

# Родниковский РАБОЧИЙ

ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКАЯ ГАЗЕТА РОДНИКОВСКОГО РАЙОНА

● Издаётся с 1930 года.

● № 20 (10932)

● ВТОРНИК, 12 МАРТА 2013 года.

● Цена в розницу свободная.

## ГОНКИ НА СНЕГОХОДАХ

# Скорость, адреналин, победа

10 марта на родниковской мототрассе на Мальшевском проезде прошло открытое первенство района по гонкам на снегоходах. Мужчины - гонщики посвятили его Международному женскому дню 8 Марта. Организаторами увлекательных состязаний выступили администрация Родниковского района, местное отделение ДОСААФ и спортивный клуб "Русь".

Перед соревнованиями участникам пожелали удачи и поздравили присутствующих женщин с прошедшим праздником глава администрации Родниковского района Александр Пахолков, председатель районного Совета ДОСААФ Валерий Малышев и руководитель спортклуба "Русь" Николай Жемчугов, зав. отделом по делам молодежи и спорту Ольга Старикова. Юные гонщики торжественно подняли флаг. Затем линейка разукрашенных в разные цвета стальных коней-снегоходов и их не менее красивых в своей какой-то инопланетной экипировке хозяев рассыпалась, и начались заезды.

Гонщики, в числе которых было пятеро совсем юных, боролись за победу и Кубок главы администрации Родниковского района. В этот день помериться силами с родниковцами прибыли спортсмены из Кинешмы, Наволок, Заволжска, Рыбинска и из с. Васильевское. Спортивного азарта, воли к победе никому из участников было не занимать. Как сказал один из гостей Алексей Григорьев из Наволок, они приехали сюда поддержать своих товарищей-родниковцев и, конечно, вновь испытать скорость, спортивный азарт, получить свою порцию адреналина. Кроме того, и взрослые, и совсем юные участники единодушно признали, что для них важны не только спортивные победы, но и общение.

Что ж, можно теперь только порадоваться, что у нас есть такой зрелищный, по-настоящему мужской вид спорта. Что гонки на снегоходах наконец стали реальностью. Хорошо бы ещё нашлись серьёзные спонсоры этих



соревнований, тогда Родникам вполне по силам было бы проводить гонки более высокого ранга, привлекая спортсменов со всей области и даже из других регионов.

**А теперь о победителях.** В классе "Юниор" соревновались пять юных гонщиков из Родников. Первое место у Даниила Горбачёва, второе - у Дениса Мунина, на третьем месте - Максим Лесаков. Взрослые соревновались в классе "Утилитарный" и "Спорт". В классе "Утилитарный" первое место занял Владимир Алёшин (г. Родники), второе - Алексей Григорьев (г. Наволоки), третье - Иван Полшков (г. Родники). В классе "Спорт" первым стал Владимир Новиков (г. Рыбинск), второе место - Андрей Горбачёв (г. Родники), третье - Сергей Тихомиров (г. Кинешма). Самым юным участником соревнований стал четырёхлетний Никита Горбачев, а самым старшим - известный родниковский спортсмен Владимир Набойщиков.

Поздравляем победителей, призёров и всех участников соревнований. Вы боролись достойно и красиво!

О. СТУПИНА



## ПОЗДРАВЬ ВЕТЕРАНА!

10 марта своё 90-летие отметила труженица тыла, жительница г. Родники **Лидия Ивановна КОСЯЧКОВА**.

От всей души поздравляем Лидию Ивановну с этим знаменательным днём. Желаем здоровья, благополучия, счастья долгих лет жизни.

## ВНИМАНИЮ НАСЕЛЕНИЯ!

18 марта с 13-30 до 15-00 в общественной приёмной Родниковского отделения ВПП "Единая Россия" проведёт приём граждан Глава администрации МО "Родниковский муниципальный район" **ПАХОЛКОВ Александр Владимирович**.

Приём проводится по адресу: г.Родники, ул.Техническая, д.2-а. Предварительная запись по телефону 2-35-71.

## КРИМИНАЛЬНАЯ ХРОНИКА ВЕСНА. СТРАСТИ КИПЯТ

4 марта в приёмное отделение ЦРБ из дома на ул. 2-я Пролетарская доставили мужчине 1963 г. р. с колото-резаными ранами шеи, груди и левого предплечья. От полученных травм несчастный скончался в больнице. Как выяснилось, ранение в ходе ссоры ему нанёс родниковец 1961 г. р., который, придя к себе домой после устроенной поножовщины, с целью самоубийства выпил уксус. Доставленный

"скорой" в ЦРБ он тоже скончался.

В этот же день из хирургического отделения поступил сигнал о том, что у пациента из с. Каминский 1967 г. р., которого начали готовить к операции по удалению аппендикса, обнаружены в боку колото-резанное ранение с проникающей раной в брюшную полость.

Житель Слободки 1989 г. р. сообщил в полицию о том, что известный ему гражда-

нин 1987 г. р. и неизвестный человек пришли к нему на улицу, беспричинно затолкали его в багажник своих "Жигулей" и везут в неизвестном направлении. В ходе оперативно-розыскных мероприятий машина с предполагаемыми злоумышленниками задержана и доставлена в ОМВД. Обратившийся найден в полном здравии.

Жительница ул. Любимова подала в розыск на свою 11-летнюю дочь. По словам матери, девочку кто-то посадил в машину и увёз в неизвестном направлении. Пропавшая живая и здоровая была обнаружена

в тот же день возле торгового центра "РИО" в Иванове.

Двум нашим землячкам знакомые мужчины сильно подпортили праздник 8 Марта. Жительнице мкр. Шагова 1980 г. р. в ночь на 9 марта устроил разборку гражданский муж 1982 г. р.: сначала схватил за горло руками и пытался задушить, а потом угрожал убить, размахивая ножом.

Жительнице мкр. Рябикова 1982 г. р. вечером 8 марта возле дома угрожал убийством, демонстрируя при этом нож, знакомый 1977 г. р.

9 марта настал черёд

## ПРИГЛАШАЕМ НА ИНФОРМАЦИОННЫЕ ВСТРЕЧИ АЛЕКСАНДРА ПАХОЛКОВА.

В четверг, 14 марта глава администрации Родниковского района проведёт три информационные встречи. Жители д. Юдинка приглашаются на встречу с 13-30 до 15-00 (место встречи ФАП). С 15-30 до 17-00 в Михайловской школе пройдёт встреча Александра Пахолкова с жителями с. Михайловское.

Городские жители, проживающие в мкр. Гагарина, приглашаются на встречу в комнату школьника с 17-30 до 19-00.

## РОДИТЕЛЯМ ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ УВЕЛИЧЕНЫ ЕЖЕМЕСЯЧНЫЕ ДЕНЕЖНЫЕ ВЫПЛАТЫ

Родители, ухаживающие за детьми - инвалидами и инвалидами с детства I группы, будут получать ежемесячную выплату в размере 5500 рублей. Выплата устанавливается с 1 января 2013 года. Т.к. ранее социальная выплата составляла 1200 рублей, то, соответственно, за I квартал т.г. органами ПФР будет сделан перерасчет. Обращаться в управления ПФР не нужно, перерасчет будет производиться в беззаявительном порядке.

Ежемесячная выплата в новом размере устанавливается неработающим трудоспособным лицам: родителю (усыновителю) либо опекуну (попечителю).

Ежемесячные выплаты производятся к установленной ребенку - инвалиду и инвалиду с детства I группы пенсии в период ухода за ним. Подробную информацию можно получить по телефонам «горячих линий» УПФР: 8 (49336) 2-45-70, 8-800-100-91-21 (звонок по России бесплатный).

Об этом сообщает пресс-служба ОПФР по Ивановской области.

## УВАЖАЕМЫЕ НАНИМАТЕЛИ МУНИЦИПАЛЬНЫХ КВАРТИР!

Для установки индивидуального прибора учёта холодного и горячего водоснабжения Вам необходимо в срок до 01 апреля 2013 года обратиться в администрацию Родниковского городского поселения (ул. Советская, д. 6, каб. 16).

При себе иметь следующие документы:

- паспорт
- квитанцию об оплате коммунальных услуг и найм за февраль (март) 2013 года
- договор социального найма с отметкой отдела муниципального хозяйства (ул. Советская, д. 10, каб. 21).

Дополнительную информацию можно получить по телефону: 2-54-40.

Администрация Родниковского городского поселения.

страдать мужчинам. В 4 утра жителя Казани 1989 г. р. на почве возникших неприязненных отношений возле кафе "Бездна" избил неизвестный. Вечером этого же дня возле дома на ул. Иваново-Вознесенской мужчине 1965 г. р. избил парень 1982 г. р.

Зарегистрировано также незаконное ночное проникновение в квартиру в мкр. 60-летия Октября.

5 марта в ЦРБ обнаружили пропажу настенных часов, висевших на третьем этаже. Из квартиры на ул. М. Ульяновой в ночь на 6 марта при неустановлен-

ных обстоятельствах пропал ноутбук ASUS и сотовый телефон "Самсунг". Следующей ночью из "Жигулей", оставленных возле дома, «Машиностроитель», похитили видеорегистратор, автомагнитола, маршрутный компьютер и другую технику.

В с. Острецово вечером 7 марта задержали мужчину, перевозившего на велосипеде три мешка с зерном. Оказалось, вёз он краденный у СПК "Россия" размол.

Материал подготовлен на основании сводки Родниковского ОВД о зарегистрированных преступлениях и заявлениях.

# Соль нашей земли

У родниковцев теперь есть справочник, рассказывающий о знаменитых земляках

На страницах нашей газеты мы уже представили новую книгу Николая Тонкова "Брызги шампанского". Сегодня мы, как и обещали, поговорим о новом краеведческо-биографическом справочнике Виктора Пастухова "Ими гордится Родниковская земля". В течение пяти лет наш известный учитель-краевед по крупицам целенаправленно собирал сведения о наших выдающихся земляках - героях войны и труда, кавалерах ордена Ленина и других высоких правительственных наград, просто талантливых, ярких личностей. В этой непростой работе ему помогала дочь Елена, которая, по сути, стала его соавтором. К сбору материалов подключились ученики, коллеги, общественность. Книга, несомненно, будет интересна всем, кто любит свой край, его славную историю и верит в его возрождение.

Во вступлении к книге говорится: "Мир изобилует великими людьми. Разве каждая деревня, каждый город, каждый край не имеет своего великого человека?" Трудно опспорить эту мысль, высказанную американским писателем XIX века Кристианом Боуви.

Родниковский край гордится своими знатными земляками.

Старинное село Острецово - родина крупного военного и государственного деятеля В. М. Рябикова.

С окрестностями села Филисово связаны биографии сподвижника Петра I Артемия Волынского, знаменитого писателя А. А. Потехина, Героя Советского Союза М. И. Шилова.

В деревне Котиха прожил всю свою жизнь Герой Социалистического Труда председатель колхоза "Возрождение" К. И. Староверов. В этом же хозяйстве трудился Почётный гражданин Родниковского района, Заслуженный агроном РСФСР В. И. Белянин.

Яркий след к истории села Парское оставили основатель гребенного производства И. О. Лобанов, депутат Второй Государственной Думы П. Е. Юницкий, генерал И. И. Морозов.

Люди родниковской земли были и есть предприимчивы и трудолюбивы. Деятельность фабрикантов Красильщиковых, их основательное, хозяйское отношение к делу, неустанное техническое совершенствование текстильного производства - хороший пример для современных предпринимателей. В середине 70-х годов XIX века родниковскую мануфактуру, находившуюся в состоянии кризиса, возглавила А. М. Красильщикова. Она сумела, не только восстановить, но и увеличить выпуск тканей в Родниках. Именем А. М. Красильщиковой названа сейчас Всероссийская премия, которая вручается лучшим женщинам-предпринимателям страны.

Список знатных земляков можно продолжить по каждому селению края. Однако будет ошибкой, если ограничить перечисление только теми, кто родился на территории Родниковского района. Для многих, включённых в данный сборник, Родники стали второй родиной. В нашем крае прошла значительная часть их трудовой деятельности, здесь раскрывался их талант. Успех "Мануфактуры А. М. Красильщиковой с сыновьями" в начале XX века был связан с деятельностью инженеров Н. Б. Рожкова, К. И. Настюкова, А. А. Борнемана... В ходе проведённого недавно конкурса "Имя - Родники" лауреатом был назван создатель Ботанического сада А. А. Салеев, родившийся в Комсомольском районе,

но около 50 лет возглавлявший Родниковский противотуберкулёзный диспансер.

Наш край по праву можно назвать кузницей кадров. С Родниками и окрестностями связаны биографии С. М. Балахнина, И. Е. Любимова, К. В. Уханова, М. А. Чернова.

История Родниковского края "соткана" из событий, в которых проявилась деятельность многих поколений. Однако время постепенно стирает страницы истории. Средства массовой информации больше внимания обращают на текущие события. Забыть свою историю - значит уподобиться Иванам, не помнящим родства. Допустить этого нельзя".

Предлагаем вашему вниманию несколько биографических статей из книги Виктора Пастухова.

**Бельшев Александр Викторович (1893-1974)** - участник революционного движения. Родился в семье сапожника. После окончания церковно-приходской школы работал учеником слесаря на чугунолитейном заводе в селе Майдаково. В 1913 году призван на военную службу. Был машинистом на крейсере "Аврора". В дни Февральской революции



Труд по созданию биографического справочника с Виктором Пастуховым разделила его дочь Елена.

1917 года организовал первый на Балтике судовой комитет, стал его председателем. 25 октября (7 ноября) он как комиссар корабля дал команду: "Боковое, огонь!" Холостой выстрел "Авроры" стал сигналом для вооруженного восстания. Демобилизовавшись, приехал в Родники. Работал слесарем в военных мастерских 2-го государственного авторемонтного завода (1918-1920). Позднее был избран председателем Иваново-Вознесенского губернского отдела профсоюза транспортных рабочих. В сентябре 1923 года вернулся в Петроград. Работал на заводе "Красная Заря". В годы Великой Отечественной войны был главным механиком "Ленэнерго". Награжден орденами и медалями. Именем комиссара Бельшева был назван совхоз в Палехском районе. Его имя носят улицы городов и сёл страны.

**Волынский Артемий Петрович (1689-1740)** - выдающийся русский государственный деятель и дипломат, инициатор возрождения и развития конюшенного дела в России. Не исключено, что родился в имении Батыево возле села Филисово. В 1716-1718 гг. был посланником-"разведчиком" в Персии (Иране), затем астраханским губернатором.

В 1722 женился на двоюродной сестре Петра I А. Л. Нарыш-

киной. Имел покровительство Екатерины I. Сыграл значительную роль при подготовке Персидского похода 1722 года.

В 1732 году возглавил созданную по его инициативе Конюшенную канцелярию. С 1738 года - кабинет-министр (глава правительства) и вскоре единственный докладчик по делам кабинета у императрицы Анны Ивановны. Заняв эту высокую должность, Волынский собирает вокруг себя тех, кто желал удалить немцев из правительства. По доносу дворецкого Артемий Волынский был арестован, а 27 июля 1740 года казнён. Его усадьбы перешли в собственность государства. Спустя несколько лет Батыево было возвращено дочери - Марии Артемьевне Воронцовой (Волынской).

**Воронцов Иван Илларионович (1719-1786)** - генерал-поручик, граф. Генерал-губернатор Владимирского наместничества в 1778-1782 гг., Тамбовского наместничества в 1779-1781 гг., Пензенского наместничества в 1780-1781 гг., Костромского наместничества в 1782-1783 гг. Был женат на дочери Артемия Волынского Марии. На средства Воронцова в Батыево был построен трёхэтажный усадебный



Почётные граждане Родниковского района Людмила Горячева и Нина Бельцева с интересом ознакомились с книгой. А Нина Бельцева даже предложила написать историю нашего агропрома.

одной из атак наши наступающие цепи были прижаты огнём из немецкого дзота. Подобрался вплотную к огневой точке, выждав, когда у фашистов кончится пулёмётная лента, забросал дзот гранатами. Во время другого боя ворвался в немецкий штаб и захватил важные документы. Осенью 1943 был тяжело ранен. Кавалер 14 боевых наград. В 1946 году окончил Горьковскую юридическую школу, а в 1960 году - Высшую партийную школу в г. Ярославле. В 1951 году был назначен прокурором Родниковского района. Эту должность занимал четыре года. Затем работал инструктором райкома партии, председателем народного суда, заместителем председателя Родниковского райисполкома. На любом месте его отличало умение отдавать все свои силы, энергию делу, которым занимался, находить общий язык с людьми и не теряться в трудную минуту. После ухода на заслуженный отдых работал начальником военизированной охраны комбината. Почётный гражданин города Родники (1995).

**Красильщиков Николай Михайлович (1863-1920)**. Потомственный почётный гражданин. Мануфактур-советник. Директор Товарищества Мануфактур "Анна Красильщикова с сыновьями". Выборный член Московского биржевого общества. Член Всероссийского торгово-промышленного съезда 1896 года в Нижнем Новгороде. Под его руководством проводилось строительство прядильной фабрики и литейно-механического завода, установка новых станков и оборудования, установка турбин и организация электроосвещения цехов. В Родники были приглашены высококвалифицированные специалисты. Одновременно Н. М. Красильщиков вёл широкую благотворительную и культурно-просветительскую деятельность в Родниковском районе и Костромской губернии. На средства фабрикантов были построены Народный дом, здание Общественного собрания, школы в Родниках и многих селениях края.

В 1911 году Н. М. Красильщиков был возведён в потомственное дворянство. После Октябрьской революции и национализации мануфактуры эмигрировал в Турцию, где вскоре и умер. Похоронен в русской колонии на Принцевых островах. В 2008 году удостоен звания "Почётный гражданин Родниковского района" (посмертно).

**Ляхтин Пётр Иванович (1902-1973)** - советский хозяйственный деятель. Родился в г. Родники. Трудиться начал в 1915 году раскисельным на родниковской фабрике. В 20-е годы был одним из зачинателей пионерского движения в Родниках. В 1930 году выдвинут на руководящую хозяйственную работу. Был заместителем директора, затем директором родниковского меланжевого

комбината "Большевик", директором Долматовской ткацкой фабрики. После учёбы в Промкакадемии с 1937 года работал в Иваново директором фабрики им. С. М. Кирова, начальником 3-го Главного управления хлопчатобумажной промышленности. В 1941 году избран заместителем председателя исполкома областного Совета депутатов трудящихся. В годы Великой Отечественной войны был председателем ивановского горисполкома, а затем секретарём горкома партии. С 1947 по 1954 гг. вновь работал директором родниковского комбината "Большевик" В октябре 1954 года был направлен в КНДР. После возвращения работал директором Тейковского хлопчатобумажного комбината. С 1958 года - на пенсии. Награждён орденом "Знак Почёта" (1939), медалями.

**Пономарёв Александр Васильевич (1873-1956)**. После получения начального образования 11-летний подросток был принят на работу в контору Мануфактуры Красильщиковых. На этом предприятии проработал 45 лет (1884-1929). Грамотное и своевременное оформление документов способствовало продвижению по службе. С 1903 года - главный бухгалтер мануфактуры Красильщиковых. В первые годы после Октябрьской революции работал главным бухгалтером вичугского родниковского кутового правления текстильной промышленности, в которое входило и родниковское текстильное предприятие. С 1929 года жил в подмосковном городе Мытищи.

**Скорынин Михаил Тимофеевич (1843-1911)** - фабрикант. Потомственный Почётный гражданин. Разбогател на выполнении строительных заказов в Иваново-Вознесенске. В конце XIX века скупил земли возле села Горки-Павловы и построил текстильную фабрику. В 1898 году в этом промышленном заведении работало 330 человек, а в 1914 году численность работающих составляла около 1500 человек. Его именем был назван железнодорожный разъезд, ныне переименованный в станцию Каминский.

**Халезов Василий Александрович (1867-1937)** - народный учитель и общественный деятель. Работал в двухклассном училище, заведовал Народным домом, вмещавшим до 400 человек, где с 1913 года был устроен синемаграф с еженедельным показом фильмов, зал-выставка сельскохозяйственных орудий, семян, наглядных пособий по огородничеству, садоводству, пчеловодству, библиотеке-читальня. Здесь же собирались любители драматического искусства, хор и фабричный оркестр. Для женщин при Народном доме в 1907 году организовал бесплатные курсы кройки и шитья.

Подготовила О. СТУПИНА

# Молодёжь Online



## КАЛЕЙДОСКОП СОБЫТИЙ

### ПОЖИЛЫХ ВЫВОДИМ В СЕТЬ

С 26 февраля в спецдome для одиноких престарелых жителей возобновилась работа по реализации Проекта "Интербабушка, интер-дедушка" по обучению пенсионеров азам компьютерной грамотности. Напомним, что этот проект успешно реализовывался и в прошлом году, когда обучение на компьютере прошли 70 жителей старшего возраста.

Конечная цель Проекта - обучение пожилых людей общению в социальных сетях с родственниками, друзьями, единомышленниками. Интересует старшее поколение и поиск необходимой информации в различных поисковых системах. Среди пенсионеров есть такие, которые уже умеют немного работать с компьютером, а вот навыкам работы во Всемирной паутине они охотно обучаются. Занятия будут проходить два раза в неделю, в роли учителей выступают волонтеры - члены детской организации "ДАРР", учащиеся Центральной городской и средней школы №4.

Всех желающих приглашаем стать волонтерами проекта!

### ЖИЗНЬ ПРОДОЛЖАЕТСЯ В СТИХАХ

28 февраля в Ивановском энергетическом университете состоялся поэтический вечер "Стихи плеснулись, как из ковша...". В рамках поэтического вечера был представлен новый сборник стихов нашей землячки Анастасии Булатовой "Я была, я есть, я буду". В сборник вошли избранные миниатюры, стихи, написанные в разные годы жизни молодой поэтессы и журналистки, безвременно ушедшей из жизни в 2010 году. Некоторые из произведений опубликованы с иллюстрациями: это аппликации и рисунки, сделанные самой Настей на страницах своего блокнота. На вечер звучали стихи Анастасии Булатовой, песни на стихи Елены Рошиной.

Наш район на поэтическом вечере представляли члены литературно-поэтического клуба "Озарение": Галина Корнилова, Валерий Лоськов, Марина Рябчикова. Со словами признательности и благодарности Ивановскому государственному энергоуниверситету и, в частности, Сергею Шилову выступила руководитель литературно-поэтического клуба "Озарение" Елена Железная. Два сборника стихов А. Булатовой "Я была, я есть, я буду" были подарены Публичной библиотеке. На страницах нашей газеты мы обязательно познакомим читателей с творчеством Насти, которая ещё школьницей печаталась у нас и успешно прошла практику в годы учёбы на отделении журналистики филфака ИвГУ.

### ТАЛАНТАМ ПОМОГАЮТ

Сорок юношей и девушек стали лауреатами премии, учреждённой для поддержки талантливой молодёжи в рамках нацпроекта "Образование". Поздравлял и награждал их 4 марта сам губернатор Ивановской области Михаил Мень. Он выразил надежду, что это премия поможет ребятам в их творческом, профессиональном и личностном становлении.

Среди награждённых двое наших юных земляков - ученик средней школы № 4 Илья Звонарёв и учащийся профлицея № 46 Виталий Зимин. Поздравляем ребят со столь серьёзной поддержкой их личных достижений. Желаем дальнейших успехов!

## ЛОМАЯ СТЕРЕОТИПЫ

# Девушки примеряют погоны

Мы привыкли к тому, что лечат нас в основном врачи-женщины, учат в школе - учительницы, за прилавком в магазине мы видим девушек и женщин-продавцов, да и журналистика постепенно становится женской профессией. Девушка в форме - явление более редкое, скорее исключение, чем правило. Среди недавних юнкоров "Родниковского рабочего" есть такая исключительная девушка - Дарья Углева - студентка первого курса Ивановского института противопожарной службы. Для себя она сломала стереотип, что в этом институте могут учиться только юноши. Но обо всём по порядку расскажет сама Дарья.

**- Пойти учиться в Институт противопожарной службы - это в своём роде подвиг. Кто помог или разрешил его совершить?**

- Этот вуз мне давно нравился своей надёжностью, серьёзностью, тем, что у него статус особый. Документы сама захотела подавать. Папа, правда, отговаривал, мол, там мной будут командовать, но я настояла, что хочу учиться именно в МЧС. Мама меня поддержала. Она знает, что дисциплина здесь во всем, в том числе и в учёбе - никаких "хвостов" и прогулов. Так что я, можно сказать, в надёжных руках!

**- "Пожарка" - всё-таки мужское учебное заведение, как ни крути. Каково тебе находиться в мужском коллективе?**

- Абсолютно комфортно! Мужчины, я считаю, вообще намного надёжнее женщин.

**- Неужели не желают приударить за девушкой?**

- Конечно, не без этого. Они здесь, по сравнению со многими гражданскими парнями, отличаются воспитанностью, уважением к девушкам и женскому полу вообще.

**- Так, сильный пол тебя не смущает своим соседством. А дисциплина? Для девушек делают поблажки?**

- Сначала мы все (девушки) были в "лёгком шоке", ведь условия здесь сродни армейским: на каждом шагу команды "смирно", "так точно", обращения по званиям, в которых мы, приступая к учёбе, совсем не разбирались. Странно, непонятно! А сейчас, кажется, без этого всего уже никуда - привыкли.

Ммм, поблажки для девушек... Разве что со строевой подготовки отпустят на 5



минут раньше, чем парней, или распущенные волосы пару раз простят (улыбается).

**- А много девушек в вашем вузе? Из Родников кто-нибудь, кроме тебя, есть?**

- Курсантов, конечно, больше, чем нас, в разы. Скажем так, девушек достаточно количество. Из Родников я здесь не одна - есть ещё студентка и несколько студентов и курсантов, насколько я знаю.

**- Девушки разрушают стереотипы о мужской службе и учёбе! Знаю не понаслышке, первый год обучения - самый сложный. Что для тебя было труднее всего на первых порах?**

- Привыкание к другой жизни. От школы было сложно отвыкнуть и привыкнуть к совсем другим, незнакомым людям. Учёба пока особо не напрягала, первая сессия прошла хорошо. Разве что с математикой у меня сложные отношения (смущается).

**- Что должна уметь девушка, чтобы успешно учиться в вашем вузе? Какие качества для этого есть у тебя и чего, может быть, не хватает?**

- Наверное, в первую очередь, нужны ответственность, серьёзные намерения, пунктуальность, терпение. Много терпе-

ния. Считаю, что всё это у меня есть. Конечно бы, конечно, быть немного посерьёзнее (улыбается).

**- Можешь ли ты про себя сказать, что ты девушка-огонь?**

- Нет, я скорее вода. Я спокойная.

**- В вузах обычно кипит бурная студенческая жизнь с праздниками, соревнованиями, увлечениями. Участвуешь ли ты в институ-ских мероприятиях?**

- Нет, ещё не начала - времени не хватает. А так, всегда есть из чего выбрать, начиная от вакансии барабанщицы в оркестре и до игрока в мини-футбол. Песни, танцы, спорт тоже никто не отменял.

**- А по журналистике скучаешь?**

- Иногда хочется что-то написать, но руки не доходят. Вообще я поняла, что нашла своё призвание. Признаюсь, за эти месяцы я полюбила свой своеобразный институт, привыкла каждый день ходить в форме. А то, что не поступила в ИвГУ - значит, не судьба. Правильно говорят: "Всё, что ни делается, к лучшему!"

**Желаем Дарье терпения и серьёзности. Они ей, несомненно, пригодятся! Удачи!**  
Н. ХАРИТОНКИНА

## ХОРОШЕЕ ДЕЛО

# Добровольцы встретились на Ивановской земле

В конце февраля - начале марта в Плесе прошёл Форум молодёжных добровольческих инициатив "Кто, если не мы?!" - уже второй по счёту. Юноши и девушки из 14 регионов ЦФО обменялись своим опытом помощи нуждающимся - опытом наставничества, волонтерства и социально значимой деятельности.

На открытии Форума молодёжь тепло приветствовал губернатор Ивановской области

Михаил Мень. Участники слёта презентовали свои социальные идеи на специальной выставке, мастер-классах и конкурсах. Общались, учились лидерству и созданию добровольческих объединений. Было очень интересно.

В работе Форума приняли участие и родниковцы. Это председатель районного Совета старшекласников Илья Харченко и взрослые руководители добровольческих

молодёжных организаций Светлана Масова и Елена Хрусталёва, члены Молодёжного правительства Любовь Назарова, Дарья Горихова, Антон Ледовских и Евгений Смолин.

Наши участники представили на выставке проект работы с детьми-инвалидами "Я успешен!" Члены Молодёжного правительства презентовали проект наставничества над детьми группы риска "Я тебе протягиваю руку" - он вошёл в десятку лучших на Форуме.

Илья Харченко обратил на себя внимание, работая в группе Уполномоченного по правам ребёнка Ивановской области Татьяны Степановой. Там прошёл круглый стол организации по поиску пропавших детей "Лиза Алерт" - обсуждались вопросы, как организовать поиск и сделать его более эффективным, а также тренинг по командообразованию. Илья Харченко выбран председателем областного общественного детского Совета при Уполномоченном по правам ребёнка.

Наши участники Форума вернулись домой полные впечатлений и интересных идей, а самое главное - готовности использовать все увиденное и услышанное в своей общественной деятельности.

Добровольчество, бескорыстная работа на благо других людей у нас в стране набирает обороты. И это радует. Если у вас есть интересные, социально значимые идеи - ищите единомышленников и начинайте их реализовывать.

О. СТУПИНА



# ПОТРЕБИТЕЛЬ

## Можно расплачиваться электронно

В нашем современном высокотехнологичном мире бумажные деньги незаметно отходят на второй план. В настоящий момент все большую популярность приобретают электронные деньги, которые размещаются, в том числе, и на банковских картах.

Естественно, возникает вопрос: как расплачиваться банковской картой? Это совсем несложно. Придя в магазин, на кассе предупредите продавца, что хотите оплатить покупку картой. Ваши дальнейшие действия зависят от типа платежного терминала, установленного в торговой точке. В одном случае вы передаете карту продавцу, он проводит ей по картридеру, потом распечатывает два чека. Вы подписываете эти чеки, как и продавец. Один из них остается у вас, второй сохраняется магазином. В другом случае продавец подает вам портативный терминал оплаты. Вы вставляете в него карту, вводите пин-код. Система распечатывает два чека, которые не нужно подписывать. Один опять же остается вам.

Совершая покупки, расплатиться банковской картой можно в следующих торговых точках нашего города:

- м-н "Культтовары", ул. Народная, д. 9

- м-н "Универмаг", ул. Любимова  
 - м-н "Ларец" и м-н "Ларец-Южный"  
 - м-н "Элиот", ул. Советская, д. 10  
 - м-н "Кенгуру", ул. Любимова  
 - м-н "Алмаз", ул. Техническая  
 - м-н "Острцовские мясопродукты", ул. Советская, д. 24  
 - м-н "Контраст" (продукты), пос. 1-й Рабочий, д. 5  
 - м-н "Продукты", мкр. 60 лет Октября, д. 1  
 - м-н РАЙПО (продукты), пос. Каминский  
 - м-н "Самовар" (кофе, чай), ул. Народная, д. 8  
 - м-н "Мир техники", Ул. Народная, д. 12  
 - Кафе "Встреча", ул. Павловская  
 - Аптека (новая поликлиника)  
 - ООО "Родниковская оконная компания", ул. Советская  
 - м-н Автозапчасти, ул. Техническая, д. 3  
 - м-н Автозапчасти, на тер-рии АТП  
 - м-н Автозапчасти, ул. Любимова, д. 30  
 - Автозаправка "Газпромнефть"  
 - Автозаправка "PLUS" и "MANNOL"  
 Список торговых точек постоянно расширяется,



спрашивайте в каждой торговой точке возможность расплатиться банковской картой.

По вопросам можно обращаться по телефонам 8 (49336) 2-06-74, 2-18-33.

Если вам всё же нужны наличные средства, то вы можете снять деньги со своей банковской карты. Банкоматы Сбербанка располагаются по следующим адресам:

- ул. Советская, 10 (на улице и внутри банка);  
 - ул. Советская, 20 (проходная Индустриального парка "Родники");  
 - ул. Любимова, 34 (на улице и внутри банка);  
 - пл. Ленина, 7 (внутри магазина "Магнит");  
 - ЗАО "Родниковский машиностроительный завод" (внутри проходной).



Сметана является тем продуктом, который на Западе считают сугубо "русским" и относятся с большим почтением. Это и понятно: в Америке и Европе не умеют делать сметану. Классический рецепт сметаны - это сливки, которые сквашивают со специальной закваской, содержащей в себе особые микроорганизмы. Затем сметана "зреет" не менее

суток в специальных условиях, достигая своего вкуса и консистенции. Но самое неприятное то, что в нашей стране постепенно забываются классические рецепты сметаны. Это связано с тем, что натуральная сметана весьма капризна, ввиду того, что она "живая" и поэтому срок хранения её невелик. Эта особенность заставляет производителей всячески упрощать процесс из-

готовления сметаны, ускоряя его и удешевляя ингредиенты. Как это происходит? Традиционные сливки и закваска заменяется сухим молоком и пальмовым маслом. Для густоты используют каррагинан (природный гелеобразователь, получаемый из морских красных водорослей), крахмал. Для более длительного хранения применяют консерванты. Поэтому, рассчитывая на то, что в магазине натуральный продукт, не приходится. И все же на прилавках магазинов можно найти натуральную сметану. Для этого надо изучать ту информацию, которая напечатана на упаковке. Если на упаковке напечатано "сметанка" или "сметанный продукт", будьте уверены, это не сметана. Продукт, являющийся натураль-

ным, так и будет называться - сметана. Технология производства сметанных продуктов похожа на производство сметаны. Тот же процесс сквашивания, но составляющие продукта совершенно разные. Сливки, используемые в производстве такой сметаны, могут быть в малых количествах или отсутствовать вовсе. А вот различных дешевых жиров, молочных компонентов, стабилизаторов и загустителей с избытком. Поэтому говорить о "полезности" такой сметаны не приходится. Бытует мнение, что показателем качества сметаны есть её густота. Однако все эти загустители и стабилизаторы, добавляемые производителями, связывают воду и поэтому такой показатель как "ложка стоит" является на сегодня

нельзя сказать, что это сметана. Существование еще одна "народная" проверка качества. Натуральная сметана при переливании из одной банки в другую образует "горку", от которой отходят "волны", которые постепенно выравниваются, образуя ровную поверхность. Не натуральный продукт ложится комками или растекается - это зависит от жирности. Но "горку" и "волны" искусственная сметана не делает никогда. Внешний вид тоже может многое сказать о качестве продукта. Натуральная сметана имеет равномерный по всей массе, белый с кремовым оттенком цвет. Абсолютно гладкая, глянцевая и блестящая поверхность говорит о высоком качестве продукта. При отсутствии каких-либо

комочков не допускается. Если же сметана имеет блеклый матовый цвет то, скорее всего там полно загустителя. И ещё один показатель натуральности сметаны - это срок её хранения. Классическая сметана хранится не более двух недель. Жирность сметаны может колебаться от 10 до 58%. Поэтому она подразделяется на несколько видов: нежирная (10-14%), маложирная (15-19%), классическая (20-34%), жирная (35-41%), высокожирная (50-58%). Столь богатый ассортимент позволяет сделать выбор покупателю. Употребление в пищу сметаны, улучшает микрофлору кишечника, пополняет организм белками и восстанавливает силы. Но только при условии, что это сметана натуральная.

### Началась масленичная неделя

## Блинов хочу! Со сметаной!

## У всего свой срок годности

Каждый раз, придя в магазин за продуктами, мы надеемся на то, что в нашу корзину попадут только качественные и вкусные товары и, желательно, по привлекательной для кошелька цене.

Но, к сожалению, нередки случаи, когда за красивой упаковкой скрываются просроченные продукты, употребление которых не только нежелательно, но и опасно для нашего организма.

У каждого продукта есть свой срок годности, установление которого для организации-изготовителя является обязательным в силу закона, а продажа после его истечения запрещена и наказывается штрафом.

Что же такое срок годности продуктов и как его правильно определить рядовому покупателю в обычном магазине?

Срок годности продуктов - это период времени, после истечения которого пища считается непригодной к употреблению. Другими словами, срок годности истек - покупать и есть нельзя!

### Виды продуктов по срокам годности

1. Особо скоропортящиеся продукты - продукты, хранить которые без холода невозможно, а максимальный срок хранения до употребления составляет от 6 до 72 часов при температуре не выше +6 °С. К ним относятся

- мясные продукты - срок годности не более 48 часов  
 - молочные продукты - не более 36 часов  
 - рыба охлажденная - не более 24 часов при t 0 -2°C  
 - рыба мороженая - не более 48 часов при t 0 -2°C.  
 - торты - не более 72 часов;  
 - пирожные - не более 36 часов;  
 - салаты с заправками - не более 12 часов и другие продукты.

По истечении срока годности или при нарушении температурных условий хранения в таких продуктах развиваются микроорганизмы, которые способны вызвать опасные заболевания пищеварительного тракта человека.

2. Скоропортящиеся продукты - продукты, хранение которых без специальных температур-

ных режимов не допускается, а максимальный срок хранения в условиях холода - от 72 часов до 1 месяца при температуре не выше +6.

К ним относятся:

- Колбасы вареные, в парогазонепроницаемых оболочках - срок годности до 10 суток;  
 - Молоко топленое - до 5 суток;  
 - Творог, термически обработанный, - до 5 суток  
 - Сыр - до 5 суток;  
 - Смеси молочные, в герметичной таре - до 10 суток и другие продукты.

3. Нескоропортящиеся продукты - продукты, которые могут храниться без специальных температурных режимов сроком более 1 месяца. Несмотря на то, что такие продукты не нуждаются в холоде, условия хранения для них должны быть такими, чтобы качество товара не пострадало, и продавец обязан их соблюдать.

К таким можно отнести хлебобулочные изделия без отделок (сушки), карамель, концентраты пищи, сухие продукты, в том числе детское питание, и другие подобные продукты.

# СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА

Страничка о вкусной и здоровой пище

## Блины - главное блюдо

С 11 по 17 марта - Масленица

Само название "блин" происходит от старославянского слова "млин" - "молоть". А их и пекут из молотого в муку зерна, разводя её водой, молоком или сливками, добавляя дрожжи, соль, сахар, яйца... В общем несложное это дело - блинов напечь.

- В приготовленное для блинов тесто влейте растительного масла и хорошо перемешайте, тогда вам не надо будет подмазывать сковороду.

- Ваши блины будут вкуснее, если в тесто добавить взбитые белки. А чтобы тесто при их выпечке легко

сходило с ложки на сковороду, прежде чем зачерпнуть его, опустите ложку в холодную воду.

- Печь блины можно с различными приправами, предварительно положив их на сковороду. Это может быть нашинкованный зелёный лук или рубленые варёные яйца. Сверху на приправы выкладывают тесто и выпекают как обычные блины, только они будут называться "блинами с припёком". К готовым блинам подают разогретое сливочное масло, сметану.

### БЛИНЫ НА ОПАРЕ

Для приготовления опары нужно влить в кастрюлю 2 стакана тёплой воды, развести дрожжи, всыпать 500 г муки, всё тщательно размешать, накрыть и поставить примерно на 1 ч в тёплое место. Когда опара подойдёт, добавить соль, сахар, яичные желтки, растопленное сливочное или растительное масло, размешать, насыпать оставшуюся муку и вымесить тесто до гладкости.

Развести тесто тёплым молоком, вливая его постепенно по 1 стакану и каждый раз вымешивая тесто. Затем кастрюлю с тестом накрыть и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, вновь размешать его, чтобы осело, снова поставить в тёплое место, затем, добавив в тесто сбитые в пену яичные белки, дождаться, когда оно поднимется ещё раз.

Начинать печь блины следует сразу же после подъёма теста. Хорошие блины получаются, если тесто подошло не менее 3 раз.

### БЛИНЫ СКОРОСПЕЛЫЕ НА МОЛОКЕ

Смешать гречневую и пшеничную муку, просеять сквозь сито, развести теплым молоком, положить сырые яичные желтки, сахар, соль, сливочное масло, влить разведенную в 0,5 стакана воды соду и лимонную кислоту, вымесить тесто, добавить взбитые в пену яичные белки, вновь перемешать тесто и выпекать блины.

Состав: на 250 г гречневой и 250 г пшеничной муки - 3 стакана молока, 2 яичных желтка, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. соды, 1/4 ч. л. лимонной кислоты, 2 взбитых яичных белка.

### БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ ЗАВАРНЫЕ

Гречневую муку заварить горячей водой, дать на-

стояться в течение 1 ч., затем развести кипятком до густоты жидкой сметаны, остудить, вмешать разведенные в тёплой воде дрожжи и дать опаре подняться. Добавить в опару остальную часть муки, воду или молоко, соль, тщательно вымесить тесто, дать ему снова подойти и сразу же выпекать блины.

Состав для опары: 100 г гречневой муки, 1 стакан горячей воды, 1 стакан кипятка, 20 г дрожжей.

Состав для теста: 400 г гречневой муки, 1 ч. л. соли, вода или молоко по необходимости.

### БЛИНЧИКИ С ЯБЛОЧНЫМ ПРИПЕКОМ

Отделить яичные желтки от белков. Желтки взбить, посолить, влить молоко, положить сахар, растопленное сливочное масло и, помешивая, всыпать муку. Когда тесто будет хорошо размешано и комочки исчезнут, добавить в него взбитые сырые яичные белки и ещё раз тщательно вымесить тесто.

Яблоки очистить от кожицы, удалить из них сердцевину, нарезать тонкими ломтиками. Затем выложить на разогретую с маслом сковороду несколько яблочных долек, залить тонким слоем теста и обжарить с обеих сторон. Каждый готовый блинчик свернуть трубочкой, уложить красиво на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Состав: на 2 стакана пшеничной муки - 3 стакана молока, 4 яйца, 60 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 5-6 яблок средней величины, сахарная пудра - по вкусу.

### БЛИНЧИКИ-СКОРОДУМКИ

Взбить весёлкой или в миксере яйца, соль и сахар, в подготовленную массу влить молоко, всыпать муку, перемешать, добавить растительное масло, за-



месить тесто и выпекать тонкие блинчики на разогретой и смазанной маслом сковороде.

Состав: на 250 г муки - 2,5 стакана молока, 3 яйца, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 2-3 ст. ложки растительного масла.

### БЛИНЫ ЯИЧНЫЕ

3 ст. пшеничной муки, 10 желтков, 3 ст. молока, 2 ст. ложки сахара, 1 стол. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю яичные желтки и, добавив к ним соль и сахар, хорошо растереть. Затем всыпать муку, добавить сливочное масло, молоко и замесить довольно жидкое тесто.

Тесто нужно очень хорошо взбить, учитывая, что, чем лучше взбито тесто, тем вкуснее получатся блины.

Выпекать блины обычным способом.

### БЛИНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

7-8 картофелин, 2 ст. пшеничной муки, 30-40 г дрожжей, 4 ст. молока, 0,5 ст. сливок, 5 яиц, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю 2 стакана чуть тёплого молока, размешать в нём дрожжи, всыпать муку и замесить тесто. Накрыв кастрюлю полотенцем, поставить опару в тёплое место. Картофель очистить, отварить, протереть через сито и, добавив сливочное масло и сливки, хорошо перемешать. Когда опара подойдёт, добавить в неё картофельное пюре, соль по вкусу, растёртые яичные желтки и взбитые белки. Тесто хорошо размешать, добавить оставшееся молоко и дать снова подойти. Выпекать блины обычным способом.

### БЛИНЫ НА СОДЕ

По 1 ст. пшеничной и гречневой муки, 4 ст. молока, 3 яйца, 4 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соды, на кончике ножа лимонной кислоты, соль по вкусу.

Всыпать всю муку в кастрюлю, развести её тёплым молоком и, добавив яичные желтки, сахар, соль, растопленное сливочное масло, замесить тесто.

Соду развести шестой частью стакана воды, в таком же количестве воды развести лимонную кислоту. Соединить соду и кислоту и сразу же (пока сода шипит) смешать их с тестом. Яичные белки хорошо взбить и осторожно ввести в тесто. Выпекать блины обычным способом.

### ОЛАДЫ КИСЛЫЕ

3 ст. пшеничной муки, 2 ст. молока, 15-20 г дрожжей, 2 ст. л. сливочного масла, 4 яйца, 2 ст. л. сахара.

Приготовить опарное тесто обычным способом. Выпекать оладьи, как и блины, но размером в 2-2,5 раза меньше.

Подавать к оладьям сметану либо варенье.

### БЛИНЫ ОВСЯНЫЕ

По 1/2 ст. пшеничной и овсяной муки, 3 ст. молока (или воды), 0,5 ст. сливок, 3 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 30 г дрожжей, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю чуть тёплое молоко, растворить в нём дрожжи. Смешать в миске пшеничную и овсяную муку и, всыпая её в кастрюлю с молоком, хорошо размешать, дать опаре подняться.

В подошедшее тесто добавить растёртые с солью и сахаром яичные желтки, распущенное сливочное масло, всё хорошо размешать. Отдельно взбить яичные белки, сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подойти и выпекать блины обычным способом.



Здравствуй, Весна! Здравствуй, Масленица!



# ПИСЬМА ЧИТАТЕЛЕЙ

Прислав письмо в газету, вы написали добрым друзьям

## Какими мы были... А какие мы сейчас?

Сейчас по стране идёт спор, переименовывать Волгоград в Сталинград или нет. Я не жил при Сталине, а мои родители никогда ничего плохого про то время не говорили. Если честно, я не знаю, кто прав в споре об имени волжского города. Пусть уж лучше это решат сами жители Волгограда-Сталинграда. А поводом для моего письма явилась история, которую моя бабушка рассказывала моим родителям, а те рассказали нам с братом. Это на тему, какие мы были, какие мы есть люди. Чего на времена пенять, коли у людей чаще всего у самых рыльце в пушку.

...До войны мои дед с бабушкой жили в Каминском. Моя бабушка какое-то время работала почтальоном, разносила почту по соседним деревням. Ей часто давали письма в деревнях, чтобы она отвезла их на почту. И вот как-то раз бабушка (еще молодая и как она сама говорила, "без царя в голове") присела отдохнуть под берёзкой и посмотрела, кому это пишут из деревень. Ну родным пишут, знакомым, а два письма были в тогдашнюю милицию, НКВД или как ещё она тогда называлась. Бабушка взяла да и вскрыла эти письма - так, из любопытства. И прочитала страшные доносы: сосед сообщал в органы, что соседский сын, мальчиш-

ка, нарисовал Сталину на портрете бороду и страшные глаза. А в другом письме сообщалось, что какая-то колхозница ругала власть за то, что трудодни в колхозе несправедливо делят, и бригадир своим родным приписки делает. Бабушка взяла и закопала эти письма в игольник под ёлку.

На почте она работала недолго, несколько месяцев и за это время закопала в игольник с десяток таких писем-доносов. Были даже доносы на родственников. А потом она показала своё "кладбище доносов" моему деду (они ещё не были мужем и женой, но "гуляли" как говорят). Он её отругал, довёл до слёз, говорил, что она дура и рискует сесть в тюрьму. Они тогда взяли и сожгли эти письма. К счастью, деревенские доносчики ни разу не заинтересовались судьбой своих писем, подумали, что у властей до их доносов руки не дошли. А я вот теперь думаю, что моя бабушка своим сумасбродным поступком спасла несколько жителей деревень от тюрьмы, а может, и от смерти. Вот такие были времена. К сожалению, вернись они, сколько появится желающих писать доносы! Увы, мы стали ненамного свободнее.

Сергей Иванович, г. Родники.

## Человек, которому не всё равно

В нашем доме № 12 по ул. Рябикова живёт Надежда Васильевна Воронкина. Это человек с активной жизненной позицией, за что мы её от души хотим поблагодарить.

Наш дом построен более четверти века назад. За это время многое в нём пришло в негодность. И Надежда Васильевна - наш домком вот уже несколько лет, как на работу, ходит по всем инстанциям: в МУП ЖКХ, в администрации и т. д. - добиваясь решения наших общих коммунальных проблем. Как говорится, под лежащий камень вода не течёт, и ей удалось добиться позитивных сдвигов. За три года нам отремонтировали крышу, лежаки канализации и горячей воды, провели косметический ремонт в подъездах и поставили в них окна на стеклопакеты. Кроме того, Надежда Васильев-

на за символическую плату три раза в неделю проводит санитарную уборку во втором подъезде. И всё же деятельность нашего домкома кое-кого не устраивает. Ведь в ремонт и содержание жилья приходится вкладываться, включаться всем миром.

Гораздо легче сидеть сложа руки и ничего не делать, ругать всех и всё. Но, к счастью, недовольных всё-таки меньшинство - человек 5-6. Остальные жильцы понимают, что улучшить состояние нашего дома, спасти его от разрушения можем только мы сами, совместными усилиями.

Считаем, что нам повезло с домкомом. Доброго здоровья Вам, Надежда Васильевна, счастья и позитивных эмоций!

Старшие по этажам Л. Шанина и В. Гусева.

## Новые победы "Источка"

Для людей с ограниченными возможностями здоровья спортивные соревнования - это не только большое событие, но и очередная проверка своих возможностей. 15 февраля членам родниковского клуба инвалидов "Исток" в очередной раз пришлось попробовать свои силы. В плавательном комплексе города Вичуга состоялись соревнования Открытого межрегионального чемпионата Ивановской областной организации ВОИ по плаванию среди спортивных клубов.

Мы, спортсмены-инвалиды, немного переживали, так как с нами рядом не было нашего любимого тренера Владимира Дудина. Он, как никто другой, умеет вовремя поддержать и успокоить любого из членов команды. Но дела есть дела. И в этот раз мы рассчитывали только на себя. И, надеюсь, не подвели своего наставника, Все шесть участников соревнований выступили достойно, заняв в результате третье общекомандное место.

В Индивидуальном зачёте наибольшее количество очков команде принесли женщины. Галина Обороина была второй среди женщин с нарушением опорно-двигательного аппарата. А Любовь Одинцова заняла второе место среди женщин, имеющих категорию №общее заболевание.

Мы надеемся, что в наш клуб "Исток" ещё придут молодые и перспективные. Те, кто даже имея какой-то недуг, хотят заниматься спортом, желают вести активный образ жизни.

Л. Одинцова

## Отрава из аптеки

Недавно я стояла в очереди за лекарством в одной из аптек. Открывается дверь, и в аптеку заходит молодой мужик на вид бомж-бомжом. Разило от него как из помойки. Очередь с отвращением посторонилась, и мужик подошёл к окошечку продавца.

Девушка-продавец, зная этого клиента сразу спросила: "Сколько?" Мужик протянул мятую бумажную купюру в 50 рублей, и ему дали три пузырька какой-то настойки. "Боярышник!" - со знанием дела сказал старик из очереди. С похмелья, видать, мужик. Теперь полечится".

Это же ужас! Спиртовые настойки из аптеки - это же самый дешёвый суррогат водки. Настойки бывают разные, но все надо пить по 20-30 капель, а не сразу пузырьками. Пузырьками пить - это отравка. Спросила продавщицу в аптеке: "Почему вы продаёте пьяницам эти пузырьки?" А она ответила, что не продать не имеет права, нет такого закона, чтобы отказать в продаже.

Я вот думаю, что с этим надо что-то делать, ведь человек, постоянно пьющий лекарство в лошадиных дозах, губит себя. Разъяснять это пьяницам бесполезно, они на все разъяснения наплюют и всё равно будут покупать этот дешёвый суррогат. Нельзя ли как-то ограничить эти продажи в рамках каких-то мер со стороны государства?

Л. Гасилина

## Питание в больнице отличается от той пищи, к которой мы привыкли

В редакцию газеты поступило письмо от жительницы нашего города, в котором она жаловалась на качество питания в центральной районной больнице. Мы связались с главным врачом больницы В. Руженским и вот что он нам ответил.

Во время болезни организм человека ослаблен. Организму приходится не только бороться со своей болезнью, но ещё и перерабатывать и выводить самые разные лекарства. Именно по этой причине питание в больницах орга-

низовывается таким образом, чтобы максимально улучшить состояние организма.

В комплексной терапии различных заболеваний практическое применение нашли 5 лечебных диет (столов), соответствующих группам заболеваний разных систем и органов: пищеварительного тракта, сердечно-сосудистой патологии, почек, расстройствам минерального обмена, ожирению, сахарному диабету и др.

В Родниковской ЦРБ централизованная

система устройства пищеблока, весь процесс приготовления пищи сосредоточен в одном корпусе и готовая пища доставляется в отделения. Поэтому пища при доставке охлаждается и подвергается повторной термической обработке непосредственно в отделениях.

Приготовление пищи на кухне руководит повар, который находится в непосредственном подчинении у диетсестры. Подачей пищи больным людям занимаются буфетчицы,

которые хорошо знакомы с составом и с лечебным назначением различных диет. Перед каждым приёмом пищи контроль проб осуществляют заведующие отделениями: терапевтического и педиатрического.

В Родниковской ЦРБ создан совет по лечебному питанию, который раз в квартал осуществляет внеплановые проверки. Руководство таким вопросом как организация питания в больницах осуществляется заместителем по лечебной части.

Ассортимент продуктов, калорийность рациона и его питательная ценность в значительной степени обусловлены суммой ассигнований на пациента, находящегося на круглосуточном лечении в условиях стационара. В 2012 г. размер этой суммы составлял - 60 рублей в день.

Учитывая жалобы пациентки, на то, что "пища часто холодная", руководство больницы усилит контроль за температурным режимом пищи доставляемой в отделения.

**Как помочь себе при первых симптомах простуды рассказывают наши читатели**

**Порезанные лук и чеснок.** В простудный сезон ешьте больше лука и чеснока, а если есть не можете, просто нарежьте и поставьте рядом с кроватью - фитонциды убивают вирусы.

**Клюквенный морс с медом.** По мнению многих, самый полезный рецепт при простуде. При температуре нужно обязательно пить больше кисельного, в том числе и морса с медом. Однако, если вы уже заболели, раздражённое горло может еще больше пострадать от кислоты.

**Полоскание с ромашкой.** Ромашка недаром считается природным антисептиком - ей советуют промывать нос, полоскать больное горло. Эта полезная процедура смывает с носа бактерии и вирусы, которые мы цепляем в общественных местах.



