



КРАСНЫЙ МАЯК

СУББОТА,
22 АВГУСТА
1992 ГОДА.

ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКОЕ ИЗДАНИЕ
ОПОЧЕЦКОГО РАЙОНА ПСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПЕРВЫЙ НОМЕР ГАЗЕТЫ ВЫШЕЛ 14 ДЕКАБРЯ 1918 ГОДА.

№ 82 (10312)

Выходит по вторникам
и субботам.

* ЦЕНА в розницу — 50 копеек.

ПУЛЬС СТРАНЫ

В Москве и других городах прошли торжественные мероприятия, митинги, выставки, посвященные первой годовщине победы демократических сил в России над путчистами.

По сообщению Санкт-Петербургской газеты «Смена», за «выдающийся личный вклад в общую победу» демократии малое экспериментально-внедренческое коммерческое предприятие «Аудио-видео-старт» собираются выпустить денежные премии ряду руководителей России и Санкт-Петербурга. В частности Президенту России Ельцину за «героизм» будет направлен перевод на сумму 300 тысяч рублей, вице-президенту Руцкому за «верность Президенту» — 250 тысяч рублей, мэру города Собчаку за «стойкость» фирма вручит чек на сумму 200 тысяч рублей. На счет ведущей программы «600 секунд» Невзорова вышлет 600 рублей — в утешение за поражение.

По словам министра сельского хозяйства Российской Федерации Хлыстуна, в этом году будет собран урожай 96—97 миллионов тонн зерна, еще около 15 миллионов тонн придется закупить за границей. Пока убрано в стране около половины площадей, занятых под зерновыми.

11 августа Егор Гайдар подписал постановление «О расчетах за зерно, поставляемое в государственные ресурсы и из урожая 1992 года».

Закупочные цены без учета НДС следующие: пшеница твердая I класса — 24 тысячи рублей за тонну, 3 класса — 17 тысяч рублей; рожь — 8 тысяч рублей, ячмень пивоваренный — 15 тысяч рублей, рядовой — 8 тысяч рублей, гречиха — от 22 до 33 тысяч рублей, горох — от 14 до 20 тысяч рублей.

Представители Главного штаба ВМФ России опровергли сообщение о том, что командующий Черноморским флотом адмирал Касатонов якобы вскоре будет смещен и заменен на украинского адмирала. Вопрос об отставке Касатонова не обсуждался.

С октября этого года каждый гражданин России независимо от возраста получит приватизационный чек (ваучер) номиналом в десять тысяч рублей. Эти средства выделяются для того, чтобы каждый гражданин мог участвовать в приватизации государственной собственности.

● Пресс-конференция в области

...Но безработица возрастет

В минувший вторник в областном Доме Советов состоялась пресс-конференция главы областной администрации Туманова и председателя областного Совета народных депутатов Пушкарева с работниками средств массовой информации районов и области.

ОТВЕЧАЯ на многочисленные вопросы присутствующих, касаясь празднования годовщины победы демократических сил России над путчистами, Пушкарев, в частности, сказал, что слово «виват» нерусское и ему мало известно. Он приветствует победу демократических сил, но, на его взгляд, праздновать пока еще нечего. Особенно в эти дни, когда на территории республики наблюдается экономический развал, не восстановлены хозяйственные связи — не только среди бывших республик, но и в самой России.

Демократия — это серьезные предпосылки для строительства сильного, мощного государства, укрепления международных экономических связей. Но это еще впереди. В этом направлении предстоит много поработать не только каждому руководителю, но и рядовому рабочему, работнику села.

Мнение Пушкарева поддержал и глава областной администрации Туманов. Он добавил, что идет единение лучших и передовых сил нации, которые должны сыграть в восстановлении России если не главную, то очень положительную роль.

Отвечая на следующие вопросы, Туманов сказал, что голода в России не будет. Первые дни закупа хлеба, других про-

дуктов питания говорят о том, что эта важнейшая государственная кампания идет успешно, отпущены необходимые средства. Однако возможен рост цен на некоторые продукты, в том числе и на хлеб, так как на это нет дотаций из средств областного бюджета.

Несколько сложнее, сказал Пушкарев, будет с занятостью взрослого населения. Некоторые крупные промышленные предприятия и организации остановлены из-за нехватки сырья, трудного экономического положения и попросту банкротства. И нет гарантий, что они начнут работать вновь. А это значит, увеличится отряд безработных. Конечно, пособия по безработице не могут удовлетворить материальные запросы граждан.

Руководители области не скрывали, что идет быстрое расслоение общества, идет формирование среднего класса предпринимателей, на который возлагаются большие надежды.

Сейчас много говорят о том, что экономический крах неминуем, что невозможно восстановить хозяйственные связи. Но эти слухи слишком преувеличены. По области наблюдался некоторый спад производства промышленных товаров, однако это вызвано хозяйственной необходимостью. Предприятия просто перестали

производить то, что не нужно было населению, предприятиям-смежникам, которые пользовались услугами тех или иных заводов и фабрик. Производство медленно, но уверенно приходит в то соответствие, которое требуют экономические предпосылки для полноценной жизни промышленно-

Несколько сложнее обстановка в сельском хозяйстве. Область мало производит пшеницы, мало продает государству. А цены на пшеницу высокие. Колхозы и совхозы в основном реализуют рожь, цена которой — 8 рублей за килограмм. Фермер не оправдал надежд, частное производство в деревне развивается крайне медленно, поэтому государство по-прежнему будет оказывать экономическую помощь колхозам и совхозам.

Новые условия свободного рынка требуют нового подхода к формированию экономики. В основу производства сельхозпродукции должны лечь только экономические и материальные стимулы.

Пресс-конференция закончилась на оптимистической ноте. Руководители области считают, что уже наблюдаются определенные экономические хозяйственные сдвиги при формировании рыночных отношений. Приватизация, хотя медленно, но проводится в городах и селах, а это значит, хозяин обретет то, что он по праву должен иметь.

Н. ПАВЛОВ.

В областной администрации

ПОКА ОХОТЫ НЕ БУДЕТ

РАСПОРЯЖЕНИЕМ администрации области, в связи с повышенной пожароопасностью в лесах, запрещено открытие летне-осенней охоты на пернатую дичь до особого распоряжения.

● Происшествия

ПРИЕХАЛИ И ПОТУШИЛИ

На экране телевизора горько плакала Марианна. И вдруг изображение погасло — выбило пробки. Хозяйка дома, недоумевая — с чего бы? — щелкнула переключателями и вновь уселась перед телевизором.

ВДРУГ ДО ЕЕ слуха донеслись сильные щелчки. Дождь? Какой может быть дождь, если небо ясное! Выглянув в окно, женщина с ужасом увидела, что занялся угол надворной постройки.

А рядом — мотоколяска. Если взорвется бензобак, сгорит все...

Воды в доме — два ведра. Колодцы и во дворе, и под окном — сухие. До колонки еще добежать надо...

Хозяйка терпящего бедствие дома на Бержевинской улице выбежала за ворота — позвать на помощь соседей. Оказавшись неподалеку подростки помогли вытолкать со двора уже сильно нагревшуюся мотоколяску. Соседи позвонили в милицию и в пожарную часть. Две пожарных машины приехали через несколько минут.

— Я очень благодарна пожарным, — рассказывает хозяйка дома Антонина Николаевна. — И приехали быстро, и потушили быстро. Дежурила в тот вечер, 13 августа, бригада Матвеева. Очень признательна я и соседу с соседней улицы Чуеву Ивану. Он тушил огонь прямо наравне с пожарными!

Конечно, кое-что все-таки сгорело. В том числе зимние рамы, белье, висевшее на чердаке. Но это, как говорится, мелочи. Ведь могло стать пеплом все нажитое.

В. ИВАНОВА.

● Подписная кампания началась

ОНА ОТКРЫТА И НА РАЙОНКУ

Уважаемые читатели! Наступила пора подписки на газеты и журналы. За последний год произошли большие и чаще всего не в лучшую сторону, перемены в нашей жизни. Негативные процессы в экономике отрицательно сказались и на большинстве периодических изданий. Реже стали выходить многие газеты, с большим опозданием получают подписчики журналы. Некоторые перестали выходить совсем.

Все это результат безудержного роста в десятки раз стоимости бумаги, типографских расходов, услуг связи. Конечно же, не обошли стороной проблемы и нашу газету, нехват-

ка средств заставила перейти нас на двухразовый выпуск в неделю, произошло сокращение штатов.

Трудно предсказать, каким будет 1993 год, во сколько раз еще за оставшиеся до него месяцы возрастут цены. Поэтому сложно было определить подписную цену на нашу газету. Мы остановились на следующем варианте.

Суммарная подписная цена на «Красный маяк», включая тридцатипроцентные услуги связи, в первом полугодии 1993 года составит: на один месяц — 16 рублей, на квартал — 48 рублей, на шесть месяцев — 94 рубля.

Мы надеемся, уважаемые читатели, что такую сумму вы сможете выделить из своего бюджета и останетесь читателями нашей газеты.

КОМИТЕТ по ценам администрации области принял постановление о тарифах на услуги связи, связанные с подпиской на 1993 год.

В соответствии с ним зарегистрированы следующие предельные тарифы за один экземпляр подписных изданий: за доставку одного экземпляра центральной газеты 1 рубль 50 копеек, за доставку одного журнала (кроме детских) — 9 рублей, детского журнала — 5 рублей.

Коротко

Проблемы сельской жизни

В понедельник, 17 августа, в кабинете главы районной администрации В. М. Серко собралась на встречу с руководителями районных организаций главы сельских администраций Опочецкого района.

Василий Михайлович Серко проинформировал собравшихся о том, что именно обсуждалось во Пскове на встрече с вице-президентом России Александром Рудкиным.

Председатель Опочецкого районного потребительского общества Людмила Петровна Фролова рассказала о нынешнем положении дел с торговлей на селе, о том, какие товары повседневного спроса и в каком количестве будут продаваться сельчанам по регулируемым ценам.

Председатель районного земельного комитета Лев Николаевич Горячев рассказал о результатах работы по выделению земли на селе гражданам и о проблемах контроля за использованием земли фермерскими хозяйствами со стороны сельской администрации.

Выступил на встрече с главами сельских администраций и директор гортопсбыта Анатолий Васильевич Беляев. Он остановился на вопросах обеспечения топливом населения района.

На встрече был поднят также еще раз вопрос о передаче объектов соцкультбыта на селе в ведение сельской администрации.

Вместе с сыном

О ХОРОШИХ людях всегда рассказать к месту. Особенно сейчас, когда в нашем районе все больше и больше появляется частных контор, киосков, лавок на дому. Когда новые социалистические предприниматели все больше и больше занимаются куплей-продажей.

Алексей Геннадьевич Николаев в эти дни с сыном Константином работают на комбайне на уборке хлебов. Комбайн старенький, давно списанный. Летом, когда встал вопрос о спасении урожая, ему и было предложено привести в надлежащий порядок эту машину.

И Алексей Геннадьевич сделал, потому что у него хорошие рабочие руки. Потому что Алексей сам все хорошо понимает и решился на такое. Комбайн работает отлично, качественно, несмотря на то, что нынешние зерновые не назовешь рослыми и богатыми на обмолот.

Вместе с Алексеем Геннадьевичем на комбайне работает его сын. Константин молот, учится в Идрицком сельскохозяйственном техникуме, но на лето всегда приезжает в отчий дом и помогает отцу в чем только можно.

СЛУЖБА НОВОСТЕЙ.

НАД ЛЕСОМ висело тяжелое мрачное небо. По нему огромным черным медведем распласталась грозовая туча. Из-за тучи, словно рысь на охоте, выглядывала луна. На берегу реки, в кустах ивняка лежала старая лосиха и с тоской думала о прожитой жизни.

Когда-то, очень давно, по человеческим летончислениям лет пятнадцать назад мать, родив ее, умерла. И она, еще не научившаяся как следует держаться на разъезжающихся ногах, наткнулась на домик лесника. Из начального периода детской жизни она мало что помнила, но то, как пожилая уже женщина, поднесла ей соску, одетую на бутылочку с молоком, ласковые руки женщины, почесывавшие ее за ушами, ее журчащий, словно лесной ручеек голос она запомнила на всю жизнь.

Когда немного подросла, она с удовольствием ходила с хозяйкой в деревню в магазин, очень любила играть с деревенскими мальчишками, но как только видела собаку, сразу же бежала под защиту хозяйки палки. Почему-то деревенские собаки ее не любили, хотя со своими, хозяйскими, она жила дружно.

Хозяйка в ней души не чаяла, ходила с ней в лес по грибы, по ягоды и даже, когда она уже стала почти взрослой лосихой, баловала ее то кусочком хлеба, посыпанного солью, то смоченным пахучим коровьим молочком, то кисленькой простоквашкой. Назвали ее Малкой. 1 июля самостоятельную по лесу, сощипывая листики черемухи и сладкие молодые побеги кипрея на вырубках, она, издав издав слышав зов хозяйки, весело бежала к дому.

МАЛКА очень подружилась с хозяйским конем, пыталась научить его грызть кору осин и есть ароматные молодые побеги сосен. Но конь был с глупинкой и высокомерно отворачивался от ее угощения.

Но не очень долго продолжалось это счастливое время. Однажды к домику лесника подъехала недовольно фыркаящая и дребезжащая всеми суставами машина с красными крестами и увезла куда-то хозяйку. Долго оежала малка за этой машиной, но так и не догнала ее.

По возвращении домой к ней подошел хозяин, дал кусочек хлеба, погладил ее по горбатой морде и сказал:

— Иди, Малка, в лес. Живи теперь там. И тоже будешь перебираться в город, поближе к больнице. Старые мы со старухой стали. Иди, голубушка, иди...

За время жизни у лесника Малка уже начала понимать многие слова в человеческой речи и, услышав знакомое: «иди в лес», пошла туда. Она думала, что где-то в лесу ее хозяйка и, что ее надо искать.

Искала она хозяйку больше месяца, но так и не нашла. А когда возвратилась домой, из калитки вдруг выскочили незнакомые собаки и набросились на нее. На собачий лай выбежал из дома мальчишка с ружьем и выстрелил в Малку. Что-то горячее обожгло сергу — мякитый кожистый вырост под горлом.

Еще несколько раз приходила Малка к лесной сторожке, но наблюдала за ней издалека, близко не подходила. Постепенно все дальше и дальше уходила она от родного дома, все реже вспоминала о нем.

С трудом пережила зиму. Чудом спаслась от стаи волков. Дважды раненой выходила из загонов и окончательно перестала верить человеку. Прошла

вьюжная зима, промелькнула пахучая весна, пролетело слепое лето. Побагровел, пожелтел лист на деревьях. Стал жестким, невкусным. Зато великое множество грибовросло в этом году, вокруг диких яблонь много лежало сладких, ароматных яблочек. К началу листопада Малка округлилась, стала красивой, упитанной лосихой.

ОДНАЖДЫ, ранним утром, на солнце, она услышала невдалеке стон, похожий на мычанье лесниковой коровы и насторожилась. Вскоре из кустов вышел огромный лось. Два месяца он ходил за Малкой, не подпуская к ней никого. Редко дело доходило до схватки. Чаще молодые самцы, видя мощь соперника, отступали. А в мае следующего года у Малки родился светлорыжий красавец-сынчик.

Целую неделю они стояли на одном месте, пока ноги лосенка не окрепли. С умилением смотрела на него Малка, когда он не в состоянии достать мордочкой до земли, становился на колени и сощипывал молодую, сочную травку.

Так и пасся он на коленях днями. А через два месяца при переходе дороги лосенок попал

под машину. Сутки ходила Малка вокруг этого места и только на другой день ушла в лес. Десять телят родилось у Малки, но выжил только один. Двоих растерзали волки, трех убили браконьеры, некоторые вместо соли полизали рассыпанные где попало удобрения.

Трудно стало жить последнее время лосям. Намного уменьшилось их когда-то многочисленное стадо. Последние два года Малка проходила яловой — не слышно стало в лесах призывного зова самцов. Да и лес стал не тот, что раньше. Вырубают его люди для своих нужд, не оставляя зверям их исконных мест обитания. Малка помнила, как ее бывший хозяин делал в лесу кормушки для копытных, готовил веточный корм для них, заготавливал сено, устраивал солонцы. А сейчас человека в лесу можно увидеть только с ружьем.

Мечутся лоси, олени по лесам в поисках кормовых защищенных мест, нигде их не находят и погибают под колесами автомобилей и поездов, от нещадящих ничего живого пуль и картечи охотников.

ОДОЛЕЛИ невеселые думы Малку, настолько одолели, что она не заметила как рядом с ее лежкой прошли два человека. Прошли и остановились метрах в пятнадцати от нее на песчаной речной косе. Малка затаилась и даже ушами перестала отгонять надоедливых мух. А люди, один худощавый, высокий, седой, а другой полный, с начальственным, не терпящим возражений голосом сели на камни, закурили и продолжали, видно, давно начатый разговор:

— Вы решили наживаться за счет охотников, — говорил седой, — где это видано, чтобы за отстрел лося платить 3600 рублей?

— Не 3600, а 1700, — поправил его полный.

— Это сейчас, под нажимом нашей конференции вы снизили цену, а что будет, когда вы станете хозяевами?

— Плевать я хотел на вашу конференцию, вы не общество, вы банкроты.

— Мы будем защищать свои интересы в суде, — никакой наценки на лицензии мы не допустим.

— Кто вам не давал права заключать своевременные договоры на аренду охотничьего хозяйства? — напористо говорил полный, — вы забыли про рынок, рыночные отношения.

Не все могла понять Малка из разговора двуногих, но видно не прошли даром годы, проведенные на подворье лесника — она поняла главное, умирать ей одинаково плохо и за 1700 рублей, и за 3600. И когда люди поднялись и ушли вниз по речке, продолжая спорить, Малка решила уходить из этих мест. Подальше, где нет еще этих непонятных ей рыночных отношений, где не вырубают подчистую леса, где люди еще не превратились в подобие волков.

Но видно, не судьба была ей уйти из родимых мест. При попытке подняться, ноги ее подогнулись, и она ткнулась горбатой мордой во влажный мох. Крупная слеза выкатилась из затуманившегося глаза и покапала по бурой щеке.

ЦЕРЕЗ неделю по неумолчному граю ворон рыбаки нашли полуобъеденный труп лося.

— Вот повезло, — сказал один из них, — черви уже кончатся, а тут, смотри, сколько опарыша.

В. ГЛЕБОВ.

Новые стихи У истоков Селемджи

У истоков Селемджи Полу-дети, пол-мужи На медведя обнажали Мы якутские ножи. Зори хрустки и свежи У истоком Селемджи, Бой тайменей у прижимов, Кедров звонкие крижи. У истоком Селемджи В майский полдень снег кружит, И средь снежного круженья Комаринный рой жужжит. Геозеини пажи, Средь заснеженных вершин Мы отдали даме снежной Незапятнанность души. В кабинетной глады-тиши, Коль хлебули Селемджи, Не сидеть нам и у жизни Не отмаливать гроши. В. ГЛЕБОВ.

Слушая радио

А мне транзистор травит душу, Мотаёт на уши лапшу. Теперь ни фальшь, ни ложь не глушат, И я, Бог видит, не глушу. Сижу в сумятице тревоги, Пока одет, обут и сыт, Но брошен лошади под ноги, Под напряженный ритм копыт. И беспощадный конь стремится Давить, кто немощен и слаб. И глух и слеп его возница — Ведь он своей корысти раб. А жизнь опять — то чет, то нечет, Того гляди, сведет с ума. И бьет, и травит, и калечит, Как злая мачеха, сама. Похоже, это все взамен Того «веселого застолия»... Но почему боль перемен На плечи давит новой болью? Да потому, что до сих пор Лукавят с нами наши власти. А их расчетливый топор Кроит и рубит нас на части. Идет безнравственный дележ Всего, что раньше было свято. А приподнявшаяся ложь Опять клеймит невиноватых. Дележ на белых и цветных. Галдеж о бедных и богатых. Они — как на перекладных — Вдоль по Русь на партократах. Заметна времени примета: К кому с вопросом не войдешь, Везде витает в кабинетах Разнокалиберная ложь. Чернят историю и белят. И осеняя фигой лоб, Державу Мира нагло делят, Кромсают армию и флот. Ни мысли стоящей, ни дела, Ни точных формул — ни рожна. Их совесть напрочь отлетела, Да им она и не нужна. В крови у них вода струится. Их власть — ОМОНовский топор. Они недурно жрут в столице, А очи плят за бугор. Страну, которую любили И коммунист, и демократ, Разворовали, растащили, Унизили и оскорбили И превратили в сущий ад! И прошлым будущее мерю, И в праздник завтрашнего дня Я ни за что вам не поверю — Вы слишком лживы для меня. Вы развалили государство И рады бесполой толочь. Я Русь люблю и дух бунтарства Во мне кипит и день, и ночь... А. НЕОФИТОВ. ул. Ленина.

ЛЕСНАЯ ДРАМА (ПОЧТИ СКАЗКА)



ВЫПУСК № 22

Общественная редакция

Во саду ли, в огороде...

И отходы идут в дело

Нередко возле коллективных садов можно видеть свалки из выкорчеванных кустов, обрезанных веток яблони, сливы, смородины, малины. Туда же вывозятся капустные кочерыжки, картофельная ботва. И делают это дачники себе в ущерб, да и пейзаж портят. Я же не выношу из своего сада ничего, кроме урожая. Все растительные остатки идут в дело.

НАИБОЛЕЕ толстые сучки древесных пород, выкорчеванные кусты смородины, стебли малины использую в качестве дренажа при устройстве высоких грядок. Их преимущество состоит в том, что они ускоряют созревание помидоров, огурцов и других культур. Корни растений лучше обесчещиваются воздухом, лишняя вода не застаивается, а стекает вниз. Ранней весной почва хорошо прогревается за счет гниения мелких органических остатков: листьев, сена, ботвы, которые укладываются толстым слоем на дренаж. Свеживаясь с грядки, плети огурцов лучше освещаются солнцем.

Распиленные или разрубленные на куски толстые ветви можно применять для устройства вентиляционных и удобрительных каналов под кронами глубиной до 60 сантиметров по периферии проекции кроны и заполняется растительными остатками, а сверху закрываются дерном. Через такие ходы проникает воздух к корням, через них же подается им жидкие удобрения.

Более мелкие растительные отходы, в том числе ботва помидоров и картофеля, всевозможные сорняки, капустные кочерыжки, перегнивают в компостных кучах. Весной на этих кучах можно выращивать разные огородные культуры, поэтому места на них жалеть не надо.

Некоторые огородники не желают заниматься приготовлением компостов, поясняя при этом, что широко пользуются минеральными.

Они удобны, требуют меньше труда. Все это верно. Но минеральные туки действуют лишь несколько месяцев, в то время как органические в течение ряда лет.

Органику к тому же делает почву более теплой, рыхлой, воздухопроницаемой и, что самое главное, дает пищу для микробов. В течение многих веков образовывался союз бактерий, живущих в почве, и растений. Микробы, поселяясь возле корешков, поставляют корешкам азот, витамины, ростовые вещества и в свою очередь получают корневые выделения, необходимые им для развития. Как показывают опыты, семена, опудренные такими микробами, лучше развиваются, а урожай возрастает до 50 процентов.

Безотходные сады должны стать правилом еще и потому, что свалки загрязняют окружающую среду газообразными выделениями. В компостной куче таких выделений не происходит, так как куча перелопачивается, растительные остатки смешиваются с землей, размножаются полезные для сада микробы при доступе воздуха, чего нет в условиях свалки.

Т. ПШЕНИЧНИКОВ,
садовод-любитель.

ЧЕСНОЧНАЯ ЗАПРАВКА СУХАЯ. Для приготовления сухой чесночной заправки отбираю мелкий чеснок, негодный для долгого хранения.

Зубки чеснока очищаю и режу на мелкие дольки. Сушу чеснок на открытом воздухе, а еще лучше — у отопительной батареи. Сухой чеснок мелко дроблю на кофемолке, так же размалываю сухой корень петрушки, жгучий красный перец.

Молотые чеснок, петрушку и перец перемешиваю, добавляю соль (мелкую) по вкусу.

На 200 г молотого чеснока беру 2 столовых ложки молотого перца и 3 столовых ложки молотой петрушки.

Заправку сыплю в стеклянные банки с завинчивающейся крышкой, храню при комнатной температуре.

ПОМИДОРЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ. Помидоры сортирую по размеру и степени зрелости, мою, заостренной спичкой делаю 4—6 проколов вокруг плодоножки, укладываю в подготовленные банки и заливаю горячим рассолом.

На литровую банку беру зубок чеснока, 1—2 лавровых листа, 5 зерен черного перца, 1 лист черной смородины, укроп, хрен, петрушку, всего 30—35 г.

Заливка: на 1 л воды беру 20 г соли, кипячу 5 минут.

Пастеризую при 85°, 1-литровую банку 20 минут, 3-литровую — 30 минут. Затем банки

немедленно укупуриваю.

ПОМИДОРЫ МАРИНОВАННЫЕ. Помидоры для маринования беру мелкие: зеленые, молочные, бурые и розовые. На 1 литровую банку добавляю следующие специи (в шт.): лавровый лист — 1, перец черный горький — 5, перец красный стручковый 1/4, гвоздика — 5, корица — на кончике ножа.

Маринад готовлю по рецепту: на 1 л воды беру 50 г соли, 50 г сахарного песка и 2 чайных ложки уксусной эссенции.

Полученный маринад зали-

ваю в банки с помидорами. Пастеризую при 85°: 1-литровую банку — 20 минут, 3-литровую — 30 минут. Затем банки немедленно укупуриваю.

СВЕКЛА МАРИНОВАННАЯ. Корнеплоды варю 30—40 минут, затем охлаждаю, очищаю от кожуры, режу полочками или кубиками. Укладываю свеклу в банки, заливаю горячей заливкой.

Маринад: на 1 л воды беру 40 г сахара, 40 г соли, кипячу 10 минут, добавляю 60 г 9%-ного уксуса. В банку добавляю 3—5 зерен душистого пер-

ца, 3 шт. гвоздики, 1—2 лавровых листа. Стерилизую: 0,5-литровую — 9 минут, 1-литровую — 12 минут, 3-литровую — 18 минут.

Свеклу можно мариновать с хреном, в этом случае при укладке добавляю к ней 50—70 г (на литровую банку) очищенного, промытого и истертого хрена.

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ МАРИНОВАННАЯ. Капусту мою и шинкую на полочки. Бланширую в кипящей воде 2 мин. Подготовленные банки заполняю горячей залив-

кой (1/4 банки), добавляю черный перец — 4—5 зернышек, гвоздику — 5 шт., корицу на кончике ножа, затем кладу бланшированную капусту. Плотно укладываю капусту в банки (до плечиков), заливка должна быть выше уровня капусты. Банки стерилизую: 0,5-литровые — 12 мин., 1-литровые — 15 минут.

Заливка: на 1 л воды беру 120 г сахара, 80 г соли. Смесь кипячу, в конце варки добавляю 200 г 9%-ного уксуса.

БАКЛАЖАННАЯ И КАБАЧ

КОВАЯ ИКРА. Сначала баклажаны и кабачки нарезаю на кружки и обжариваю в масле и мелко рублю. Отдельно обжариваю лук и помидоры. Обжаренные овощи тщательно перемешиваю, добавляю соль и горький молотый перец по вкусу. Смесь нагреваю в кастрюле до кипения. Расфасовываю в горячем виде по банкам и стерилизую: 0,5-литровые — 75 минут, 1-литровые — 100 минут.

Для приготовления 1 кг баклажанной или кабачковой икры беру: баклажанов или кабачков — 500 г, помидоров красных — 300 г, лука репчатого — 200 г.

ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ МАРИНОВАННЫЙ. Перец перебираю, очищаю от семян. Бланширую в кипящей воде 5 минут, затем охлаждаю холодной водой.

Плотно укладываю в банки, добавляю: 1 зубок чеснока, 3 шт. душистого перца, 1 лавровый лист и 3 столовых ложки уксуса (в расчете на 0,5-литровые банки). Заливаю горячей заливкой. Банки стерилизую: 0,5 л — 12 минут, 1 л — 15 минут.

Заливка: на 1 л воды беру 1 столовую ложку сахара и 1 столовую ложку соли.

У. НИКИТСКАЯ,
овощевод-любитель.

Вкусные заготовки

ваю в банки с помидорами. Пастеризую при 85°: 1-литровую банку — 20 минут, 3-литровую — 30 минут. Затем банки немедленно укупуриваю.

СВЕКЛА МАРИНОВАННАЯ. Корнеплоды варю 30—40 минут, затем охлаждаю, очищаю от кожуры, режу полочками или кубиками. Укладываю свеклу в банки, заливаю горячей заливкой.

Маринад: на 1 л воды беру 40 г сахара, 40 г соли, кипячу 10 минут, добавляю 60 г 9%-ного уксуса. В банку добавляю 3—5 зерен душистого пер-

ца, 3 шт. гвоздики, 1—2 лавровых листа. Стерилизую: 0,5-литровую — 9 минут, 1-литровую — 12 минут, 3-литровую — 18 минут.

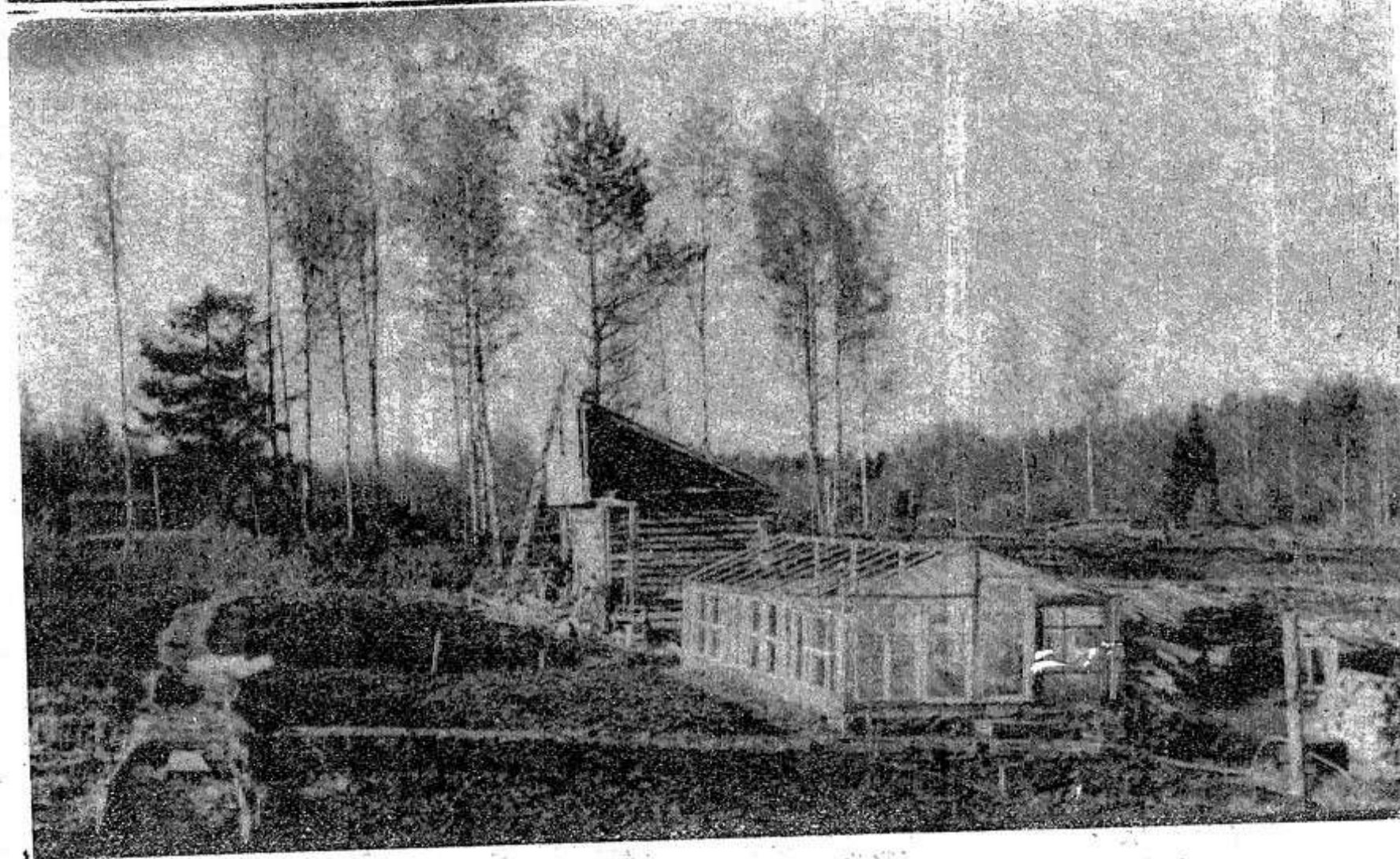
Свеклу можно мариновать с хреном, в этом случае при укладке добавляю к ней 50—70 г (на литровую банку) очищенного, промытого и истертого хрена.

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ МАРИНОВАННАЯ. Капусту мою и шинкую на полочки. Бланширую в кипящей воде 2 мин. Подготовленные банки заполняю горячей залив-

кой (1/4 банки), добавляю черный перец — 4—5 зернышек, гвоздику — 5 шт., корицу на кончике ножа, затем кладу бланшированную капусту. Плотно укладываю капусту в банки (до плечиков), заливка должна быть выше уровня капусты. Банки стерилизую: 0,5-литровые — 12 мин., 1-литровые — 15 минут.

Заливка: на 1 л воды беру 120 г сахара, 80 г соли. Смесь кипячу, в конце варки добавляю 200 г 9%-ного уксуса.

БАКЛАЖАННАЯ И КАБАЧ



Начало.

Фото Ю. Орлова.

Обзаведясь белыми миникурами и красно-черным петухом, вы можете получить от них разноцветное потомство: белых, полосатых, дымчатых, ситцевых, серо-черных, красных, красно-белых, красно-черных и даже черных цыплят. Словом, у вас будет широкое поле для творчества, для пробы своих сил в качестве селекционера.

Что же это за птица? Как и у всех мясных кур, телосложение у нее компактное, только ноги короче, да весит меньше: петухи до 3 кг, куры — от 2,5 до 2,7 кг. Оперение плотное, гребень листовидный, небольшой, поэтому в зимнее время не обмораживается. Откладывают до 180 яиц за год весом в среднем по 60 г. Скорлупа яиц прочная, цветом от кремового до коричневого.

Если кто-то захочет получить от малышей скороспелых цыплят (бройлеров), надо на время заменить в стаде мини петуха на обычного, породы корниш. Спустя две недели

можно собирать и инкубировать яйца. Мясо этих помесей нежное, ароматное. Разводить мини-кур «в себе» более двух лет нецелесообразно.

Птицеводы-любители, которые оставляют птицу на племя, должны проводить очень

МИНИ-КУРЫ

тщательный отбор, стараясь добиваться точности стандарта для кур этого типа.

Цыплят можно выводить в инкубаторе или под наседкой. Оплодотворенность яиц высокая — 93—95%, а выводимость — от 80 до 88%. Цыплята растут хорошо.

Первый раз птицу оценивают в 2,5—3-месячном возрасте, когда петухи весят 1600—1700 г, курочки — 1400—1500 г. На этот раз удаляют из стада слабый, недоразвитый молодняк и большую часть пе-

тушков. Пол птицы можно определить по более развитому гребешку у самцов, у них также уже обозначаются косицы, гривы и поясницы.

Второй раз молодняк отбирают в 4—5 месяцев. На одного петуха оставляют 8—10 кур. Петухи в этом возрасте весят 2,4—2,5 кг, курочки — свыше 2 кг.

Цыплята, как и всякий птичий молодняк, любят тепло. Холод в первые дни для них губителен. Они не подходят к корму, ослабевают и гибнут. В хороших же условиях жизнеспособны и сохраняются почти все. В первые дни молодняк содержат при температуре 34—36°, а потом каждую неделю снижают ее на 2—3°. В две с половиной недели цыплят можно уже не обогревать — не замерзнут и при температуре 18—20°. Кормят так же, как и всех цыплят.

Е. УСТИНОВА,
кандидат сельскохозяйственных наук.

Масло из облепихи

Масло из облепихи получают тремя способами.

Первый способ. Плоды облепихи растирают деревянной толкушкой в эмалированной кастрюле, отжимают сок, сливают в стеклянную банку и оставляют на сутки. С поверхности отстоявшегося сока снимают масло (около 80 г из 1 кг облепихи).

Второй способ. Из спелых, предварительно вымытых и высушенных при температуре 60°С плодов отделяют семена, а мезгу измельчают в электрокофемолке или другим способом как можно мельче. Затем помещают ее в стеклянную банку и заливают растительным маслом (оно должно слегка закрывать мезгу), подогретым до 40—50°С. Выдерживают 5—7 суток при комнатной температуре в темном месте, периодически перемешивая. Массу отжимают, процеживают и дают маслу отстояться. Когда оно полностью станет прозрачным, сливают с осадка.

Третий способ. Мезгу с семенами и небольшим количеством мякоти (остатки облепихи от других заготовок) сушат на воздухе. Размалывают высушенную массу и заливают растительным маслом (на 3—4 см выше слоя массы), подогретым на водяной бане до 40—50°С около 1 ч. периодически помешивая. Сливают в стеклянную банку и 3—5 недель выдерживают в темном месте, несколько раз перемешивая. По окончании настаивания процеживают.

Используют масло при ожогах, ранках.

Для обеспечения семьи из 4—5 человек плодами облепихи в свежем и переработанном виде достаточно иметь на садовом участке 3—4 женских растения и одно мужское (опылитель), они будут жить дружно. Растения можно разместить в виде прямоугльника или квадрата: в центре — мужские, по углам — женские.

