

ЛЕНИНСКОЕ ЗНАМЯ

ТОТЕМСКАЯ
РАЙОННАЯ ГАЗЕТА

Издается с 1929 года

ВТОРНИК,
21
ИЮЛЯ
1992 года
№ 85 (8958)

Цена один рубль
(в розницу — договорная)

Постановление Президиума Верховного Совета Российской Федерации О ПРОБЛЕМАХ ПОЖИЛЫХ ЛЮДЕЙ

Организация Объединенных Наций в текущем году отмечает годовщину принятия Международного плана действий по проблемам старения, одобренного Генеральной Ассамблеей ООН в резолюции 37/51 от 3 декабря 1982 года.

Сорок пятая сессия Генеральной Ассамблеи ООН 14 декабря 1990 года провозгласила 1 октября Международным днем пожилых людей, призвала государства разработать и осуществить программу мероприятий по этим проблемам на 1992 год и последующий период до 2001 года.

Учитывая актуальность и государственную значимость рекомендаций Организации Объединенных Наций, Президиум Верховного Совета Российской Федерации **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Объявить на территории Российской Федерации 1 октября Днем пожилых людей.

2. Предложить Правительству Российской Федерации: — осуществить практические мероприятия, приуроченные к Международному дню пожилых людей, направленные на повышение жизненного уровня этих слоев населения, оказание им всемерной моральной и материальной поддержки;

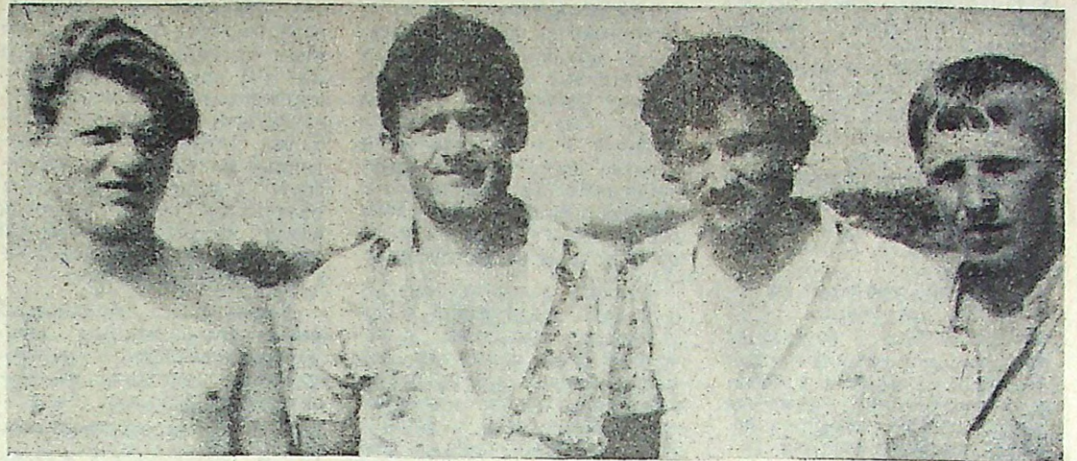
— в целях координации работы по подготовке и проведению Международного дня пожилых людей образовать правительственную комиссию с привлечением общественных организаций ветеранов войны и труда.

Председатель Верховного Совета Российской Федерации

Р. И. ХАСБУЛАТОВ.

Москва, Дом Советов России.

1 июня 1992 года.
№ 2890/1-1.



Страда сенокосная

Дорога с Погореловского тракта поворачивает влево, и, никуда не отступая, ведет прямо к Сухоне. А там большая, основательная деревня — Черепаниха. За ней, чуть выше по реке, начинаются сигнальские сенокосы.

Трава скошена, уже стоят свирды сена. А коллектив Сергея Серкова продолжает работу. На вооружении в звене трактора в агрегате с косилкой, коннителем, погрузчиком, граблями. Есть и конные грабли — ими загребают Николай Павлович Жданов.

На костре варится ароматный суп, в закопченном ведре поспевает чай. Дежурный кашевар приглашает людей к обеду.

— Мясо, чай дают в колхозе — объясняют механизаторы. Остальное приносим из дома. В основном в меню у нас суп и чай.

— Всего колхозу надо заготовить 1500 тонн сена. Наше звено наскрдовало пока тонн 20. Мало, конечно, сена собираем, считай, по тонне с гектара. Травы больше было бы, так и работать веселее.

— От Черепанихи по берегу все выкашиваем. Сейчас будем пережигать на новое место, и так вплоть до Котельного.

В передвижном дощатом

домике пообедали, отдохнули. И снова — за дело. Не чувствовалось никакой лени, расхлябности. Одно плохо — техника часто выходит из строя. Косилка сломалась, так конную на трактор приспособили. А ведь могли бы косить быстрее. Приходится вместо того, чтобы косить, загребать, ремонтировать. Двое механизаторов разложили на траве детали. Остальные занялись сеном.

— Вы бы на Домашнирово съездили — там тоже звено работает. У них проблем выше головы. Да и то

сказать — одна косилка на всю бригаду...

Проблемы — механизаторы связывают не только с отсутствием нужной техники, сколько с дефицитом запчастей. Приходится подтачивать, подгонять необходимые детали. Что тут хорошего? Словом, непросто идет сенокос, недешевым будет сено. А молоко?

И. РЫЧКОВА,
наш корр.

На снимке: **Н. П. ЖДАНОВ;** члены механизированного звена.

Фото автора.



Постановление Областной администрации О ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ МЕРАХ ПО СОЦИАЛЬНОЙ ПОДДЕРЖКЕ НАСЕЛЕНИЯ

В целях социальной поддержки населения **ПОСТАНОВЛЯЮ:**

1. Повысить с 1 августа 1992 года в 2 раза действующие должностные оклады и тарифные ставки заработной платы работникам учреждений просвещения, культуры, здравоохранения, социального обеспечения, находящихся на бюджетном финансировании, рабочим и служащим органов внутренних дел и Министерства обороны Российской Федерации.

Настоящее постановление действует до принятия соответствующих документов Правительством Российской Федерации по повышению заработной платы указанным категориям работников.

2. В связи с ростом цен на товары и услуги, включая оплату за телефон, установить с 1 августа 1992 года ежемесячные компенсационные выплаты в размере 350 рублей пенсионерам, по-

лучающим пенсии по старости, по инвалидности, по случаю потери кормильца, за выслугу лет, социальные пенсии.

3. Установить с 1 сентября 1992 года до повышения размеров стипендий доплату к стипендиям студентам высших и учащимся средних специальных учебных заведений в размере 200 рублей в месяц.

4. Финансовому управлению администрации области предусмотреть при уточнении бюджетов на 1992 год средства для реализации указанного постановления.

5. Контроль за выполнением постановления возложить на заместителя главы администрации области Пономорова Е. А.

6. Внести настоящее постановление на рассмотрение малого Совета областного Совета народных депутатов.

Глава администрации области
Н. М. ПОДГОРНОВ.

НАКОРМИ СЕБЯ САМ

Подразделение воинво-дорожников надежно обособилось в нашем районе. Об основательности говорит тот факт, что здесь целенаправленно развивается подсобное хозяйство.

А начиналось с приобретения старого помещения животноводческой фермы, 10 коров и нескольких свиней. Сейчас около деревни Нелюбино построены зерно- и сенохранилища, птицеферма, теплица, отремонтирована ферма. В хозяйстве содержится 85 голов крупного рогатого скота, 200 свиней, 450 кур. Молоком военнослужащие обеспечивают себя полностью. Выручают и куры — они дают в день по 120 яиц, что касается

мяса, то им подразделение снабжается за счет своего хозяйства лишь процентов на 20. Но, учитывая размер земельных угодий, которыми владеют дорожники, это неплохо — у них лишь девять гектаров сенокосных угодий, три гектара для выаса скота. Правда, еще десяток гектаров занят картофелем — там ожидается неплохой урожай.

Но основу рациона скота, как известно, составляет зернофураж. Вот его отсутствие и не позволяет увеличить поголовье скота. Руководство находит выход, заключая договор на поставку кормов с ао «Тотемское».

Еще прикупать где-то, вероятно, придется. Но ясно одно — без своего хозяйства пришлось бы нелегко. Взять хотя бы такой факт: когда мясокомбинат закрылся на ремонт, подсобное хозяйство три недели кормило солдат мясом в полной потребности.

В хозяйстве работает всего девять военнослужащих: ухаживают за скотом, пасут, заготавливают сено. Очень большая нагрузка. Но, как отмечают в вышестоящем руководстве, подсобное хозяйство подразделения одно из лучших в системе дорожных войск.

И. ДМИТРИЕВА.

ПОСТАНОВЛЕНИЕ администрации района

О МЕРАХ ПО ОРГАНИЗОВАННОМУ ПРОВЕДЕНИЮ УБОРКИ УРОЖАЯ И ЗАГОТОВКЕ КОРМОВ В 1992 ГОДУ

Во исполнение Указа Президента Российской Федерации от 29 февраля 1992 года № 215, постановления Правительства Российской Федерации от 18 мая 1992 года № 326, постановления администрации Вологодской области от 6.07.92 № 333 «О мерах по организованному проведению уборки урожая и заготовке кормов в 1992 году»

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Управлению сельским хозяйством, ремонтно-техническому кооперативу, хозяйствам района обеспечить своевременную и качественную подготовку всей имеющейся уборочной техники, сушильных хозяйств, транспортных средств к уборке урожая. Предприятию «Тотьмарайенаб» удовлетворить заявки хозяйств на запасные части, ремонтные материалы.

Оказать содействие и помощь в уборке урожая крестьянским и фермерским хозяйствам, ремонту машин, выделению запчастей, горюче-смазочных и других материалов.

Тотемской нефтебазе (В. А. Филиппов) обеспечить сельхозпредприятия дизельным топливом, автомобильным бензином, маслами в объемах выделенных лимитов на уровне соответствующего периода прошлого года.

3. Ремонтно-техническому, растениеводческому кооперативам, управлению осушительных систем, автопредприятию выделить транспортные средства, другую технику на заготовку кормов, уборку урожая по заявкам хозяйств.

4. Довести до сведения, что Правительство Российской Федерации постановлением от 18.05.92 г. № 326 реформировало при заключении договора о направлении работников из предприятий, организаций и учреждений для выполнения работы на уборке урожая сохранять механизаторам, водителям грузовых машин, ремонтным рабочим, механикам, включенным в состав автотранспортных колонн, 75 процентов, а за другими работниками 50 процентов среднего заработка по месту основной работы за все время командировки,

включая время нахождения в пути, но не ниже суммы возмещения расходов по командировкам, предусмотренной постановлением Правительства Российской Федерации от 26 февраля 1992 года № 122 «О нормах возмещения командировочных расходов».

Сохраняемые за командированными работниками 75 и 50 процентов среднего заработка (взамен суточных и квартирных) или командировочные расходы, а также затраты по перевозке автомобилей к месту работы и обратно оплачиваются предприятиями, учреждениями и организациями за счет своих собственных средств и в фонд оплаты не включаются.

Расходы автотранспортных и других предприятий и организаций, связанные с командировкой водителей, механизаторов и других работников, привлекаемых на сельскохозяйственные работы, возмещаются колхозам, для которых выполнялись эти работы.

— Поручило Министерству финансов РФ выделить средства из республиканского бюджета на возмещение автотранспортным и другим предприятиям и организациям затрат по перевозке (перегону) автомобилей, направленных на уборку урожая и заготовку кормов;

— Установило, что грузовые автомобили, используемые на уборке урожая, обеспечиваются нефтепродуктами за счет лимитов сельскохозяйственных предприятий и организаций Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, на территории которых осуществляются перевозки.

5. Тотемскому отделению Россельхозбанка (В. Б. Шишкина) во исполнение Указа

Президента Российской Федерации от 29 февраля 1992 года № 215 обеспечить получение кредитных ресурсов и выдачу льготных кредитов сельхозпредприятиям на расходы по подготовке и проведению заготовки кормов и уборки урожая текущего года.

6. Довести до сведения, что Правительство Российской Федерации постановлением от 14 июня 1992 года № 401 решило осуществить компенсацию сельскохозяйственным товаропроизводителям затрат на горюче-смазочные материалы, используемые с 1 апреля 1992 года в расчете на 1 тонну основных видов сельскохозяйственной продукции, реализуемой в государственные ресурсы.

Выплату компенсаций сельскохозяйственным товаропроизводителям, заключившим контракты на обязательную поставку продукции в государственные ресурсы осуществлять еже-

дневно в размере 70 процентов причитающейся суммы, а окончательные расчеты производить по итогам выполнения контрактов

7. Растениеводческому кооперативу (В. П. Воробьев) обеспечить получение с областных баз 6,8 т сахара, 3,3 т жира, 0,9 т чая, 53,5 тыс. пачек табачных изделий, выделенных на заготовку кормов и уборку урожая. Продать работникам сельхозпредприятий согласно приложению.

Отделению Россельхозбанка (В. Б. Шишкина), выделить необходимую сумму растениеводческому кооперативу для предоплаты продуктов питания.

8. Рекомендовать руководителям колхозов шире применять натуральную оплату труда работников на заготовке кормов и уборке урожая 1992 года.

9. Редакции газеты «Ленинское знамя» регулярно освещать ход заготовки кормов и уборки урожая.

10. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на заместителя начальника управления сельского хозяйства Егорову Екатерину Симонову.

С. М. ГРОМОВ,

глава администрации Тотемского района

ПЕРЕЧЕНЬ

продуктов питания, дополнительно выделенных работникам, занятым на заготовке кормов и уборке урожая

Наименование хозяйства	Численность работ.	Сахар кг	Жир кг	Чай кг	Табачные изделия (пачка)
«Красное знамя»	130	520	270	72	4570
«Память Ленина»	39	150	80	20	1360
«Мосеево»	128	500	270	70	4490
«Заветы Ильича»	97	400	205	55	3400
«Большевик»	79	300	170	45	2770
«Родина»	178	700	375	100	6240
«Сигнал»	165	650	350	95	5790
«Никольский»	158	600	335	90	5540
«Великодворье»	140	600	300	80	5000
«Путь к коммунизму»	124	500	265	70	4300
а/о «Тотемское» РЕЗЕРВ	278	1100	590	155	9710
		780	90	48	330
ИТОГО:	1516	6800	3300	900	53500

Сугубо личное мнение

О прошлом и настоящем

В этом году стали старше на пятьдесят один год те, кто в июньское утро сорок первого с оружием в руках встретил врага у западных границ нашей страны, кто на следующий день стал к токарному станку, вышел на колхозное поле, чтобы обеспечить армию всем необходимым.

Война, о которой многие из нас имели представление по шапкозанимательским фильмам да браваурным песням оказалась куда суровее. Но победили мы, не желавшие этой войны. Почти через четыре года мои однополчане водрузили знамя Победы над Рейхстагом, в самом логове врага и 25 июня 1945 года бросили к подножью мавзолея В. И. Ленина двести знамен разгромленных немецко-фашистских войск.

Так это было. И вспомнить былое в 51-годовщину начала Великой Отечественной войны меня вынуждает только то, что в раздранном Отечестве появились силы, готовые похоронить память о героическом прошлом Советского Союза, Советской Армии, Советского народа — народа победителя.

Но на земле есть люди, видевшие, знавшие, что было уготовлено нам в то горькое июньское утро. Нам, про-

шедшим по дорогам войны, стоявшим у сборочных конвейеров и штурвалов комбайнов, ковавшим оружие Победы. Мы сегодня кланяемся пояса матерям и женам тех воинов, которые отдали свои жизни за Родину. Их мы не забудем. Подвиг их, вопреки желаниям очернителей истории, будет жить. И пусть внуки наши сохраняют в нетленной чистоте память о героях минувшей битвы, как мы храним память, завещанную отцами и дедями о чудобогатырях Александра Невского, Михаила Кутузова.

Я прошел Великую Отечественную войну, как говорится, от звонка до звонка, был контужен. Имею награды, всегда гордился и горжусь, что воевал под красным знаменем и под этим знаменем принимал присягу на верность Родине. Это знамя поднимало фронтовиков в смертельные атаки, под ним награждали, им покрывали тела погибших героев. Но случилось так, что именно нас в последнее время с экрана телевизора и на страницах печати стали называть

вдруг красно-коричневыми, пытаюсь соединить цвет святой солдатской крови с ненавистным всем нам цветом фашистской военной формы. За что? За какие преступления? Да только за то, что мы в трудное время не согласны с грабительской деятельностью кооператоров, с антинародной политикой, приватизацией, боремся за свое существование.

А опасность фашизма есть. Но идет она не от бывших солдат, не от тех, кто спас мир от коричневой чумы, а от тех, кто забыл уроки войны, кто пытается очернить великий подвиг народа. Нас не перекрасить и не обмануть. Нужно говорить людям правду о минувшей войне, о том, за что боролся и чего достиг советский народ.

Вновь грозит России катастрофа, страна в кризисе и развале, опять гремят выстрелы — обстановка почти как на войне. Но нет былого народного единства, нет взаимопонимания, возникавшего ранее, в трудные для Родины время. Спорят о своей правоте «левые» и «правые», тянут каждый в свою сторону

— демократы и патриоты. А может, настал час прекратить эти распри? Может, пришло время сплотиться всем россиянам и вместе встать на спасение Отечества? Как было в 1812 году, как было в 1941. — только теперь не от врага, а от развала. В ту пору Россия была спасена в бою, а сегодня она может быть спасена только самоотверженным трудом всех граждан.

Да, СССР нет, но есть Родина, где мы родились, за свободу которой отдали свои жизни миллионы. Что же с народом происходит? Молодому поколению необходимо знать все ее стороны — и страшные, и жестокие, и героические. Знать, чтобы расти в нравственной атмосфере добра, человечности, высокой духовности. Это самое главное мое убеждение как ветерана Великой Отечественной войны.

Б. СИМЕЛЬ,
г. Тотьма.

Профсоюзы и жизнь

Расстаться нетрудно, но...

В трудовых коллективах нередко можно услышать вопрос: «Нужна ли рабочим и служащим профсоюзная организация?». Вопрос не праздный. И задают его, конечно, там, где незаметна работа профкома, где он лишь выступает в роли соглашателя с администрацией, а не активного защитника интересов трудящихся.

Быть из профсоюза нетрудно. Написать заявление, прекратить платить членские взносы и гуляй себе. А все ли знают, что теряет работник при этом? Прежде всего он лишается права на защиту, которая может потребоваться во многих случаях. Взять хотя бы увольнение по инициативе администрации, по сокращению штатов, по болезни. В условиях массового высвобождения людей такая защита со стороны профсоюзного комитета — единственная возможность остаться на предприятии и не оказаться безработным.

Случись несправедливость в оплате труда, присвоении квалификационных разрядов, в выплате вознаграждения по итогам работы за год, член профсоюза вправе искать защиты у профкома.

Только с разрешения профсоюзного комитета и в исключительных случаях можно привлечь работника к сверхурочным работам.

При несчастных случаях на производстве или профессиональном заболевании, или когда возникает спор между потерпевшим и организацией о размере ущерба, его возмещении найти истину помогут профсоюзному комитету. Он же принимает заявления к рассмотрению лишь от членов профсоюза.

Что касается социального страхования, то в этом случае райком профсоюза вправе снять с учета организацию, вышедшую из профсоюза, что ведет за собой прекращение выплаты социальных пособий: по больничным листкам, на детей, на рождение ребенка, ритуальные пособия, санаторно-курортное лечение.

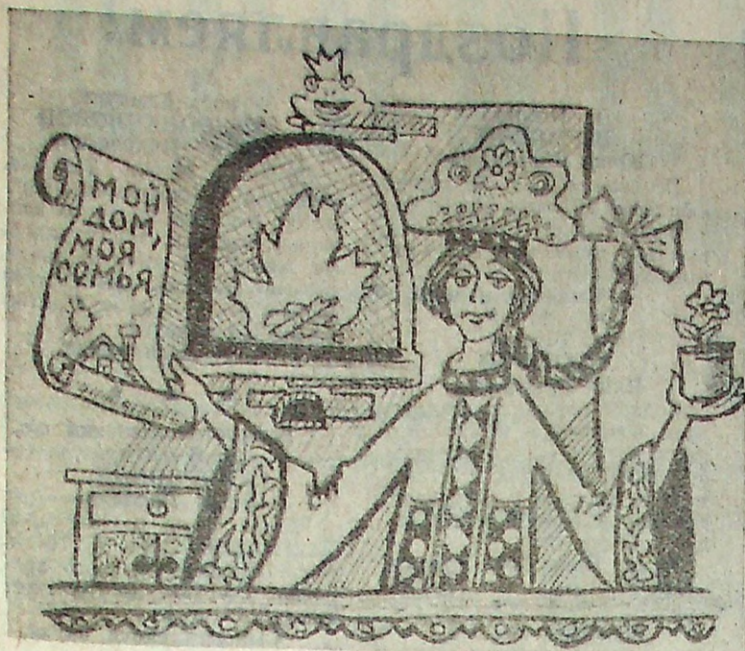
Работник, член профсоюза имеет право на социальную защиту и материальную поддержку. Получает бесплатную квалифицированную консультацию по трудовым, пенсионным и жилищным вопросам в юридических консультациях профсоюза.

Имеет право на материальную помощь и бесплатную или с оплатой 20 процентов путевку на лечение и отдых, а также путевки детям в оздоровительный лагерь с оплатой 20 процентов стоимости или бесплатно.

Член профсоюза пользуется всеми социально-бытовыми льготами, предусмотренными коллективным договором между профсоюзом и администрацией. Это могут быть дополнительные отпуска, дополнительные пособия многодетным, малообеспеченным семьям. Полная или частичная компенсация расходов на оплату квартир и детских садов, компенсация расходов на питание на работе, льготы по улучшению жилищных условий.

Вот неполный перечень того, что вправе иметь члены профсоюза и что не получают, порвав с ним связь.

Н. ПЕРВУНИНСКАЯ,
председатель райкома профсоюзов работников АПК.



ПИРОГИ

Пирог с ягодами — всегда украшение стола. Он хорош и со свежим, крепко заваренным чаем, и с холодным молоком, компотом, фруктовым соком.

Вариантов теста и начинки множество.

С МАЛИНОЙ

Поставить на молоке опару. Когда подойдет, замесить тесто, дать ему подняться, а потом сделать круглый открытый пирог. Малину выложить толстым слоем на тесто, посыпать сахаром, сделать из полос теста сверху решетку и выпекать в духовке.

На 200 г молока (для теста) 20 г дрожжей, 700 г муки, 2—3 яйца, соль, сахар.

С ЧЕРНИКОМ

Чернику тщательно перебрать, промыть в холодной воде, обдать кипятком на сите или в дуршлаге, затем пересыпать сахарным песком и дать постоять 1,5—2 часа.

Для этого пирога подойдет песочное тесто.

На 200 г маргарина два стакана муки, два желтка, один белок, две столовые ложки сахара, ваниль.

С КРЫЖОВНИКОМ

Приготовить тесто, дать ему подняться, а потом сделать пирожки. Перед выпечкой смазать яичным желтком.

Крыжовник вычистить, подержать 5—7 минут в кипятке, пересыпать сахарным песком и дать постоять около часа. После этого можно начинать им пирожки.

Сушка грибов

Сушить можно все съедобные трубчатые грибы. В отличие от белых грибов все другие после сушки становятся черными.

Предназначенные для сушки грибы не моют. Их тщательно очищают от лесного сора. В домашних условиях грибы сушат над плитой, на солнце. Для сушки над газовой плитой можно купить специальные решетки. А можно порекомендовать такое приспособление: из ивовых прутьев плетут редкие решетки с ячейками в 1—2 см. Эти решетки с

разложенными грибами кладут на плиту одна на другую на подставки из кирпичей.

Если сушат на газовой плите, то над горелками на высоте 3—4 см кладут лист железа. На дровяной плите устанавливают на кирпичи с таким расчетом, чтобы можно было опустить его пониже к плите или поднять. На газовых плитах температуру сушки можно регулировать, изменяя режим горения газа. Начальная температура сушки не должна превышать 45 градусов.

Оладьи из кабачков

Кабачки очистить и, удалив семена, натереть на терке, откинуть на сито. Затем смешать с мукой, яичными желтками и солью. Ввести взбитые в пену яичные белки и осторожно вымесить.

Испек оладьи на разогретой с жиром сковородке. При подаче полить сметаной.

Кабачки — 1200 г, одно яйцо, 20 г муки, 15 г жира, соль по вкусу.



Наиболее распространенные способы переработки дикорастущих ягод — это приготовление варений, компотов, соков, напитков, муссов, желе, соусов, киселей. Одни употребляются сразу, другие закладываются впрок на довольно длительное хранение. Это в первую очередь варенья, компоты и соки.

ВАРЕНЬЯ можно приготовить из любых ягод. Ягоды для этого отбирают свежие, спелые, но неперезрелые. На килограмм ягод следует брать не менее килограмма сахара. Это даст возможность при варке получить достаточное количество сиропа, в котором ягоды хорошо сохраняют свою форму. У такого варенья приятный и аппетитный вид. Сваренное при правильном соотношении ягод и сахара, оно значительно лучше хранится. Варить варенье можно не только на сахаре, но и на меду, взятом в том же количестве, что и сахар. Можно брать пополам сахар и мед или добавить в сахар небольшое количество патоки — это предохранит варенье от засахаривания.

Для варки варенья лучше пользоваться эмалированным тазом с отвесными стенками, поскольку в медной посуде сильнее разрушается витамин С, а кроме того, сваренное в ней варенье для охлаждения приходится перекладывать в другую посуду, чтобы оно не окислилось.

Варка варенья, как правило, начинается с приготовления сиропа. В эмалированный таз или кастрюлю кладут сахар, вливают теплую

воду в количестве, указанном в рецептуре, и нагревают до кипения, помешивая деревянной лопаточкой до полного растворения сахара. Затем снимают сироп с огня, кладут осторожно ягоды, вновь ставят на огонь и дают вскипеть, слегка встряхивая посуду, чтобы ягоды погрузились в сироп. При доваривании снимают пенку и встряхивают время от времени посуду.

Очень важно определить момент готовности варенья, так как от этого зависит качество и длительность хранения. Готовность определяется по следующему признаку: если капля сиропа, налитая на блюдце, не расплывается, а сохраняет форму — варенье можно считать готовым. Кроме того, в готовом варенье ягоды не всплывают наверх, а равномерно распределяются в сиропе и в большинстве случаев делаются прозрачными. С готового варенья снимают пенку, дают ему остыть, а затем уже перекладывают в чистые сухие стеклянные банки, накрывают пергаментной бумагой и обвязывают шпагатом. Хранят варенье в сухом прохладном месте.

Стерилизованное варенье можно не доваривать. Оно никогда не засахаривается при хранении. Ягоды засыпают сахаром или заливают сиропом, для приготовления которого берут половину положенного по рецепту сахара, выдерживают 10 или 12 часов. Сироп сливают, кипятят, добавляют в него остальную сахар, заливают ягоды и оставляют на 20 минут, и так четыре раза. Варенье в горячем виде заливают в подготовленные и тоже горячие банки, стараясь равномерно распределить ягоды и сироп по банкам. Банки стерилизуют в кипящей воде — полулитровые 15 минут, литровые — 20 или пастеризуют при температуре ниже 100 градусов на 5—8 минут дольше.

Ягоды в стерилизованном варенье почти совсем не теряют естественной окраски, в нем полностью сохраняются все витамины.

Варенье «пятиминутка» требует меньше сахара и готовится быстрее, благодаря чему приобретает все большую популярность. Чтобы сделать «пятиминутку», ягоды заливают сиропом (500 г сахара на литр воды), варят 3—5 минут, затем пастеризуют 10 минут в открытом виде и укупорируют. Такой способ консервирования позволяет долго хранить варенье, но при вскрытии банки оно должно быть использовано в течение 5—7 дней.

КОМПОТЫ, как и варенье, можно делать из любых ягод в отдельности или же ассорти. Компоты красивы на вид, вкусны. Все полезные вещества, содержащиеся в ягодах, сохраняются в них лучше, чем при варке варенья.

Приготовление компотов заключается в следующем. Ягоды закладывают в банку, заливают горячим сахарным сиропом, банку накрывают крышкой, стерилизуют, закатывают и охлаждают на воздухе. Сироп готовят из сахара, растворенного в воде при нагревании. После полного растворения сахара сироп кипятят 2—3 минуты и фильтруют через два-три

Концентрация сиропа (%)	Количество сахара на 1 л воды (г)
20	250
25	335
30	430
35	540
40	670
45	820
55	1220
60	1500
65	1860
70	2330
75	3050
80	4000

Соотношение количества ягод и сиропа в заливке банок должна быть таким: 55—60 процентов ягод и 40—45 сиропа.

СОКИ получают из любых качественных зрелых ягод. Для этого их дробят в домашних условиях на мясорубке, желателно из нержавеющей стали. Прежде чем измельчить малину, бруснику, черную смородину, клюкву, их обязательно подогревают: промытые ягоды помешают в просторную эмалированную посуду, добавляют воду из расчета один литр на восемь килограммов ягод и нагревают, не доводя до кипения. После этого пропускают через мясорубку и отжимают сок. При отсутствии пресса в домашних условиях отжим производят следующим образом: загрузив массу в чистый холщовый мешок, помещают его на наклонную для стока доску с одним или несколькими жетоками. Для ускорения процесса на мешок кладут деревянный кружок с грузом. Чтобы осветлить сок, их многократно фильтруют через 3—4 слоя марли. Затем подогревают до 80 градусов, разливают в

бутылки, банки и пастеризуют 15—20 минут, укупорируют.

К заготовленным впрок вареньям, компотам, сокам особенно тянутся ранней весной, когда не хватает витаминов. И вдруг с огорчением замечают, что у домашних консервов уже не тот вкус, пропал аромат, да и выглядят они как-то не так. Испортились? Как быть?

В большинстве случаев консервы можно «спасти», если, конечно, помощь подоспеет вовремя.

Компоты. Если верхний слой ягодных компотов потемнел, банки нужно немедленно вскрыть, потемневшие плоды выбросить, простерилизовать и снова закатать банки. И постараться использовать эти компоты в первую очередь.

Если крышка на банке вздулась или содержимое покрылось плесенью — консервы для употребления не годятся, с ними придется расстаться. Случается, что и банка выглядит нормально, и крышка на месте, а изнутри отдают гнильцой. Такие консервы выбрасывайте без сожаления. Многих смущает, когда ягоды всплывают наверх. Ничего страшного: видимо, летом не выдержали сроков стерилизации. Вскройте банки, простерилизуйте дольше, чем в первый раз, и все в порядке. Хранить компоты больше года не следует, особен-

но из ягод и фруктов с кислотками: в них накапливается опасная для здоровья синильная кислота.

«Реанимация» варенья. Довольно часто можно заметить, что на поверхности недавно сваренного варенья появилась пена, пузырьки газа, неприятно отдающие спиртом. Это значит, что варенье недозарено или в нем недостаточно сахара (к хорошему заквашенным «пятиминуткам» это не относится). Необходимо выложить варенье в таз, добавить сахар — полстакана на литровую банку и проварить еще 10 минут на слабом огне.

Засахаренное варенье свидетьствуем о том, что оно наоборот передержано на огне. В него надо добавить четверть стакана горячей воды на литровую банку и варить 5—6 минут. Можно поступить иначе: поставить банки с засахаренным вареньем в кастрюлю с водой и нагревать до тех пор, пока сахар не растворится. Такое варенье надо использовать в первую очередь. Долго оно храниться не будет.

«Подозрительные» соки. Если в бутылках, банках с соками появились пузырьки, значит, их недостаточно герметично укупили. Надо вылить такой сок в кастрюлю, довести его до кипения, разлить по чистым бутылкам или банкам и постараться при укупоре добиться полной герметичности. Испорченный сок обычно пахнет спиртом или уксусом. Однако выливать его не стоит. Можно прокипятить и использовать в пищу.

Кстати, сырая черная смородина, заготовленная с сахаром, тоже может забродить и заплесневеть. Причина? Плохо были вымыты ягоды или не удалены засохшие чашечки цветка. Помочь тут, увы, ничем нельзя. Остается одно: выбросить заплесневелую смородину. Из остальной можно сварить варенье, кисель, компот или использовать ее как начинку для пирога.

Переработка ягод

ПРОГРАММА ТЕЛЕВИДЕНИЯ

ПЯТНИЦА, 24 июля

КАНАЛ «ОСТАНКИНО»

8.50 Мультфильм.
9.00, 12.00, 15.00, 18.00 21.00
Новости.
9.20 «Богатые тоже плачут».
Худ. фильм.
10.05 «До шестнадцати и старше».
10.45 «Лимпопо».
11.15 Концерт.
12.20 «Клуб путешественников».
14.15 «Бридж».
14.40 «Бизнес-класс».
14.55 «Блокнот».
15.25 «Точка возврата». Худ. фильм, 2-серия.
16.30 Хит-топ-шоу «30x50».
18.25 «Авиакосмический салон».
18.40 «Человек и закон».
19.10 «Приключения красавчика». Худ. фильм для детей.
19.35 ТВ «Нева» — «Кто с нами?».
19.55 «Театральные встречи».
«Непридуманные истории».
20.45 «Спокойной ночи, малыши!».
21.40 «Поле чудес».
23.10 Футбол. Сборная Италии — сборная США.

КАНАЛ «РОССИЯ»

8.25 Время деловых людей.
8.55 Студия «Нота бене».
9.35 «ЧП» — чрезвычайное происшествие.
9.55 Досуг. «ТВ-Ателье».
10.10 Док. панорама.
11.00 «Импрессионизм». Из зала музея изобразительных искусств им. А. С. Пушкина.
12.05 Мультфильм.
12.20 И. Кадомцев «Маугли». Спектакль.
13.40 «Крестьянский вопрос».
14.20 Из зала Конституционного суда России.
16.00 Простор +
16.30 «Первый тайм».
16.45 «Путешествие в подземелье».
17.30 «Там-там». Новости.
17.45 Т. ИИ. КО.
18.00 Трансрэффир. «Окно».
(Деловая Россия).
18.30 «Большой круг».
19.00 «Так и живем».
19.45 Экран криминальных сообщений.
20.20 «Праздник каждый день».
20.30 Фарс-мажор.
20.55 Хроно. В мире авто и мотоспорта.
21.25 «Юрмала-92».
23.20 Из зала Конституционного суда России.
23.50 Фильм «Моя жена — пятница». С участием американского актера Кэри Ганта.
ТВ «ПЕТЕРБУРГ»
7.30 «Здравствуйте».
7.40 Мультфильм.
8.00 «Дашь работу?».
8.10 «Артисты цирка Ермолаевы». Фильм-концерт.
8.55 «Поп-магазин».
9.10 «Капитан Пауэр». Худ. фильм.
12.25 «Человек на земле».
12.55 «Натали». Телеспектакль.
14.25 «И. Ильинский. Уроки жизни» Док. фильм.
15.20 «В клешнях черного рака». Худ. фильм для детей.
16.45 «Поп-магазин».
17.30 «Факт».
17.35 «Приглашение на гангман». Док. фильм.
17.55 «Большие проблемы больших городов».
18.40 «Золотая рыбка».
18.55 Мультфильм.
19.15 «Акцент».
19.30 ТО «Автограф дня». Проблемы занятости населения.
20.20 Актуальное интервью.
20.30 «Факт».
20.50 «Спорт, спорт, спорт».
21.00 Муз. новости.
21.30 «600 секунда».

21.45 «А. Ахматова. Реквием». Док. фильм.
22.15 «Встреча с Натали».
22.25 Экран приключенческого фильма. «Таможня».
23.45 «Ля сет» представляет: «Рики Форд», «Еще».

СУББОТА, 25 июля

КАНАЛ «ОСТАНКИНО»

7.30 Субботнее утро делового человека.
8.30 «Волк и семеро козлят на новый лад». Мультфильм.
8.40 Спорт для всех.
9.10 Муз. инструменты и их истории». «Поперечная флейта».
9.40 «Как добиться успеха?».
9.55 Радио «Труба».
10.25 «Центр».
11.05 «Бумеранг».
11.35 «Муз. киоск».
12.05 «Чтобы свеча не погасла». (Памяти Л. Гумилева)
12.40 «Место службы — океан». Док. фильм.
12.55 Институт человека.
13.45 «Внимание, десятый молодежный».
14.05 Премьера худ.-публицистического фильма «Человек иля дьявол?». Фильм 1-й.
15.25 «Легкие шаги». Худ. фильм.
17.05 «КВН-92».
18.50 Мультфильм.
19.00 «Частная жизнь Елизаветы и Эссекса». Худ. фильм.
20.45 «Спокойной ночи, малыши!».
21.40 Репортаж из о чем.
21.55 Торжественное открытие XXV летних олимпийских игр.
1.00 «Юрмала-92».
КАНАЛ «РОССИЯ»
8.20 Док. панорама.
9.30 Баскетбольное обозрение НБА.
10.00 «Если вам за...».
10.30 «Листья травы». Стихи американских поэтов.
10.50 Мультфильм.
11.00 «Плюс одиннадцать».
13.00 Антракт.
13.15 «Пилигрим».
14.20 «Вертикаль». Худ. фильм.
15.35 «Фермер-фермеру». В передаче участвуют Ю. Черныченко, В. Селонин и фермеры подмосковья».
16.35 «Винилонные джунгли».
17.05 «Парижские диалоги».
Встреча 2-л. Владелец магазина русской книги Г. Г. Фон Брусс.
17.30 Джентльмен-шоу.
18.00 «Золотая шпора».
18.30 Парламентский вестник.
18.45 Театральный разезд. Наталья Макарова и Роман Виктюк.
20.00 «Праздник каждый день».
20.30 «Юрмала-92».
21.50 «Экспонентр» представляет...
22.00 «Совершенно секретно».
23.20 Из зала Конституционного суда России.
23.50 «Рок-Саммер-92».
ТВ «ПЕТЕРБУРГ»
8.20 Мультфильм.
9.15 «Таможня». Худ. фильм.
10.25 «Галатеея». Фильм-балет.
11.20 Большие проблемы больших городов.
12.10 «Праздник Святого Йоргена». Худ. фильм.
14.10 «Теледоктор».
14.40 Лесная сказка».
15.05 «Амба».
15.30 Телестудия «ТС-1».
16.00 «Петрополь» в гостях у «Петрополя».
17.20 «Опасно для жизни». Кинокомедия.
18.45 «Муз. каскад».
19.15 «Найди меня».
19.45 «Факт».
20.45 «Экспресс-кино».
21.00 Док. фильм «Слово жизни».

21.30 «Муз. телефон».
21.40 «Вертикаль». Худ. фильм.
23.00 «Телекурьер».
23.30 «Поп-магазин».
00.05 «Частная вечеринка».

ВОСКРЕСЕНЬЕ, 26 июля
КАНАЛ «ОСТАНКИНО»

7.00 Час силы духа
8.00 Ритм, гимнастика.
8.30 «Спортлото».
8.45 «С утра пораньше».
9.25 «Возможно все».
9.55 «Новые имена».
10.45 «Радуга».
11.15 Под знаком «Пи».
12.05 «Много голосов — один мир».
12.10 «Нвое поколение выбирает».
13.00 XXV летние олимпийские игры. Плавание. Велоспорт. Срестьяба.
14.00 «Заповедники дикой природы». Фильм 9-й.
14.30 «Марк и Софи». Худ. фильм. 9-я серия.
15.00, 18.00 Новости.
15.20 «Диалог».
16.00 «Золотые россыпи».
«Нижегородский разгуляй».
Передача из Нижнего Новгорода.
16.25 «Клуб путешественников».
17.15 «Панорама».
17.55 «Уолт Дисней преставляет...»
19.00 «Променад в Маринском». Ведущий В. Гергиев.
20.20 «Прощай, Рафаэль». Худ. фильм.
21.00 XXV летние олимпийские игры. Бокс. Велоспорт. Плавание.
22.00 «Итоги».
22.45 «Ныне». Религиозная программа.
КАНАЛ «РОССИЯ»
8.20 Чемпионат мира по баскетболу среди профессионалов НБА.
9.20 Эскулап.
9.30 Телекроссворд.
10.00 «Суперкино». 22-я серия.
10.25 «Аты-баты...»
10.55 XXV летние олимпийские игры. Велоспорт. Плавание. Спортивная гимнастика.
15.30 «Антракт».
15.45 Чемпионат мира по автогонкам в классе «Формула-1»
18.15 «Ожерелье для моей любимой». Худ. фильм.
19.25 XXV летние олимпийские игры. Велоспорт. Плавание.
20.20 «Праздник каждый день».
20.30 XXV летние олимпийские игры. Продолжение трансляции из Испании.
22.00 «Юрмала-92». Гала-концерт.
ТВ «ПЕТЕРБУРГ»
8.00 «Ответ». Док. фильм.
8.30 Телебизжа.
9.00 «Смех под солнцем». Кинокомедия.
10.25 «Моярлог на фоне тайги».
«Охота в чужой стране». Док. фильм.
10.50 «Экспресс-кино».
11.05 «Найди меня».
11.35 «Кортик для адмирала». Док. фильм.
12.00 «Воскресный лабиринт».
14.00 «Телекурьер».
14.30 «Рябяткам о зверятах».
15.00 «Сегодня и ежедневно». Цирковая программа.
15.30 «Ромео и Джульетта». Фильм-концерт.
16.45 «Моозунд». Худ. фильм. 1-я и 2-я серии.
19.00 «Альтернатва».
20.30 «Факт».
20.50 «Ко дню военно-морского флота». «Исторический альманах».
21.35 «От и до, но после...»
22.40 Поэт Филипп Киркоров.
23.40 «Арест» Худ. фильм.

Поздравляем!

г. Тотьма,
ШУМОВОЙ
Юлии Николаевне

Поздравляем с 50-летним юбилеем! Желаем крепкого здоровья, долгих лет жизни, счастья, радости и всего самого хорошего.

Сыновья и муж.

г. Тотьма,
ЧЕЗЛОВОЙ
Нине Аркадьевне

С днем рождения поздравляем искренне и нежно! Вот лакой и оставаться пожелаем вечно. Молодой и симпатичной, веселой и шутливой, деловой и энергичной и самой счастливой.

Мама, Новиковы, Кукановы.

г. Тотьма,
Медведевский с/с,
д. Камчуга,
НЕКРАСОВАЯ
Алексаидре Александровне

Дорогая жена, милая мама, любимая бабушка! Поздравляю с 65-летием! Пусть годы летят, ты не будь им подвластна, пусть в сердце добро не исчезнет вовек. Здоровья тебе мы желаем и счастья, наш самый любимый, родной человек.

Муж, дети, внуки.

пос. Камчуга,
АНДРОНЕНКОВОЙ
Лидии Николаевне

Дорогая, милая мамочка, бабушка! Поздравляем с юбилеем! Желаем крепкого здоровья, счастья, много радости, много лет живи на свете, не старей своей душой. На радость всем — себе и детям оставайся молодой.

Дети, внуки.

Верхнелопшинский с/с,
д. В—Двор,
СКВОРЦОВОЙ
Лидии Павловне

Милая мама и бабушка! Поздравляем тебя с 70-летием! Желаем крепкого здоровья, счастья, долгих лет жизни.

Сыновья, снохи, внуки.

Великоворский с/с,
ДАНИЛОВСКОЙ
Анне Васильевне

Дорогая, любимая тетя Нюра! Поздравляем тебя с 75-летием! Желаем тебе крепкого здоровья и долгих лет жизни.

Племянник Саша и его семья.

КИНОТЕАТР «ОКТАБЕРЬ»

(репертуар июля)

БОЛЬШОЙ ЗАЛ

23—24 «Криминальный квартал»
25—27 «Любовь — смертельная игра»
28—30 «Опять попался»
31—1 авг. «Конец девяти»

ВИДЕОЗАЛ

23—24 «Изю всех сил». Боевик.
24—25 «Больница, молодость, любовь».
25—26 «Идущий в огне». Боевик.
27—28 «Помеченный смертью». Боевик.
29 в 10.30 «Лесси». Мультфильм.
29—30 «Иллюзия убийства». Боевик.
31—1 авг. «Черный дождь». Боевик.
«Кошмары на улице Вязов». 6-я часть. Ужасы.
Начало сеансов в 19.00, 21.10,
пятница, суббота — в 19.00, 21.10, 23.00

ТОТЕМСКИЙ РАЙОННЫЙ УЗЕЛ СВЯЗИ доводит до

сведения предприятий и организаций района, что с 10 июня 1992 года введены новые тарифы на услуги по пересылке простых, заказных и ценных писем. Например: простое письмо весом до 20 г. Сбор за пересылку, не считая стоимости конверта, составит: для бюджетных организаций — 80 коп., для хозрасчетных — 1 руб. 40 коп. За каждые следующие 20 граммов прибавляется для бюджетных организаций 25 коп., для хозрасчетных — 65 коп.

Более подробную информацию по этому поводу можно получить в почтовом и переводном отделах РУС и в отделениях связи.

Русский Торговый Дом «Тотьма» РЕАЛИЗУЕТ ГРУЗОВЫЕ АВТОМОБИЛИ

ИЗ-11304 по цене 430 тыс. руб.
Письменные заявки подавать в недельный срок после публикации объявления.

Коллектив Тотемского мехлесхоза выражает глубокое соболезнование Кореневу Василию Васильевичу по поводу смерти отца

КОРЕНЕВА
Василия Васильевича.

Коллектив речного порта Тотьма выражает глубокое соболезнование Кореневу Николаю Васильевичу по поводу смерти

ОТЦА.

Коллектив речного порта Тотьма выражает глубокое соболезнование Нвалкину Александру Сергеевичу по поводу смерти

МАТЕРИ.

Зам. редактора
П. Я. НОРИН.

ПИШИТЕ: 161300, г. Тотьма, ул. Белоусовская, 5. ЗВОНИТЕ: редактору — 2-18-30; зам. редактора, отв. секретарю — 2-18-48; в отдел экономики и социальных проблем — 2-10-75; в бухгалтерию, корректору — 2-18-49; в отделы обществ.-политической жизни, информации — 2-18-57; в отделы писем, агропромышленный, радиовещания — 2-18-73; в радиостудию — 2-29-62.

Корректор М. М. ТИПЕНКОВА.
Литописист В. А. НЕКЛЮДОВА.
Верстальщик В. А. КРЫСАНОВА.
Печатник В. В. БЕЛОУСОВ.

Газета выходит по вторникам,
четвергам и субботам

УЧРЕДИТЕЛИ: районный Совет народных депутатов и коллектив редакции.