раз была ранена — к счастью, не настолько тяжело, чтобы лежать в госпитале.

Горно-минный инженерный батальон, в котором она служила, разминировал дороги, поля, наводил pontonные мосты. И при форсировании рек все знали: если появилась немецкая «рама», минут через 15 жди бомбардировщиков. А значит, санитаров вновь ждёт работа.

Воевала на Кавказе, освобождала Украину, Венгрию, Румынию, участвовала в форсировании Днепра. Закончила войну в Чехословакии. Награждена орденом Отечественной войны, медалями «За боевые заслуги», «За освобождение Будапешта», «За освобождение Праги», медалью Жукова.

В 1944-м на фронте встретила свою любовь — старшего лейтенанта, начальника химической службы батальона. После войны поженились, вырастили троих детей.

Полина Алексеевна — инвалид первой группы. Но, несмотря на возраст и серьёзные болезни, остаётся политивным человеком, не закрывается от людей, не унывает и не перестаёт радоваться каждому прожитому дню.

«Полина Алексеевна — необыкновен-

ная женщина. С ней легко общаться, она излучает свет, жизненную энергию. Любых гостей она встречает тепло, всегда найдёт повод для шуток, не забудет спросить о семье, поинтересуется происходящим в стране. Все социальные работники ставят её в пример тем, кто из-за неприятностей и болезней падает духом», — так говорит о ней заведующая отделением социального обслуживания на дому Людмила Хаулина.

У Полины Алексеевны шесть внуков, шесть правнуков и два праправнука. И каждый раз в день рождения любимой мамочки и бабушки вся большая и дружная семья собирается за праздничным столом.

Ольга МАЛАХОВА.

Фото из архива редакции.

Университет
И. Коваленко 172. Тарту
И. Коваленко

8/14

Вариска из журнала бореца револуциј

172 Таубицкое Архив.серия 102. том 103

Возвращаю в редакцию

1.4.1915 - 1st Dominion

Солдат Победы Иван Елисейев



Ученый секретарь Е. Писсов. (второй слева), 05.10.1945.

Ивана Елисеева жизнь побросала по разным уголкам Советского Союза и Европы. Родился он в 1918 году в селе Подстепном Алтайского края. В 30-е годы семья пересекла на Ставрополе, в небольшое село Стасюльское, именованное Орловка.

Когда началась Великая Отечественная война, молодого человека призвали на фронт. Призывался он почему-то Грушевским райвоенкоматом Одесской области, хотя как он там оказался, никто не знает.

Сначала служил в пехоте, с марта 1943 года — в 172-м гаубичном артиллерийском полку 182-й стрелковой дивизии. Восвал под Новгородом и Псковом, прошёл Эстония, Латвия, Литву, освобождал

гитлеровцев. За эти подвиги он награждён медаль «За отвагу», о чем есть приказ за подписью

начальника штаба гвардии ка-
валерии Еврейского.

Командиром 172-го гвардейского гаубичного артиллерийского краснознамённого полка гвардии подполковником Иваном Нестеровичем Холмовым в ноябре 1945-го подписан приказ о награждении нашего героя медалью «За выслугу лет»

Приказом от 17 марта 1945 года награжден орденом Славы третьей степени. В описании подвига сказано: «За время наступательных боёв с 14.01.45 по 10.02.45 расчёт Елисеев всё время двигался с пехотой, нередко выдвигаясь впереди

неё. Действуя всегда смело и решительно, товарищ Елисеев неоднократно вступал в единоборство с превосходящими силами противника.

Пятюго февраля 1945 года
товарищ Елисеев, разведав
предварительно местность,
выдвинул на руках неметно
для противника своё орудие
вперёд боевых порядков пе-
хоты и поставил на открытую
площадку, хорошо замаскиро-
вав его. Не подождав засады,
немцы группой до 30 человек
шли во весь рост. В это же
время из-за полотна железной
дороги вышла колонна танков
численностью до шести машин.
Подпустив пехоту на 150-200
метров, огнём орудия, ручных
пулемётов и автоматов товарищ
Елисеев со своими расчётом
уничтожил пехоту и зажёг
передний танк. Остальные тан-
ки, поражённые выстрелом
убиты, бежали в панике.

Среди награждённых бойца имеются и ещё две медали, «За освобождение Варшавы» и «За победу над Германией».

Вернувшись с войны, Иван Николаевич женился, родились дети. Так получилось, что свои последние годы он провёл в Узбекистане и похоронен именно там. Но его дети продолжают жить в нашем округе.

Дочь вестерана **Людия Минин** обратилась в Новопазловский историко-краеведческий музей и рассказала историю жизни своего отца, передала фотографии и документы.

Низкий поклон Вам, Иван Николаевич, за ратный и трудовой подвиг, за мирное небо, за спокойную жизнь.

Елена Лисовол.
Фото из архива музея.

Q. 2002

вступил. В сержантство (приветствие) поспешно, вступил
Б. О. 2. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 83

1941

Её жизнь

изменилась навсегда

В этом году мы отмечали 76-летие со дня Победы в Великой Отечественной войне. Мы много знаем о войне от наших ветеранов, а также бабушек и дедушек, которые в то время были детьми. На их детство пришлась эвакуация, переезды, голод; кто-то потерял близких и жил в детдоме, кто-то ушёл на войну ещё подростком.



► Раиса Ковтун.

Воспоминаниями о тех годах поделилась жительница станицы Зольской Раиса Никифоровна Ковтун, которая была ещё ребёнком, когда началась война. Война коснулась её жизни и изменила навсегда.

«Родилась я в селе Артыр в 1930 году. Семья у нас была большая и состояла из семи человек: мама, четыре брата, сестра и я — самая младшая. Папу своего я никогда не знала. За отца в нашей семье для нас, младших, был старший брат Пётр. Помогал маме нас воспитывать, а потом и замуж отдавал. В годы войны был партизаном.

Жили мы в двухкомнатной хатке на краю села. Двор большой, землянка, сарай. Через село проходили эвакуированные. Мамы всех принимала. А как иначе: война, людям идти некуда. Так и жили. Мы в хатке, а люди во дворе в землянке. Село неоднократно бомбили. Осколком попало в сарай, и он загорелся. С мамой бегали и ведрами с водой тушили. Страшно было.

А в октябре 1942 года в село пришли немцы. И поселились в нашем доме: в одной комнате они, в другой — мы. А что было делать? Переводником у них был пожилой русский шофёр лет пятидесяти. Немцы ему что-нибудь скажут, а он нам передаёт. С собой было туго. Забирали всё: и муку, и шеницу. Кормилицей нам оставалась только корова. Её не трогали.

А когда наши стали немцев теснить, те стали уходить. Из нашего дома немцы уехали одними из первых. Во время отступления фашисты с обозами, машинами проходили через село два дня. И в один из вечеров во двор зашёл немец с винтовкой на плечах дудом вверх и сказал:

— Мама, молока дай.

Мамка как раз в это время корову подоила и шла через двор с ведром молока. И вместо угощения мамка дала ему котелком с молоком по голове. Он брык и упал. А

мы хату закрыли и бежать. Ту ночь всю просидели в канаве, прятаясь. Наутро, когда вернулись, наш начальник приехал и спрашивает: — Как же ты его убил? — Да как, ведром махнула и всё! Упал он, мы прятались.

— И не побоялась? — А чего уже бояться? Одного из сыновей на войне убили, немцев уже видела...

Её тогда орденом наградили. В школу я не ходила уже: когда немцы стояли, мамка не пускала, а потом её и вовсе разбомбили, так же, как и больницу, и мельницу. После войны мужчин у нас на селе оставалось мало, в основном старики. Пришлось рано идти работать. Сестра стала председателем колхоза, а нянчила её детей, потом работала на птичнике, овечь паса.

Вот так за работой и заботами я повзрослела. А тут к соседям сестры в гости приехал из Новороссийска парень. Бывший солдат, участник войны. Его дядька меня ему и посоветовал. «Девчонка молодая, работливая». Так я и вышла замуж. И прожили мы 49 лет, четверых детей назвали. Сначала жили в Артыре, а потом муж уехал разрабатывать землю в станицу Лысоторскую. Мотались мы так по чужим углам 15 лет, пока не получили ордер на свою собственную квартиру. Прожили мы там до 1984 года, потом переехали в Новороссийск на родину к мужу. К тому времени дети давно выросли, сын уже жил здесь, в Зольской. А как муж умер, переехала я к сыну и его семье...

Ребёнком я не понимала всего ужаса происходящего. Это уже позже, смотря фильмы и читая книги, стала понимать, какой ценой досталась победа, как в тылу и на фронте все работали ради неё, как всех себя отдавали делу. Я сама не представляю, как смогли мы выжить».

Елена ЧЕРКАСОВА.

Фото Елены Сенкарьвой.

Он трижды водил ба



► Фёдор Иванович Баканов.

Мой дед Фёдор Иванович Баканов родился в 1913 го-ду. До войны жил в Грозном. Со дня начала войны по май 1942 года был курсантом Грозненского военно-пехотного училища. После его окончания в звании лейтенанта направлен в 157 отдельный пулемётный артиллерийский батальон 115 укрепленного 62 армии Донского фронта и назначен на должность командира мотомётного взвода. С 12-го июля 1942-го по март 1943-го участвовал в боях за Сталинград, затем воевал на Воронежском фронте. Вот как он сам рассказывал о тех днях:

«После разгрома вражеской Сталинградской группировки я был послан в 225 Краснознамённый гвардейский стрелковый полк 78 гвардейской стрелковой дивизии второго Украинского фронта. Продолжил службу в должности адъютанта старшего первого стрелкового батальона. В мае 1943-го нам было приказано заменить первую линию обороны наших частей в селе Нижний Ольшанец на берегу реки Северский Донец. Вплоть до пятого июля мы находились в активной обороне и продолжали укреплять наш передний край. Четвёрто-

го вечером командира нашего батальона Алексея Яковлевича Беловинского вызвали на командный пункт полка, а в четыре часа утра пятого июля ранее разработанной нами схемой начался огневой налёт на противника из всех видов оружия. Мы открыли огонь. После этого, как говорится, случилось всё, всё пылало в огне.

У фашистов позиция была выгоднее: противник находился в лесу на высотах, а мы внизу, в разбитом селе, нейтральной полосой между нами пролегал Северский Донец. И в силах немец превоеводил нас в несколько раз. Так что к вечеру пятого июля врагу удалось нас потеснить до села Крутые Лог. Кстати, именно в эти дни противник впервые применил на нашем фронте свои знаменитые танки «Тигр», но наши артиллеристы в первом же бою раскусили слабые места их брони.

Ожесточённые бои шли почти неделю. Мы закрепились в хуторе Гремачем. Несколько раз мы ходили в атаку, даже ночью. И хотя противник по-прежнему превосходил нас силами, настроение и моральный дух наших бойцов были отличными.

В одном из боёв я получил лёгкое ранение,

В те страшные годы

Специалисты Кировского центра социального обслуживания населения продолжают красную акцию «Узнаём о войне от земляков», записывая их воспоминания о событиях 77-летней давности.

Получатель социальных услуг отделения социального обслуживания на дому станицы Марьинской, вдова умершего участника Великой Отечественной войны Валентина Лысенко имеет удостоверение «Дети войны». Она из поколения тех, чьё детство пришлось на те страшные для всей нашей страны годы.

Родилась Валентина Васильевна в станице Марьинской 31 декабря 1937 года. Когда ей исполнилось восемь, умерла мама, отец женился по второй раз, и Валю воспитывала приёмная мать.

«Когда в нашу станицу пришли немцы, соседи друг другу помогали. И всех детей, которые жили на нашей улице, прятали в подвале дома моих родителей. Страшно так было... Сидим и ждём, когда они уйдут на другую

улицу», — вспоминает Валентина Васильевна.

Когда станицу освободили от фашистов, Валентина с другими подростками стала работать в колхозе. Фронт надо было снабжать хлебом, и каждый колосок нужно было собрать, чтобы не было ни малейших потерь.

В 1945-м ей исполнилось 18 лет. Вышла замуж за участника войны Владимира Васильевича Лысенко. Работали вместе на кирпичном заводе. Так как после войны не хватало специалистов, муж пошёл работать в колхоз трактористом. А Валентина Васильевна выучилась на телефонистку и проработала на почте более 20 лет, все станинники её знали.

С мужем прожили большую жизнь — 61 год. И дом построили, и сад посадили. Воспитали двух дочерей.



► Валентина Васильевна Лысенко.

одна из них живёт в Ростовской области и посылает маму они не забывают, по возможности навещают вместе с внуками, радуют правнучками.

Дети войны вместе с ветеранами Великой Отечественной и труженниками тыла остаются живыми очевид-

Фото из

1945

Патальон в атаку

Вот комбат Беловицкий был ранен тяжело, и...
...мать пришлось мне. Получив подкрепле-
ние в технике и живой силе, 12 июля мы форси-
ровали Северский Донец и стали преследовать
отступающего противника. К сожалению, 15-го
сентября 1943 года в боях за село Староверовка
Кировоградской области я получил контузию и
важное сквозное пулевое ранение в грудь, пуля
прошла чуть выше сердца. На этом, как гово-
рят, «мой поход» закончился, начались госпиталя.
А в январе 1944-го я по болезни и ранению был
эвакуирован в распоряжение своего Староверов-
ского районного комитета города Грозного. Там
долгое лечение и стал не воевать, но
трудиться на благо Родины».

Мой дед награжден медалями «За оборону
Сталинграда» и «За победу над Германией»,
орденом Красного Знамени. Вот как говорится о
его подвиге в представлении к этой награде: «При
наступлении гитлеровских войск пятого июля
1943 года в районе Нижней Ольшанецкой товарищ
Баканов руководил группой бойцов и командиров.
Находясь в окружении, наши бойцы контратаками
уничтожили до 120 вражеских солдат и офицеров,
сам лично тов. Баканов уничтожил 27 немецких
солдат и трех офицеров. В районе села Крутой Лог
товарищ Баканов трижды вел батальон в атаку,
уничтожив при этом до 100 гитлеровцев».

Интересная история произошла с моим дедом
уже в послевоенное время. Как-то в Ленинский
райвоенкомат Грозного пришло письмо от крас-
ных следопытов пятого класса Крапивинской
восьмилетней школы Шебекинского района Бел-
городской области. В нем сообщалось, что ребята
в окопах в лесу нашли среди останков погибшего
солдата расческу, на которой нацарапаны слова:
ит. Грозный, ул. Заводская, 5/У-42 г. №0553»,
далее следуют инициалы «Ф.И.» и очень нераз-
борчиво фамилия – очевидно, Маханов, Гаханов
или Саханов, так как первую букву трудно пред-
положить.

Понимая, что найденная реликвия принадле-
жала нашему земляку, отдавшему жизнь за осво-
бождение их родного края, школьники просили
разыскать родственников погибшего и сообщить
их адреса.

Откликнулся на их просьбу старейшая работни-
ца военкомата Клавдия Пешерова, переславшая



у жасов военных
ных лет. Их вос-
е очень важны для
поколений, чтобы
бывали, какими
и лишениями до-
ам победа и мир.
чили!
ля КАСИЛОВА.
семейного архива.

Юлия Шалахова принадлежит к тем, кого
сегодня принято называть детьми войны.
Родилась она первого июля 1931 года. Отец
Василий Сергеевич Борухин был главным
лесничим в лесхозе, мать Евдокия Ивановна
– простой колхозницей. Жили на территории
республики Марий Эл. В семье росло пятеро
детей – четыре дочери и сын.

Когда началась Вели-
кая Отечественная,
Юле было десять лет.
Первые впечатления о
войне – проводы брата
на фронт. Алексей Бо-
рухин погиб под Ле-
нинградом в 1943 году.
Ему едва исполнилось
20 лет. Как он погиб и
где похоронен, семья
так и не узнала, ни тог-
да, ни потом.

Как практически все
представители своего
поколения, Юлия Васи-
льева много и тяжело
работала.

«Трудились с маль-
ства, – говорит она. –
Бывало, мама в поле
работает, жнёт зерно
серпом, а я около неё
кружусь, то колоски со-

ло на плечи женщин
да детей. Так что чего
только ни делали! Зи-
мой ходили в лес рубить
дрова. Нам, детворе,
тоже давали топоры, мы
обрубаем сучки. Для от-
правки на фронт отби-
рали преимущественно
берёзу. Мы возили её на
санках, распыливали,
кололи, сушили в рус-
ских печках.

Зимними вечерами
прили пряжу вместе с
мамой. Она нас запе-
кала – песни пела, рас-
сказывала что-нибудь.

Весной эту пряжу мыли
и ткали что-то вроде
полотенцев, их исполь-
зовали как портянки
– наматывали на ноги.
Из липовой коры плели
лапти, так ходили. А
ещё давали задание:
сколько связать рукавиц
и носков солдатам для
отправки на фронт».

О победе узнала в
школе. Радио в деревне
не было, вести пере-
давали друг другу. Де-

там радостную новость
объявила учительница.
По такому случаю всех
распустили по домам.
Юля летела, как на
крыльях. Завидев мать,
закричала: «Мама, ма-
мочка, скажи слава богу
– война закончилась,
победа!» А мать упала
на колени и заплакала,
причитая: «А сына-то
больше нет». Вот так
Юля на примере соб-
ственной семьи поняла,
что значит «спасибо со
слезами на глазах»...

После войны жили
не намного легче. С 16
лет Юля и её подружки
стали работать на фер-
ме. Сначала помогали
ухаживать за овцами,
потом довели коров,
по 15 голов каждой. Их
нужно было кормить,
донить, убирать за ними
– всё вручную. Немало
оставалось и другого
труда, и никогда он не
был лёгким.

Юлия Васильевна
проработала в колхозе

Непростая судьба Веры Захарченко

С каждым годом ветеранов Великой Отечественной войны
остаётся всё меньше. В стране Зольской, к огромному сожа-
лению, участников войны не осталось. Теперь мы можем узнать
историю того времени, историю отдельной семьи и отдельного
человека лишь по крупицам воспоминаний наших земляков:
вдов, труженников тыла, узников фашизма, детей войны. Среди
них Вера Захарченко – женщина с непростой судьбой, жизни
которой коснулась война.

Вера Васильевна – коренная
зольчанка. Родилась в 1927
году в молодой семье: папе, Старо-
дубцеву Владимиру Сидоровичу,
– 18 лет, маме, Красильниковой
Евдокии Ивановне, – всего 16.
Но счастье было недолгим, в 21
год глава семьи умер. Верочке в
это время был всего годик. Мама
вышла замуж ещё раз за вдовца Ва-
силья Мосисеича, у которого были
две малолетние дочки. Приданое
для своей снохи собрала семья
первого мужа.

К 1941 году Вера Васильевна
окончила семь классов. Отчим
ушёл на фронт. Мама с пятью
детьми осталась одна, пока муж
не вернулся с войны, получив
ранение в ногу. Вера помогала ма-
тери. Приходилось много работать,
ухаживать за хозяйством, сажать
огород.

Когда немцы вошли в станцию,
мать очень переживала за своих
детей, особенно за дочерей. В их до-
ме, как во многих, жили немцы. За
домом, в самом конце огорода, был
случай к реке Золде. Днём девочки
спрыгали там, чтобы лишней раз
не попадаться на глаза врагу.

Все документы детей мама пря-
тала в стене, замаскированной глиной.
После ухода немцев из станции,
когда захоронку достали, обна-
ружили только фрагменты бумаг
– всё сгрызли мыши. Как только
появились возможность, документы
были восстановлены на фамилию и
отчество отчима. Родители детей не

делали, все были свои, родные.

В первые послевоенные времена
Вера сразу пошла работать в ма-
хот. За старания и трудолюбие её
и ещё двух девушек направили в
Кабардино-Балкарию на учёбу, по-
сле чего Вера Васильевна работала
зоотехником.

Страна активно восстанавлива-
лась после военной разрухи, всё же
нужны были рабочие руки. И Вера
Васильевна оказалась в Тырнымаузе,
где трудилась маршевым ших-
ты. Волною судьбы за пределами
родной станции на новом месте
работы познакомилась со своим
будущим мужем и, как ни странно,
земляком Дмитрием Михайловичем
Захарченко.

Он прошёл войну, вернулся с
фронта инвалидом первой группы,
два года восстанавливался после ра-
нения. Жить было тяжело, и он отпра-
вился на заработок в Тырнымауз.

После шести лет работы в шахте
вернулись в Зольскую. В семье
родилось двое детей – девочка
Танюша и мальчик Георгий. К со-
жалению, в 33 года сын погиб.

Сейчас Вера Васильевна живёт
в семье дочери. Её часто навещают
внуки, правнуки. За советом обра-
щаются и жители станции.

Коллектив социальной отде-
ления станции Зольской искренне
желает Вере Васильевне здоровья,
жизненной энергии и переступить
вековой рубеж в любви и заботе.

Елена ЧЕРКАСОВА.
Фото Татьяны Глушко.



► Юлия Васильевна Шалахова.

всю жизнь. В середине

80-х переехала на Став-
рополь, в посёлок Ком-
сомолец. Работала на
ферме, на зерноскладе.
Награждена медалями
как труженица тыла и
ветеран труда, имеет
грамоты и благодар-

Т. ДЕНИСОВА.
Фото А. Остроухова.

Спорт

Стренером на равных



► Александр Шнякин и Иван Заночка.

Во Дворце культуры города Новопавловска прошёл четвёртый тур шахматного турнира на кубок администрации Кировского городского округа среди взрослых.

По результатам шахматных баталий второе и третье места заняли Александр Шнякин и Саак Торосян, а победу в этом туре одержал Иван Заночка.

Понятно отметить, что Иван и Саак – сами воспитанники шахматного клуба «Белая ладья»; оба, можно сказать, регулярно занимают призовые места, играют на равных и даже выигрывают у многолетних чемпионов района, обыгрывают и своего тренера Александра Шнякина.

Все призеры награждены грамотами и подарками от отдела физической культуры и спорта администрации округа.

Ксения ЕВГЕНЬЕВА.

Фото Александра Белоконова.

Межрегиональный турнир по боксу



► Лейла Назарова, Артём Кузнецов, Дарья Дадышева.

В Доме прошли первые спортивные соревнования, посвящённые столетию юбилею Карачаево-Черкесской Республики.

Почти неделю юные спортсмены из Северо-Кавказского и Южного федеральных округов, а также из Южной Осетии состязались в ловкости рук, смелости и быстроте реакции.

Были среди них и воспитанники тренера детско-юношеской спортивной школы Кировского городского округа Залимхана Бештоева. Ребята завоевали три медали: Лейла Горбатенко – золотую, Дарья Дадышева и Артём Кузнецов – серебро.

Ирина ТИМОНИНА.

Фото автора.

И спорт, и танец, и успех

В Ставрополе прошли открытые краевые соревнования по чир-спорту.

Это новый коллективный вид танцевального спорта с элементами шоу и зрелищных элементов гимнастики и акробатики, очень популярный и активно развивающийся. Здесь важны не только физическая подготовка,

но и пластика, и чувство ритма. Неудивительно, что состязания собрали свыше 700 участников; многочисленные команды представляли Ставрополь, Астрахань, Сочи.

Двумя сборными во главе с тренером Ириной Спицыной выступил наш Кировский городской округ. Кировчане попробовали свои силы в двух

направлениях и показали блестящий результат.

Так, в чир-фристайле команды клуба «Новый век» города Новопавловска заняли второе место среди участников в возрасте от четырёх до шести лет и одержали победу среди пяти-семилетних спортсменок. Для ребят это был дебют, и очень успешный!

Прекрасно показали себя и воспитанники клуба «Грация-Спорт» Дома культуры станицы Марьинской. В том же чир-фристайле в соревнованиях смешанных групп, где выступали мальчики и девочки от восьми до 11 лет, марьинцы заняли второе место, а в состязаниях дуэтов и соло в чир-фристайле и чир-джезе в разных возрастных группах завоевали два первых, три вторых и два третьих места.

Кроме того, Ангелике Колтуновой и Устине Беззуб из Марьинской вручены значки, удостоверяющие, что их обладательницам присвоен третий спортивный разряд.

Ксения ЕВГЕНЬЕВА.

Фото Ирины Спицыной.

Успехи легкоатлетов



► Готовится забег на полторы тысячи метров.

занял второе место.

Успешно выступили и девочки, особенно если учесть, что они на год, а то и два младше своих главных соперниц. При этом дистанцию в 800 метров наши спортсменки бежали обе. Забег оказался очень зрелищным. Наши землячки лидировали три четверти дистанции, лишь на последнем круге, допустив тактический просчёт, пропустили вперёд легкоатлетку из Ессентуков, ставшую бронзовым призёром первенства России. В итоге Екатерина Шабалина стала серебряным, Анастасия Шулико – бронзовым призёром.

Обе завоевали ещё по одной серебряной медали каждая: Катя – в беге на 1500, Настя – в беге на 400 метров.

Ольга МАЛАХОВА.

Фото Алексея Чёрного.

«Восходящие звёзды»

Под таким названием в Ессентуках прошло открытое первенство города по каратэ-кюкушинкай. Соревнования шли два дня, ведь спортсменов собралось немало.

Козырева и Яна Меграбян завоевали серебро, а Лада Тищенко, Михаил Ковалевский и Владимир Космычев – бронзу.

Удочно дебютировали и самые маленькие спортсмены клуба, которым всего по пять лет. Олеся Бычкова заняла первое место, а Мирослава Кудряшова – второе.

Кроме того, семеро остановились всего в шаге от пьедестала. И можно не сомневаться, что вскоре они добьются большего, несларом в клубе занимаются под присмотром «Толпы вперёд и ни шагу назад!».

Екатерина ПЛАХОТИНА.

Фото автора.



► Яна Меграбян и Максим Горбунов с тренером Леоном Меграбяном.

К вашему столу

Кулеш

Первое блюдо – это кулеш, в походах его частенько готовили на костре. Кулеш – густой суп из любых злаков, сала или мяса и различных овощей.

Приготовление: пшено тщательно промываем до прозрачности воды. В мультиварку наливаем 1,3 л воды. Выставляем режим тушения (т.е. кулеш варится на очень медленном огне). Затем добавляем промытое пшено и нарезанный кубиками картофель. Варим после закипания 20 минут. Тем временем жир немного ищем, и отправляем на сковороду. Жарим жир на среднем огне до золотистого цвета. Добавляем мелко нарезанный лук, тертую морковь и обжариваем до мягкости лука. В жаренку на этом этапе добавляем карри и тимьян.

Пшено варим ещё 15-20 минут. Через 20 минут добавляем мелко нарезанную зелень, соль, перец.

Зажарку добавляем к пшену в тарелку. Также добавляем мелко нарезанный чеснок.

Шашлык из свинины

Ингредиенты: свинина – 1 кг, лавровый лист – 4-5 шт., чёрный молотый перец – 1 ч.л. или по вкусу, репчатый лук – 4-5 шт., соль – 2-3 ч.л. или по вкусу.

Приготовление:

1. Мясо моем и обсушиваем бумажной салфеткой. Режем его кусочками против волокон размером по 5 см. Выбираем мясо с жирными прослойками, например, ошеек. Так шашлык будет сочнее, жирнее и вкуснее.

2. Репчатый лук очищаем от шелухи, моем, режем кольцами толщиной по 1 см и отправляем в кастрюлю к мясу. Лука должно быть очень много. Он пустит свой сок, который поможет лучше промариновать кусочки мяса.

Продукты солим, перчим, добавляем лавровый лист, помолотый перец, чеснок. Хорошо перемешиваем и сверху ставим гнёт.

3. Оставляем мариноваться на ночь, но лучше выдержать сутки. Спустя определенное время нажимаем её на шампур, поочередно чередуя с кружочками репчатого лука.

4. К этому времени подготавливаем угли. Раскладываем дрова и дожидаемся пока они прогорят, угли должны быть хорошо раскалены. Укладываем шампура на мангал, периодически перепорачивая, чтобы каждый кусочек равномерно пропёкся и подрумянился со всех сторон.

5. Если с углей будут появляться язычки пламени, гасим их, сбрызнув маринадом, в котоме мариновался шашлык. Готовность мяса проверяем ножом. Режем кусочек, в месте надзора должен сочиться прозрачный сок. Если он будет с кровью, готовим его далее и кровью, готовим его далее и

снова проверяем готовность.

Салат «Звезда»

Ингредиенты: крабовые палочки – 300 гр, консервированная кукуруза – 200 гр, яйца – 5 шт, свежая зелень – 10 гр, майонез – 100 гр, маслины – 5-6 шт., количество порций – 4-6.

Приготовление: поставим варить яйца, затем откидываем на дуршлаг кукурузу, чтобы стекла лишняя жидкость. Треть крабовых палочек режем небольшими кубиками. Сваренные вкрутую яйца остужаем, чистим и режем маленькими кусочками. В салатнике смешиваем кукурузу, яйца и крабовые палочки. Заправляем по вкусу майонезом. При желании добавляем немного отваренного в подсоленной воде риса. Свежую зелень промываем. Для украшения измельчаем. Добавляем в салат и тщательно перемешиваем. Готовый салат укладываем на тарелку, придаём ему форму звезды. Остальные крабовые палочки режем длинными пластинами. Укладываем сверху салата с небольшим нахлестом. Салат готов, дополнительно украсим свежей зеленью и мелко нарезанными маслинами.

Овощное ассорти

Салат хорош тем, что нам не надо варить или жарить ингредиенты. Основная сложность в том, чтобы красиво и плотно его сложить.

Ингредиенты: пучок салата зелёного – 2-3 шт., огурец длинный – 1 шт., лук-порей – 1 шт., помидоры черри – 20 шт., редис – 1-2 шт., салата – 10 ломтиков, ветчина – 8 ломтиков, сыр – 7 ломтиков.

Приготовление: салат моем, сушим. Снимаем с сельдерея пару слоёв, моем и режем с двух сторон лист ёлочкой, под углом. Связываем салат и сельдерей в тугой пучок. Разворачиваем на большом сервировочном блюде с одной стороны. Огурец моем, режем длинными брусочками. Перевязываем сельдереем и укладываем на блюде. Помидоры и редис моем. Помидоры нарезаем на зубчики и укладываем в так же на блюде. Из редиса режем мелкие цветочки, насаживаем на зубочистки или шпажки и укладываем на блюде. Нарезку сыра, салами и ветчины скручиваем розочками и вставляем в букет.

Слабосоленая сельдь с горчицей

Ингредиенты: на 1 литр воды: соль – 6 ст. л., сахар – 3 ст. л., растительное масло – 2 ст. л., сухая горчица – 1 ч.л. с горкой, французская горчица – по вкусу, лавровый лист – 3 шт., гвоздика – 4 шт. (место сухой горчицы добавляем сухие зёрна горчицы).

Приготовление: рассол прокипятим на медленном огне 5 минут. У сельди отрезаем голову, хвост, потрошим.

Укладываем в банку, заливаем маринадом (остывшим), убираем на сутки-двое в холодильник.

Салатик с сельдечкой

Ингредиенты: одна сельдка малосольная (чем жирнее, тем вкуснее), 4 куриных яйца сваренные вкрутую, 2 помидора, одна луковица и пол-лимона.

Приготовление: сельдочку очищаем от костей и внутренностей, филе сельдки режем кубиками. Одну луковицу режем полукольцами, заливаем на минуту кипятком и на лук брызгаем лимонным соком. Яйца варёные режем кубиками, помидоры полукольцами. Все смешиваем в чашке, если потребуется солим, заправляем майонезом. Поставим в прохладное место. Салат на праздничный стол готов.

Салат

«Праздничный»

Ингредиенты: шампиньоны свежие – 300-400 г, белая фасоль консервированная – 1 банка, кукуруза консервированная – 1/2 банки, яйца куриные – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 3 зубчика, сыр твёрдый – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 200 г.

Приготовление: лук репчатый режем мелким кубиком. Шампиньоны нарезаем на тонкие дольки-сегменты. Шампиньоны и лук обжариваем в масле до золотистого цвета. Яйца отвариваем вкрутую, нарезаем мелко. Сыр натираем на тёрке.

Консервированные фасоль и кукурузу освобождаем от жидкости.

В салатник укладываем жаренные шампиньоны с луком, добавляем фасоль и кукурузу, нарезанные яйца, тёртый сыр, выдавливаем чеснок. Всё хорошо перемешиваем и заправляем майонезом.

Жареная индейка

Ингредиенты: индейка весом 4,5 кг 1 шт., оливковое масло – 2 ст. л., сушёный орегано – 1/2 ч. л., сушёный розмарин – 1/4 ч. л., сливочное масло – 100 г, апельсинный сок – 150 мл + сок 2 апельсинов, чеснок – 1 зубчик, куриный бульонный кубик – 1 шт.

Приготовление: разогреваем духовку до 220°C. Натираем индейку оливковым маслом, сушёными травами, солью и перцем по вкусу. Укладываем птицу грудкой вверх в форму для запекания.

В кастрюльке с толстым дном растапливаем сливочное масло. Берём кусок муслина (или марли) такого размера, чтобы сложенный вдвое он полностью покрывал индейку. Обмакиваем в растопленном масле, отжимаем. Масло сохраняем. Обёртываем индейку муслином. Ставим в духовку и жарим на нижней полке 15 минут.

Добавляем в оставшееся растопленное масло апельсин-

ный сок и чеснок. Раскрываем бульонный кубик и тщательно размешаем. Уменьшаем температуру духовки до 170°C. Переворачиваем индейку на грудку и жарим ещё 15 минут, затем вернём в исходное положение и поливаем апельсиново-чесночным маслом так, чтобы муслин полностью им пропитался. Поливаем индейку каждые 30 минут. Удаляем муслин примерно за 20 минут до конца жарения. Если при прокалывании самой толстой части тушки вытекает прозрачный сок, птица готова.

Укладываем индейку на блюдо и держим в тепле. Подаём с апельсиновой подливкой.

Апельсиновая подливка. После приготовления индейки сливаем сок из формы в пиалу. Оставляем на 1 минуту и удаляем излишек жира. Растапливаем в кастрюльке с толстым дном 25 г сливочного масла, растапливаем с 3 ст. л. муки и, постоянно помешивая, разогреваем на слабом огне 2 минуты. Не превращая энергично взбивать, медленно вливаем 300 мл куриного бульона, процеженный сок из пиалы, добавляем цедру 1 небольшого апельсина и 1 ч. л. сахара. Приправляем по вкусу, после чего варим 5-6 минут, чтобы подливка немного загустела.

Салат «Мясо в капустной шубе»

Ингредиенты: 200-300 гр нежирной отварной свинины, 300 гр капусты, 1-2 средние морковки, один сельдерей, 150 гр майонеза, 1 столовая ложка сметаны, 2 чайные ложки сахара, соль и специи по вкусу.

Приготовление: режем свинину мелкими кусочками и укладываем её на дно салатницы. В отдельную миску помещаем мелко нашинкованную капусту, тёртую морковь, нарезанный сельдерей. Добавляем соль, сахар и хорошенько размешиваем руками.

Затем делаем соус. Для этого смешиваем майонез, сметану, зелень и специи. Солим, добавляем немного лимонного сока. После заливаем этой заправкой овощи и укладываем поверх нарезанного мяса. Украшаем зеленью.

Деруны

с грибным соусом

Ингредиенты: картофель – 1 кг, мука пшеничная – 100 г, масло подсолнечное – 50 г, сода пищевая и соль – по вкусу.

Для соуса: грибы сушёные – 50 г, мука пшеничная – 1 ст. л., лук репчатый – 20 г, соль – по вкусу.

Приготовление: картофель натираем на тёрке. Добавляем муку, соду, соль и перемешиваем. Жарим деруны, выкладывая смесь столовой ложкой, на подсолнечном масле до образования золотистой корочки.

Для соуса дамываем грибы в холодной воде на 4 часа. Натираем на тёрке, добавляем муку, соду, соль и перемешиваем. Жарим деруны, выкладывая смесь столовой ложкой, на подсолнечном масле до образования золотистой корочки.

Подаём деруны с грибным соусом.

Кофейное крем-брюле

Ингредиенты: желтки куриных яиц – 5 шт., сахар – 125 г, жирные сливки – 600 мл, крепкий эспрессо или растворимый кофе – 2 ст. л.

Приготовление: разогреваем духовку до 150°C. В большой миске взбиваем желтки с 25 г сахара до состояния густого светлого крема. В кастрюльке смешиваем сливки с кофе, вскипятим.

Вливаем желтковый крем, вводим кофейно-сливочную смесь. Переливаем в чистую кастрюлю и разогреваем на слабом огне при постоянном помешивании пока крем не станет покрывать обратную сторону деревянной ложки (3-4 минуты).

Разливаем крем по 6-ти порционным формочкам объёмом 150 мл и ставим их в глубокий противень. Вливаем в него кипяток до середины формочек. Накрываем фольгой. Запекаем 50-55 минут. Извлекаем формочки из противня и охлаждаем крем. Разогреваем гриль духовки до максимальной температуры. Посыпаем половиной оставшегося сахара и ставим на противень.

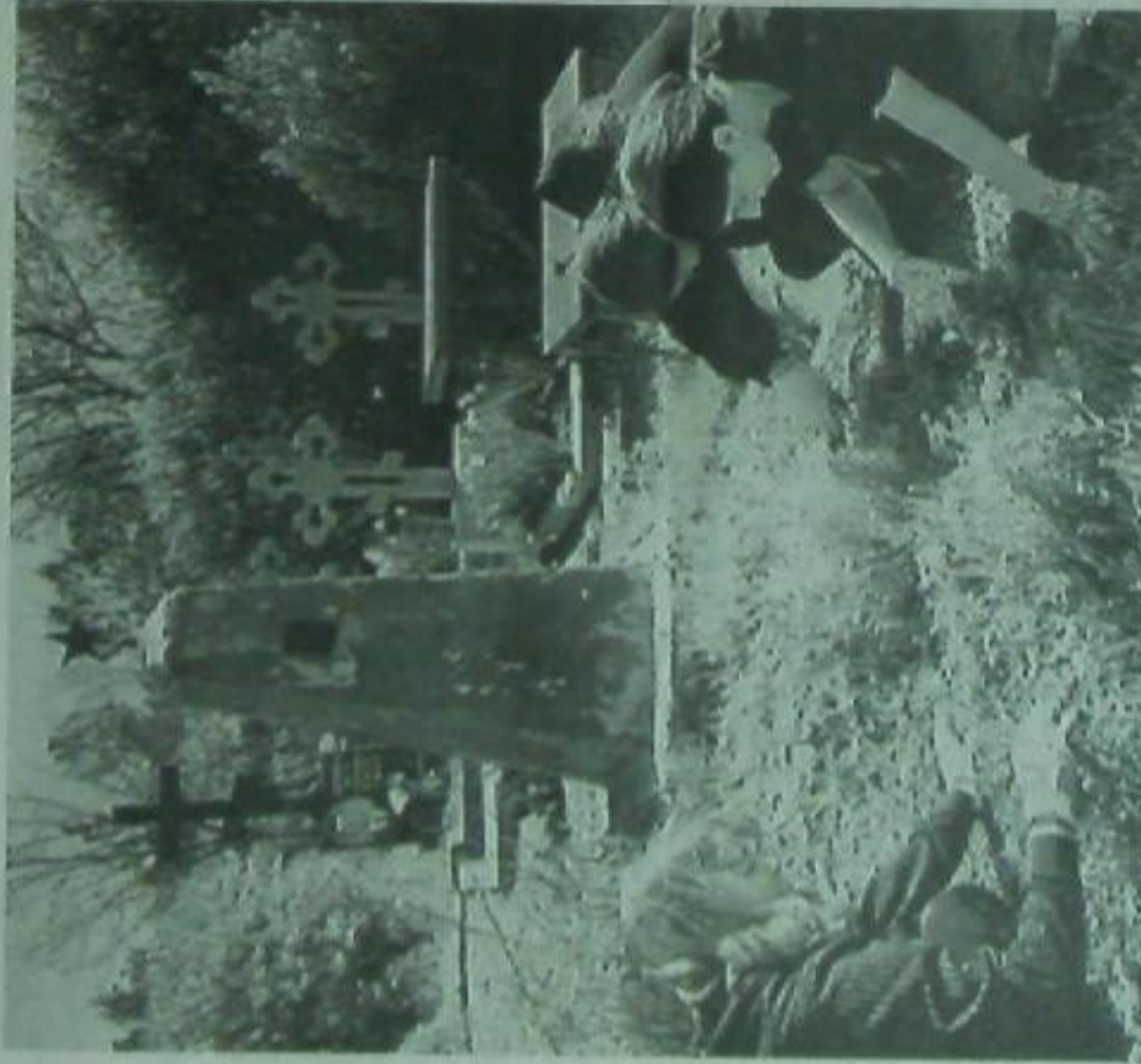
Разогреваем под грилем пока сахар не растопится и не превратится в светлосло-золотистую карамель (3-4 минуты). Посыпаем оставшимся сахаром и снова ставим под гриль до образования золотистой карамели. Вкуснейший кофейный крем охлаждаем до застывания, после чего покрываем корочкой из хрустящей карамели. Подаём охлаждённым.

Светлана ШАРОВА.



«Фронтовые концертные бригады»

В рамках краевой акции «Фронтовые концертные бригады», посвящённой 77-ой годовщине Победы в Великой Отечественной войне, фронтовая бригада Дома культуры станицы Зольской выехала с концертом в Кабардино-Балкарию.



«Красная звезда»

Акцию под таким названием в преддверии Дня Победы ежегодно проводит Новопавловский историко-краеведческий музей. В этот раз к ней присоединились студенты техникума экономик и права города Новопавловска.

Ребята вместе со взрослыми привели в порядок пять захоронений ветеранов. До уборки многие могилы были буквально скрыты зелёной порослью. Поэтому убирали не только траву, но и пилили деревья, срезали разросшиеся кустарники. А в завершение покрасили звёздочки, обновили надписи на одном из памятников.

Елена ЛИСОВОЛ.
Фото автора.

Редакция газеты «Голос времени»
ТРЕБУЕТСЯ КОРРЕСПОНДЕНТ. г. Новопавловск.
8-(87938) 2-04-20, 2-27-94.

Позаботьтесь о своём здоровье

Неблагоприятные дни в мае: 1, 2, 9, 16, 20, 22, 24, 25, 27, 28, 29, 30.

Продаётся КОРОВА
(возраст 3,5 года),
СЕНО, СЕПАРАТОРЫ.
Тел.: 8-963-384-72-70.

ПРОДАЁТСЯ ДОМ
в п. КОММАЯК,
имеются все
хозпостройки.
Тел. 8-919-425-17-64.

Куры-несушки
высокой
яйценоскости.
Доставка.
Тел.: 8-961-297-23-38.

АСФАЛЬТИРОВАНИЕ,
УСТАНОВКА БОРДЮРОВ,
ПОДГОТОВКА ОСНОВАНИЯ.
Тел.: 8-964-914-90-50.

Тепличному комплексу, расположенному в станице Марьинская, требуются овощеводы, сортировщики-упаковщики. Условия: официальное трудоустройство, доставка транспортом предприятия, заработная плата высокая. График работы для овощеводов – пятидневка, для сортировщиков-упаковщиков – сменный. Телефон: 8-968-264-28-58, Ревельма (4-4 № 17).

Уважаемые читатели! ГАУ СК «Издательский дом «Периодика Ставрополья».
Подписки в печать: по тарифу - в 14.00, фактически - в 14.00.
Печать обязательна. Объем 3 печатных листа. Индекс: ПР405

Регистрационное свидетельство Управления Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций от СКОД ПМ № ТУ 20-00000 от 08 августа 2018 г.

Газета выходит по средам и субботам.

Отпечатано в ГАУ СК «Издательский дом «Периодика Ставрополья», адрес: 356240, г. Михайловск, ул. Ленина, 154.

Цена свободная.

Заказ № 1408

Тираж 3556

Светлой памяти Дмитрия Викторовича КИРИЕНКО



27 апреля 2022 года мы проводили в последний путь нашего земляка, жителя города Новопавловска, российского военнослужащего, прапорщика 10 бригады ГРУ Кириенко Дмитрия Викторовича.

Дмитрий родился 2 апреля 1991 года и окончил 13 школу г. Новопавловска. В памяти учителей, одноклассников, друзей и родных он останется как открытый, веселый и порядочный парень, всегда готовый помочь. Сын, которым гордится мать, муж и отец двух детей.

Дмитрий решил связать свою жизнь с защитой Родины и служил в 10 отдельной бригаде специального назначения ГРУ, главной задачей которой является защита южных границ Российской Федерации.

За безупречное несение службы награжден медалями: «За воинскую доблесть. II степени», «За отличие в военной службе III степени».

Дмитрий героически погиб при выполнении служебных

боевых задач при проведении специальной военной операции на территории Украины, проявил смелость и отвагу, с честью выполнив свой воинский долг и став примером мужества и верности. Дмитрий Викторович отдал жизнь за безопасность нашей страны, защищая интересы России, интересы своего народа.

Его гибель – большая утрата для семьи, друзей и всего Кировского городского округа.

Прапорщик Кириенко Дмитрий Викторович до конца оставался верным присяге. За мужество и отвагу, проявленные при исполнении воинского долга, он представлен к награждению орденом Мужества посмертно.

Искренне скорбим вместе с семьей по поводу тяжелой утраты. Светлая память защитнику нашего Отечества.

Администрация, Дума
Кировского городского округа.
(№ 202)



Погода 8 мая (воскресенье) ночью атмосферное давление повышенное, ветер северо-западный, 2-3 м/с, порывы до 7 м/с.

9 мая (понедельник) ночью +7°, днём +14°, возможен дождь, атмосферное давление повышенное, ветер северо-западный, 3-4 м/с, порывы до 8 м/с.

10 мая (вторник) ночью +8°, днём +16°, возможен дождь, атмосферное давление повышенное, ветер северо-западный, 4-5 м/с, порывы до 9 м/с.

11 мая (среда) ночью +6°, днём +10°, возможен дождь, атмосферное давление повышенное, ветер юго-западный, 1-2 м/с, порывы до 5 м/с.

Отвечать за достоверность сведений в публикации и реакцию на них несут авторы. На время зрелища не воюйте с психической радиацией.