

Голос времени

Суббота, 7 августа, 1999 год

№62 (5992)

ИНДЕКС
54022

Общественно - политическая газета Кировского района Ставропольского края

Завтра -
День строителя

С праздником, люди самой мирной профессии!

Ежегодно во второе воскресенье августа мы отмечаем профессиональный праздник - День строителя. Профессия строителя-созиателя всегда была и остается самой мирной и уважаемой. Сколько радости, счастья доставляют человеку новый добротный дом, квартира, благоустроенный населенный пункт, детсад, школа... И все это создается руками строителей.

За первое полугодие в нашем районе освоено капитальных вложений на 28274 тысячи рублей, строительно-монтажных работ выполнено на 24885 тысяч рублей (включая индивидуальное строительство). А это значит, что у нас построены индивидуальным способом и сданы в эксплуатацию 114 квартир. За счет средств краевой миграционной службы уже построены и сданы водонапорная башня в поселке Терский Новопавловска и газопровод низкого давления протяженностью 2,3 км в станице Зольской.

В Новопавловске введен в эксплуатацию в квартале «Б» магазин на два рабочих места и мастерская по ремонту бытовой техники, новые контейнерные автодорожные станции появились в Зольской и Советской.

РАО ЕЭС-России «Южэнерго» за первое полугодие освоил капитальных вложений на 8109 тысяч рублей. Это работы на карьере «Большал Малка», на строительстве школы в Марынинской и

объектов жилья в новом микрорайоне этой станицы.

Несмотря на огромные трудности, предприятия этой отрасли продолжают работать в нашем районе. К примеру, наши дорожные строители из Кировского ДРСУ (Ф. В. Артеменков). За первое полугодие объем выполненных работ здесь составил 12784 тысячи рублей. Строительная фирма ООО «Парус» (И. Д. Литвинов) ведет активное строительство жилищно важных объектов.

Сохранил все рабочие места на предприятии без остановки производства директор КПП «Кировский» В. А. Дмитриенко.

Нелегко сегодня пашим строителям: нет объема работ, финансовые проблемы, задолженность как у заказчиков, так и у подрядчиков. Но это, будем надеяться, временные трудности.

Кировская районная государственная администрация сердечно поздравляет вас и ваши семьи с праздником - Днем строителя. Желаем вам счастья, крепкого здоровья и терпения, выдержки и твердости духа, тепла в человеческом общении! Пусть в ваших семьях царят мир, благополучие и достаток!

Владимир РЫКОВ,
глава Кировской районной государственной администрации.

Есть 3.000.000 тонн!



По оперативным данным министерства сельского хозяйства и продовольствия края, ко 2 августа полностью завершен обмолот зерна на озимых и яровых посевах пшеницы, ячменя, гороха и ржи общей площадью один миллион 213,2 тысячи гектаров (97 % уборочной площади). Жатва зерновых сейчас продолжается на полях, засеянных гречихой и просом. Баловой сбор превысил 3 000 000 тонн, сейчас на токах элеваторов хранится 3 миллиона тонн 400 килограммов зерна нового урожая. Коллективные сельхозпредприятия собрали на круг по 25 центнеров зерна с гектара, фермерские хозяйства по 19,5 ц/га.

В первой почвенно-климатической зоне края собрали в среднем по 19,7 ц/га, во второй по 24,2 ц/га, в третьей по 29 ц/га, в четвертой по 25,7 ц/га. По этому показателю в краевом соревновании среди участников стадии лидируют хлеборобы Апанасенковского района (22,6 ц/га), Советского района (34,7 ц/га), Кочубеевского (37,6 ц/га), Предгорного района (32,8 ц/га).

А вот как выглядит в этом году вклад отдельных районов в валовое производство зерна на Ставрополье. Восемь процентов зерновых (216 тыс. тонн) собрано в Советском районе, такова же доля хлеборобов Новоалександровского района, где собрали 204,5 тыс. тонн. Пять процентов зерна от общекраевой плюшки собрано в Апанасенковском, Буйнакском, Ипатовском, Красногвардейском, Курском районах. По четыре процента в Георгиевском и Труновском районах. В 15 районах края сбор зерновых превысил 100 тыс. тонн.

(«С.П.»)

Поздравление землякам

Прислан свои поздравления кировским строителям и всем жителям района наш земляк, тоже строитель, бывший руководитель сельского строительного комбината, а ныне министр строительства и архитектуры Ставропольского края Виктор Григорьевич Кочерга.

Он пожелал сегодняшим строителям большой славы, больших объемов строительных работ, крепкого здоровья, добра и благополучия их семьям.

Первая премия

С 1 февраля по 1 июля 1999 года в крае проходил конкурс на лучшее литературное произведение, посвященное дню рождения А. С. Пушкина.

Организаторами конкурса были краевое отделение Всероссийского общества охраны памятников искусства и культуры, государственное унитарное предприятие «Наследие» газета «Родина». На конкурс поступило 305 статей, заметок, рассказов, стихов. Лучшие из них были опубликованы на страницах газеты «Родина».

ны на страницах «Родины».

Первая премия в размере 500 рублей и дипломы газеты «Родина» и ВООПИК присуждена нашему земляку из станицы Советской заслуженному учителю Российской Федерации Виктору Федоровичу Луневу за цикл стихотворений «Наш Пушкин», который был также опубликован в районной газете «Голос времени».

Александра САВЧЕНКО.

ПОДПИСКА С "Голосом времени" - в новый век!

Только до 31 августа вы сможете выписать "Голос времени" по старой цене.

Годовая - 72 рубля.
Полугодовая - 36 рублей.

на 2 года

• Точка зрения губернатора
Чтоб не замерзли дети и казна пополнялась

В минувший вторник в г. Ставрополе под председательством губернатора А. Черногорова состоялось очередное августовское совещание.

Первым был заслушан доклад начальника налоговой службы края П. Коноваленка. Анализируя состояние дел по сбору налогов в первом полугодии, он отметил, что ширепшина ему служба поработала не плохо, и как результат произошло увеличение поступлений в краевой бюджет на 32 процента, заметны подъемы и по сбору налогов и федеральный бюджет. Большинство районов, а если сказать точнее, то за исключением четырех, сработали с заданием по налогам.

- Вместе с тем, - отметил Коноваленок, - недостигшая работа проводилась по реализации арестованного имущества предприятий-должников. Около 400 предприятий края имеют долги по налогам, и перспективы их скорой ликвидации не видно: они уже равны краевому бюджету. За истекший период налоговой службой края проведено 8276 документальных проверок, из которых по 27 возбуждены уголовные дела.

Выступая по первому вопросу новости дня, губернатор А. Черногоров предъявил серьезные требования к налогоплательщикам, несмотря на имеющиеся положительные результаты. «Пора работать», - заметил губернатор, - более серьезно, никакой товар не должен быть неуставенным. Следует повысить требовательность к деятельности вневедомственной комиссии. Ведь план акцизных сборов выполнен только на 32 процента. Так куда же смотрят контролирующие органы?

С информацией о работе налоговой полиции края выступил ее начальник Е. Федоров. «С начала года, - сказал он, - проведено немало проверок, в результате которых возбуждено 226 уголовных дел и осуждено 17 человек. Сказывается криминальная обстановка и отсутствие правовой базы для борьбы с нарушителями. Особенно много проблем возникает вокруг алкогольной продукции, винограда со стороны без соответствующих документов и сомнительного качества. За этот период были задержаны большегрузные машины в Пятигорске, Невинномысске, четыре вагона со спиртом в Минераловодском районе. Некоторые спиртопроизводящие предприятия манипулиру-



ют акцизовыми марками и на этом строят бизнес. И что удивительно, и им трудно подступиться контролирующим органам. Плохо идет и реализация арестованного имущества: покупателей, как правило, не находится».

А. Черногоров потребовал в кратчайшие сроки изменить отношение к собираемости налогов всех причастных к этому органов и обратить особое внимание не только на телевой водочный оборот, но и на тех, кто проносит минеральную воду. В крае на сегодняшний день уже произведено около 400 миллионов литров минерализованной воды, а поступлений денежных средств практически нет.

Заместитель министра общего и профессионального образования края В. Васильев доложил о том, как готовятся к работе в зимних условиях школы, ПУ, другие образовательные учреждения. По его словам, они отремонтированы на 87 процентов. И несмотря на то, что в краевом бюджете нет строкочки по капитальному ремонту, он проведен в большинстве школ, отремонтированы краевые, подведены пода, газ, произведены другие работы. И все же есть немало школьных учреждений, которые нуждаются в срочной финансовой поддержке, ведь до начала нового учебного года остается меньше месяца. Остаются проблемы, но мнению В. Васильева, с обеспечением школ топливом - оно дорожает, а средство явно недостаточно, чтобы его приобрести. Заместитель министра обратился к губернатору с просьбой о помощи. Школьное лето подходит к концу, и пора также подумать об организации питания детей и приобретении учебников.

Отвечая на вопросы работников образования, губернатор заявил, что с 1 сентября их ждет повышение зарплаты и полтора раза. Он также выразил уверенность в том, что не умрут добрые люди, которые начали в крае, - в возрождении пионерского и тимуровского движения, комсомола, уличнических производственных бригад. Николай КИРЬЯНОВ.

Похоже, будем с хлебом



В селе Горнозаводском состоялось совещание со специалистами агрономической и инженерной служб хозяйств района, которое проводило управление сельского хозяйства и продовольствия. На повестку дня были вынесены вопросы окончания уборки зерновых колосовых культур, проведения сопутствующих работ, подготовки к осеннему севу техники, семян и т. д.

Первым взял слово председатель колхоза имени Килинико Ю. Ф. Буркот. И это неслучайно: именно это хозяйство вовремя управляется со всеми работами и в растениеводстве, и в животноводстве. Здесь хорошая организация труда, на высоком уровне трудовая и производственная дисциплина, для работающих созданы нормальные условия. Говоря об успехах, которых добились горнозаводчане, Юрий Фёдорович заметил, что без четкой слаженной работы со специалистами невозможно было бы решать поставленные задачи. У каждого свой конкретный участок деятельности и он несет личную ответственность. Главный агроном Василий Харченко, главные инженер и зоотехник Владимир Брусенцов и Виктор Бандура - надежные помощники руководителя.

Первыми в районе труженики колхоза имени Калинина завершили уборку зерновых колосовых культур. Они собрали на круг с площади 4149 га по 27,3 ц/га зерна. Если говорить об урожайности озимой пшеницы (ее было 2127 га), то она составила 27,7 ц/га. Хозяйство первым выполнило задание по сдаче зерна пшеницы в региональный фонд в количестве 425 тонн. Успешному проведению уборки основных культур способствовали надежно подготовленная техника, организация ее срочного ремонта в случае поломки, забота об участниках жатвы, разработанные условия соревнования. В хозяйстве возобновилась работа экономического совета. В прошлом году горнозаводчане получили наивысшую по району продуктивность молочного стада - по 3250 килограммов молока от фуражной коровы, а за семь месяцев этого года по 2078. Сейчас среднесуточный удой составляет 12,7 килограмма молока, и в колхозе ставят задачу довести ее до 14 килограммов. Для кормления скота используются многокомпонентные смеси, есть концентраты. Неплохо идут дела в свиноводстве. Создание прочной кормовой базы, считают колхозные специалисты, - залог успехов в животноводстве.

После небольшого экскурса по горнозаводскому хозяйству замначальника УСХ В. Д. Мороз предоставил слово главному специалисту управления сельского хозяйства по растениеводству А. Н. Бурому. Он сообщил о том, что во всех хозяйствах практически закончена жатва, результаты в целом не плохие. Но сегодня встали новые задачи, связанные с предстоящей уборкой подсолнечника, кукурузы, сахарной свеклы,

заготовкой силюса. Нельзя оставлять без внимания семена для будущего урожая, их надо доводить до посевых кондиций и представить на проверку в районную семенную инспекцию. На 30 июля в районе подготовлено 39% семян озимых культур первого и второго класса, неплохо с этим обстоит дело в АХ «Орловское» (111%), СХА «Нива» (70%), колхозе «Советский» (61%).

В СХА «Нива» нынче получили хорошие результаты при использовании в качестве проправителя комплексного защитно-стимулирующего состава (ЗСС), разработанного Кубанским госаграрным университетом (профессор М. И. Зазимко). Этим проправителем семена можно обрабатывать за 2-3 недели до сева, цена его приемлема - 300 рублей на тонну семян, гектаронорма - 75 рублей.

А. Бурый подчеркнул, что в этом году неплохой урожайностью добились СПК «Зубр», СХП «Маринское», АХ «Орловское», СХП «Старопавловское», ГПЗ «Комсомолец». И сейчас далеко не все хозяйства могут сказать, что у них имеются в ассортименте запчасти. Рачительные хозяева, специалисты и руководители, не теряют времени - составили дефектные ведомости и завозят запчасти к комбайнам, тракторам, сельхозмашинам. Уже сейчас пора разрабатывать план ремонта техники в осенне-зимний период 1999-2000 года и заниматься им, наладить плановое техобслуживание.

В заключение специалисты выехали в поле колхоза имени Калинина, где посмотрели в работе комбинированный влагосберегающий агрегат, выполняющий за один проход несколько операций. Пришли к выводу: если в каждом хозяйстве иметь по 2-3 таких агрегата, то проблем с подготовкой почвы к севу не будет.

Николай КИРЬЯНОВ.



В администрации города

Подключен подпитывающий насос с водовода ООО по производству кормов и БВД в городскую сеть, что значительно улучшит снабжение питьевой водой жителей улиц, расположенных в районе военкомата.

Городские власти приступили к реставрации автобусных остановок и планируют выполнить эту работу в течение месяца.

А на «зеленом» рынке начато строительство административного здания рынка, где будут также располагаться магазин и кафе.

• Вопрос - ответ

Нет. Не может!

Прошу разъяснить, может ли администрация предприятия самостоятельно, без моего согласия, уволить меня под предлогом сокращения штатов только потому, что я пенсионер, хотя штатная единица сохраняется и на нее переводится другой работник?

Николай НИКИФОРОВ.

Уважаемый Николай Степанович, к сожалению, положение пенсионера в нашем государстве в настящее время во многом уничижительно. Это, однако, не значит, что уволят вас могут только потому, что вы являетесь пенсионером. Увольнение в связи с сокращением численности штатов производится по инициативе администрации. Если вы проработали на предприятии длительное время (20 лет), то имеете преимущественное право на оставление на работе при процедуре сокращения.

Если же вас уволили в связи с сокращением, а вашу штатную единицу заняли работником низшей производительности труда и квалификации, чем у вас, вы можете оспорить ваше увольнение в судебном порядке. Так что не отступайте, защищайте свои права.

Решим МОЛЬКО суд

Мы с мужем в разводе. У него есть другая семья, но прописан он в квартире, где я осталась с детьми. Я хочу поменять квартиру, но он не дает согласия. Как мне быть?

Анна КОЛЕСНИКОВА.

Прежде всего обратитесь в суд с иском о признании бывшего супруга утратившим право на жилуюплощадь и об обязанности его сняться с регистрационного учета. Иск направьте в суд по месту нахождения ответчика, то есть укажите адрес реального проживания бывшего супруга.

В качестве свидетелей можно пригласить соседей, родственников, знакомых, работников коммунальной службы, которые могут подтвердить, что на протяжении длительного времени муж в квартире не проживал. Можете также принести в суд квитанции об оплате коммунальных услуг, заполненные вашей рукой. После того как в судебном порядке вы решите этот вопрос и ваш бывший супруг снимется с регистрационного учета, вы перестанете зависеть от его согласия.

◆Православные праздники

Покровитель врачей

9 августа Православная Церковь совершает празднование памяти святого великого мученика и целителя Пантелеимона. Он родился в третьем веке в городе Никомидии в семье знатного язычника Евстория и православной христианки Евнухи и при рождении был назван Пантелеоном. Его мать умерла, когда будущий великомученик был еще юным отроком. Отец отдал Пантелеона в начальную школу, окончив которую юноша начал учиться врачу искусству у знаменитого врача Евфросина и стал известен императору Максимилиану (284-305), который захотел видеть его при дворе. Чудесным образом призванный Господом, после его молитвы над смертельно укушенным ядовитой ехидной и воскressшим ребенком, Пантелеон был крещен с именем Пантелеимон, что означает всемилостивый. Он стал последователем Господа Иисуса Христа и посвятил всю свою жизнь страждущим, больным, убогим и ищущим. Он безменно лечил всех обращавшихся к нему. Посещал в темницах узников, которые были переполнены преследуемыми от язычников христианами, и лечил их от ран. В скором времени молва о милостивом враче распространилась по всему городу. Оставив других врачей, жители стали обращаться только к святому Пантелеимону.

Известно врачи доносили императору, что святой лечит христианских узников, и его предали жесточайшим мукам. Разъяренный Максимилиан приказал воинам отрубить голову великомуученику Пантелеимону.

Почитание святого мученика в Русской Православной Церкви известно уже с 12 века. Князь Изяслав, в крещении Пантелеимон, сын святого Мстислава Великого, имел изображение великомуученика на своем шлеме. Заступлением святого он остался жив в войну 1151 года. В день памяти великомуученика Пантелеимона русские войска одержали две морские победы над шведами в 1714 году при Гангуте, в 1720 году при Гренгаме.

Великомученик Пантелеимон почитается Православной Церковью как грозный покровитель воинов и милостивый целитель. Бесчисленны свидетельства русской истории об исцелении силенных болезней, а также о прекращении по его представительству перед Богом страшных моровых ветрий и эпидемий. Ведущие духовные браны также прибегают к святому с мольбой об исцелении духовных язв.

Протоиерей Игорь БОБЫЛЕВ.

ОРТ
 6.00 «Доброе утро»
 9.00, 12.00, 15.00,
 18.00, 12.25 Новости
 9.15, 17.00 «Во имя любви»
 10.15 Приглашает концертная студия «Останкино»
 11.15 Человек и закон
 11.50 Мультфильмы
 12.15 Здоровье
 12.40 Х/ф «Профессия - следователь», 1-я серия
 13.55, 18.15 Ералаш
 14.05 Сериал «Фантом 2040»
 14.30 Программа «Вместе»

15.15 «Гарри - смешной человек»
 15.40 Мультифильм
 15.55 Звездный час
 16.30 ..До 16 и старше
 18.30 Человек в маске
 19.30 «Двенадцать стульев», 1-я серия
 20.45 Спокойной ночи, малыши
 21.00 Время
 21.40 Однако
 21.50 «Горен»
 22.50 Взгляд
 23.35 Х/ф «Чистое небо»
РТР
 7.00 - 9.45 Доброе утро, Россия
 7.20 У всех на устах

7.45 Теленгра
 9.15, 23.40 Дежурная часть
 9.45 Товары-почтой
 10.10 «Миледи»
 11.00, 14.00, 17.00, 20.00, 23.55 Вести
 11.35 «Маленький бродяга»
 12.30 Вояж (Ст)
 13.00 Вечные города мира (Ст)
 14.30 «Антонелла»
 15.20 «Диккий ангел»
 16.10 Музыка, музыка...
 16.20 Гомеопатия и здоровье
 16.30 «Первые поцелуи»
 17.30 Вояж (Ст)
 18.00 Политики и бизнесмены (Ст)
 18.45 Студия-2 (П)
 19.05 Кто есть кто? (Ст)

19.25 СТВ-новости
 19.45 Интервью с В. Рогинским (Ст)
 20.45 Х/ф «За спичками»
 22.35 Акуна Матата
 0.25 Магазин на диване
НТВ
 7.00, 10.00, 12.00, 14.00,
 16.00, 19.00, 22.00 Сегодня
 9.10 «Она написала убийство»
 10.20, 18.40, 0.20 Криминал
 10.45 Своя игра
 11.15 Мультифильм
 11.25 Я и моя собака
 12.30 Старый телевизор
 14.35 Добро пожаловать!
 15.20, 23.40 Сегоднячко
 16.30 «Захватчики»
 17.25 Впрок

17.50 «Любовь и тайны Сан-сет-бич»
 18.30 Домашний театр
 19.45 Детектив «Противостояние», 1-я серия
 21.00 Намедни-73
 22.45 «Солдаты удачи»
 0.35 Антропология
14-24
 16.15 «Любимая женщина»
 17.15, 20.45 Мультифильмы

17.45 Новости
 18.00 Вместо ужина - аэробика
 18.15 Сериал «Грезы любви»
 18.55 «Селеста»
 19.55 Ток-шоу «Опры»
 20.30 СТВ-новости
 20.55 Актуально!
 21.05 Музыка для вас
 21.10 Студия - 2
 21.30 Мелодрама «Моя жизнь»

ОРТ
 6.00 «Доброе утро»
 9.00, 12.00, 15.00,
 18.00, 0.00 Новости
 9.15, 17.00 «Во имя любви»
 10.15 Смехопанорама
 10.50 Домашняя библиотека
 11.00 «Звездные войны»
 11.50, 15.40 Мультфильмы
 12.15 Телеканал «Добрый день»
 13.00 «Профессия - следователь», 2-я серия

14.15 Сериал «Фантом-2040»
 14.30 Программа «Вместе»
 15.15 «Гарри - смешной человек»
 15.45 Счастливый случай
 16.30 ..До 16 и старше
 18.15 Каламбур
 18.30 Тема
 19.10 Здесь и сейчас
 19.30 «Двенадцать стульев», 2-я серия
 20.45 Спокойной ночи, малыши
 21.00 Время
 21.40 Однако
 21.50 Х/ф «Неподдающие»
 23.30 Женские истории

0.15 «Темные небеса»
РТР
 7.00 - 9.45 Доброе утро, Россия
 7.20 У всех на устах
 7.45 Теленгра
 9.15, 23.35 Дежурная часть
 9.45 Товары-почтой
 10.10 «Миледи»
 11.00, 14.00, 17.00, 20.00,
 23.40 Вести
 11.35 «Маленький бродяга»
 12.30 Фильм-детям (П)
 13.00 Ставропольская радиогруппа (П)
 13.30, 0.40 Магазин на диване
 14.30 «Антонелла»
 15.25 «Диккий ангел»
НТВ
 7.00, 10.00, 12.00, 14.00,

16.10 Музыка, музыка...
 16.25 Гомеопатия и здоровье
 16.30 «Первые поцелуи»
 17.30 Башня
 17.55 Примите наши поздравления (П)
 18.45 Студия-2 (П)
 19.10 Сокровенные люди (П)
 19.25 СТВ-новости
 19.45 Свая компания (Ст)
 20.45 Боец «Кровавый спорт»
 22.30 Урмас Отт
 0.20 «Окно в Европу-99»
 0.35 Магазин на диване
14-24
 16.00, 19.00, 22.00 Сегодня
 9.10, 22.45 «Солдаты удачи»
 10.20, 19.55 «Противостояние», 1 и 2-я серии
 11.30 Домашний театр
 11.45 Мультифильм
 12.30 Старый телевизор
 14.30 «Доктор Куин, женщина-врач»
 15.20, 23.40 Сегоднячко
 16.30 «Захватчики»
 17.25 Впрок

17.50 «Любовь и тайны Сан-сет-бич»
 18.40, 0.20 Криминал
 19.40 Куклы
 21.10 Намедни-74

0.35 Антропология
14-24
 14.00, 20.45 Нежный возраст
 14.25 Свая компания
 14.40, 17.45 Новости
 14.45 «Короли и капуста»
 16.15 «Любимая женщина»
 17.15, 18.00 Мультифильмы
 18.15 «Грезы любви»
 18.55 «Селеста»
 19.55 Арест и воля
 20.30 СТВ-новости
 21.10 Студия - 2
 21.30 Триллер «Дыхание молчания»
 23.20 Третий лишний

ОРТ
 6.00 Доброе утро
 9.00, 12.00, 15.00,
 18.00, 23.35 Новости
 9.15, 17.00 «Во имя любви»
 10.15 Джентльмен-шоу
 10.45 Домашняя библиотека
 10.55 «Звездные войны»
 11.45, 14.15 Мультфильмы
 12.15 «Добрый день»
 12.55 «Профессия - следователь», 3-я серия
 14.30 «Вместе»
 15.15 «Гарри - смешной человек»

15.45 Классная компания
 16.00 Узнай джунгли
 16.30 ..До 16 и старше
 18.15 Ералаш
 18.25 Человек и закон
 18.25 Здесь и сейчас
 19.15 «Двенадцать стульев», 3-я серия
 20.45 Спокойной ночи, малыши
 21.00 Время
 21.40 Однако
 21.50 Комедия «Король Ральф»
 23.50 «Темные небеса»
РТР
 7.00 - 9.45 Доброе утро, Россия

7.20 У всех на устах
 7.45 Программа передач
 9.15, 23.25 Дежурная часть
 9.45 Товары-почтой
 10.10 «Миледи»
 11.00, 14.00, 17.00, 20.00,
 23.40 Вести
 11.35 «Маленький бродяга»
 12.30 Фильм «Белое солнце пустыни»
 13.50 Мультифильм (П)
 14.30 «Антонелла»
 15.25 «Диккий ангел»
 16.10 Музыка, музыка...
 16.25 Гомеопатия и здоровье
 16.30 «Позовите Кузя»

17.30 Башня
 17.55 Радиогрелка
 18.20 Сто лиц (П)
 18.45 Студия-2 (П)
 19.10 Крупным планом
 19.25 СТВ-новости
 19.45 Свая компания (Ст)
 20.45 Комедия «Неподдающие»
 22.15 Сиреневый туман
 0.10 Актер-шоу
НТВ
 7.00, 10.00, 12.00, 14.00,
 16.00, 19.00, 22.00 Сегодня
 9.10, 22.45 «Солдаты удачи»
 10.20 «Противостояние», 2-я серия, часть 1
 11.25 Мультифильмы

12.30 Старый телевизор
 14.30 «Доктор Куин, женщина-врач»
 15.20, 23.40 Сегоднячко
 16.30 «Захватчики»
 17.25 Впрок
 17.50 «Любовь и тайны Сан-сет-бич»
 18.40, 0.20 Криминал
 19.40 Профессия - репортер
 19.55 «Противостояние», 2-я серия, часть 2
 21.05 Намедни-75
 0.35 Антропология
14-24
 14.00 Смотрите сегодня Помию... Люблю...
 14.05

14.40, 17.45, 23.50 Новости
 14.45 «Короли и капуста»
 16.10 Гомеопатия и здоровье
 16.15 «Любимая женщина»
 17.15 Мультифильм
 18.00 Вместо ужина - аэробика
 18.15 «Грезы любви»
 18.55 «Селеста»
 19.55 Случайный свидетель
 20.30 СТВ-новости
 20.45 Сто лиц
 21.10 Студия - 2
 21.30 Боевик «Мистер Правосудие»
 23.20 Третий лишний

ОРТ
 6.00 Телеканал «Доброе утро»
 9.00, 12.00, 15.00,
 18.00, 0.25 Новости
 9.15, 17.00 «Во имя любви»
 10.15 Каламбур
 10.50 Домашняя библиотека
 11.00 «Звездные войны»
 11.45, 14.05 Мультфильмы
 12.15 «Добрый день»
 13.00 «Профессия - следователь», 4-я серия
 14.30 Программа

«Вместе»
 15.15 «Гарри - смешной человек»
 15.45 Возможно все!
 16.00 Улица Сезам
 16.30 ..До 16 и старше
 18.30 Маски-шоу
 18.55 Здесь и сейчас
 19.20 «Двенадцать стульев», 4-я серия
 20.45 Спокойной ночи, малыши
 21.00 Время
 21.45 Х/ф «Муэльманы»
 23.55 Абакур
 0.40 «Темные небеса»
РТР
 7.00-9.45 Доброе утро, Россия

СИЯ
 7.20 У всех на устах
 7.45 Теленгра
 9.15, 23.35 Дежурная часть
 9.45 Товары-почтой
 10.10 «Миледи»
 11.00, 14.00, 17.00, 20.00,
 23.55 Вести
 11.35 «Маленький бродяга»
 12.30 Фильм «Белое солнце пустыни»
 13.50 Мультифильм (П)
 14.30 «Антонелла»
 15.25 «Диккий ангел»
 16.10 Музыка, музыка...
 16.25 Гомеопатия и здоровье
 16.30 «Первые поцелуи»
 17.30 Башня

17.55 Примите наши поздравления (П)
 18.45 Студия-2 (П)
 19.05 Сокровенные люди (П)
НТВ
 7.00, 10.00, 12.00, 14.00,
 16.00, 19.00, 22.00 Сегодня
 9.10, 22.45 «Солдаты удачи»
 10.20 «Противостояние», 2-я серия, часть 2-я
 11.25 Мультифильмы

12.30 Старый телевизор
 14.30 «Доктор Куин, женщина-врач»
 15.20, 23.40 Сегоднячко
 16.30 «Захватчики»
 17.25 Впрок
 17.50 «Любовь и тайны Сан-сет-бич»
 18.40, 0.20 Криминал
 19.40 «Противостояние», 3-я серия
 21.00 Намедни-76
 0.35 Антропология
14-24
 14.00 Смотрите сегодня Помию... Люблю...
 14.05 Арест и воля
 14.40, 17.45 Новости

14.45 Комедия «Минимальный большой», 1-я серия
 16.10 Гомеопатия и здоровье
 16.15 «Любимая женщина»
 17.15 Мультифильм
 18.00 Вместо ужина - аэробика
 18.15 «Грезы любви»
 18.55 «Селеста»
 19.55 Анatomия катастрофы
 20.30 СТВ-новости
 20.45 Всероссийская ярмарка
 21.05 Музыка для вас
 21.10 Студия - 2
 21.30 Боевик «Снайпер»
 23.25 Третий лишний

ОРТ
 6.00 Доброе утро
 9.00, 12.00, 15.00,
 1.10 Новости
 9.15, 17.00 «Во имя любви»
 10.15 Маски-шоу
 10.40 Смак
 11.00 «Звездные войны»
 11.45, 14.05 Мультфильмы
 12.15 «Добрый день»
 13.00 «Профессия - следователь», 4-я серия
 14.30 Программа «Вместе»

на проказы»
 14.25 Цивилизация
 15.15 В мире животных
 15.55 Как это было
 16.35 Новости спорта
 16.55 Футбол: ЦСКА-«Спартак»
 19.00 Ералаш
 19.10 Комедия «Игрушка»
 21.00 Время
 21.50 «Секретные материалы»
 23.30 Х/ф «Полстриное тело»
РТР
 7.00-9.45 Доброе утро, Россия

бела в Транзиории»
 10.00 Доброе утро, страна
 10.35 Сам себе режиссер
 11.05 Сто к одному
 11.50 Любовь с первого взгляда
 12.15 Золотой клочок
 12.30 Хорошие новости
 13.00 Папа, мама, я - спортивная семья
 14.00, 20.00 Вести
 14.40 Примите наши поздравления (П)
 15.30 Крупный стол (П)
 16.00 Салон (Ст)
 16.30 Дети Ставрополя
 17.00 Закрытие фестиваля го-

Огурцы

Затеи красного лета

Как вы думаете, почему о человеке, который прекрасно себя чувствует, говорят, что он «выгнал огурчик»? Потому, что огурчик - он крепенький и в пупырьках. На 90 % он состоит из воды и имеет свойство выделять лишнюю влагу из организма. Поэтому врачи советуют огуречную диету людям, страдающим отеками, водянкой, сердечно-сосудистыми заболеваниями. Огурцы повышают аппетит, способствуют лучшему усвоению животных белков и жиров, оказывают желчегонное, мочегонное и слабительное действие.

В небольшом количестве они содержат витамины С, РР, В1, В2, каротин, а также сахар, органи-

Ассорти с помидорами и сладким перцем

2 кг огурцов, 3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца.

Для маринада: 10 л воды, 200 мл столового уксуса, по 50 г сахара и соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.

Подготовить коринтию и небольшие помидоры. Выложить огурцы 6-8 часов, меняя воду, перцы очистить от стручков. Перец вымойте и положите один в другой, чтобы он занимал меньше места. Потом овощи плотно уложите рядами, залейте кипящим маринадом и пастеризуйте при 90 градусах: литровые - 15 минут, 2-х и 3-х литровые - 25.

Огурцы соленые

Рассол готовится из расчета 50-60 г соли на 1 л воды. Чеснок - 1 головка, укроп, эстрагон, хреп (корень и лист), листья черной смородины, дуба и вишни. (Количество приправных растений не должно превышать 5 % от веса огурцов).

Рассол готовят из расчета 200 г рассола на 1 кг огурцов.

Для засолки подбираются небольшие огурцы одинакового размера. Предварительно огурцы нужно замочить в тазу с холодной водой: если вы только что их сорвали с грядки, то на 2-3 часа, если вы купили огурцы в магазине - на 4-5 часов.

Приготовьте банки. Чеснок очистите, нарежьте кружками, слегка присоедините и разомните деревянной ложкой.

10 г огурцов, 500 г се-

чевые кислоты, калий, фосфор, железо и йод.

Огурчики соленые и маринованные - лучшая закуска на столе, без которой не обходится ни одно застолье во всякое время года.

По величине плодов огурцы делит на низкие (3-5 см), короткошерстные (5-7 и 7-9 см) и зеленцы (не более 12 см). Чем меньше огурцы, тем они полезнее и вкуснее.

При консервировании большое значение имеет сорт. Как это ни покажется странным, но огурцы, имеющие пупырьшики, не пригодны для консервирования, их кожница малоопрочна для раствора поваренной соли. В них образуются пузыри, заполненные неприятными по вкусу продуктами разложения. Такие огурчики лучше всего есть в свежем виде в салатах, эти сорта так и называются - салатными.

10 г огурцов, 2-3 головки лука репчатого, 1 головка чеснока.

Для маринада: 5 л воды, 5 ложек столового уксуса, 200-300 г соли, 1-2 кг сахара.

Эстрагон для засолки собирают в начале цветения, укроп - в стадии образования зеленых семян.

Уложите огурчики на дно банок, затем расложите по банкам огурцы. Затем залейте огурцы так, чтобы огурцы были полностью им покрыты.

Пастеризуйте огурцы при 80-85 градусах: литровую банку 12-14 минут, 2-х литровую банку - 20 минут, 3-х литровую - 30 минут.

Огурцы маринованные

Для острых маринадов на 1 л заливки: 40 мл 70%-ной уксусной кислоты, 820 мл воды, 80 г сахара, 35 г соли.

Для слабокислых маринадов: уменьшается количество уксусной кислоты, а количество воды увеличивается.

Особенно вкусными получаются маринады из виноградом уксусе или на столе, настоянном на ароматических травах.

На 3-х литровую банку заливается примерно 2 кг огурцов и 1300 мл заливки.

Спices: лавровый лист, гвоздику, кориандру, корицу добавляют в маринад.

В подготовленные 3-х литровые банки надо плотно уложить отсортированные огурчики вперемешку с зелеными приправами: укропом, чесноком, корнем хрена, зеленою петрушкой, эстрагоном, листьями черной смородины.

Огурцы маринованные горчичные

10 г огурцов, 500 г се-

ми горчицы, 2-3 головки лука репчатого, 1 головка чеснока.

Для маринада: 5 л воды, 5 ложек столового уксуса, 200-300 г соли, 1-2 кг сахара.

Крупные огурчики с хорошо развитыми семенами тщательно вымойте, очистите, разрежьте пополам и удалите семена. Оставшуюся мякоть нарежьте кубиками. Воду доведите до кипения, добавьте уксус и залейте маринадом огурчики. Через час огурчики выпутите и переложите в банки. Через несколько часов огурчики пересыпьте семенами горчицы, мелко нарезанным луком и чесноком. Маринад, в котором вымачивались огурчики, профильтруйте, подогрейте, растворите в нем соль и сахар и залейте огурчики в банки. Пастеризуйте при 90 градусах: пол-литровые банки - 10 минут, литровые и более - 12-15 минут.

Огурчики маринованные с лимонной кислотой

10 кг огурцов, 150-200 г укропа с семенами, 500-800 г лука, 15-20 г корня хрена, 1 головка чеснока.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки чеснока, 1-2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, петочку укрона с семенами.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки чеснока, 1-2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, петочку укрона с семенами.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки чеснока, 1-2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, петочку укрона с семенами.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки чеснока, 1-2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, петочку укрона с семенами.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки чеснока, 1-2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, петочку укрона с семенами.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки чеснока, 1-2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, петочку укрона с семенами.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки чеснока, 1-2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, петочку укрона с семенами.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки чеснока, 1-2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, петочку укрона с семенами.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки чеснока, 1-2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, петочку укрона с семенами.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки чеснока, 1-2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, петочку укрона с семенами.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки чеснока, 1-2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, петочку укрона с семенами.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки чеснока, 1-2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, петочку укрона с семенами.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки чеснока, 1-2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, петочку укрона с семенами.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки чеснока, 1-2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, петочку укрона с семенами.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки чеснока, 1-2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, петочку укрона с семенами.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки чеснока, 1-2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, петочку укрона с семенами.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки чеснока, 1-2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, петочку укрона с семенами.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки чеснока, 1-2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, петочку укрона с семенами.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки чеснока, 1-2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, петочку укрона с семенами.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки чеснока, 1-2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, петочку укрона с семенами.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки чеснока, 1-2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, петочку укрона с семенами.

Для маринада: 10 л воды, 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10-15 горошин черного перца и горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Огурчики плотно уложите в банки, добавить в каждую 1-3 зубинки ч