Родниковский РАБОЧИЙ

ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКАЯ ГАЗЕТА РОДНИКОВСКОГО РАЙОНА

● Издается с 1930 года. ● № 10 (10922) ● ВТОРНИК, 5 ФЕВРАЛЯ 2013 года. ● Цена в розницу свободная.

ПРИГЛАШАЕМ НА ИНФОРМАЦИОННЫЕ ВСТРЕЧИ АЛЕКСАНДРА ПАХОЛКОВА

В четверг 7 февраля глава администрации Родниковского района проводит информационные встречи с жителями деревни Тайманиха (помещение библиотеки, с 15-30 до 17 часов). В этот же день **Александр Пахолков встречается** с жителями Каминского. Встреча пройдёт с 17-30 до 19 часов в ДК с. Каминский.

В СОВЕТЕ ГЛАВ

31 января состоялось очередное заседание Совета глав органов местного самоуправления Родниковского района.

Члены Совета обсудили выполнение долгосрочной целевой программы "Кадры". Интервью на эту тему заместителя главы райадминистрации Романа Горохова читайте в одном из ближайших номеров нашей газеты.

На Совете было обсуждено выполнение плана мероприятий по предупреждению распространения африканской чумы свиней на территории нашего района. Острая опасность этого тяжелого заболевания животных миновала, но фермерам, а также держателям приусадебных хозяйств следует соблюдать определённые меры профилактики заболевания - о них наша газета не раз писала.

О ПРОЖИТОЧНОМ МИНИМУМЕ

Указом Губернатора установлена величина прожиточного минимума в Ивановской области за IV квартал 2012 года в расчёте на месяц на душу населения 6206 руб., для трудоспособного населения - 6728 руб., пенсионеров - 5114 руб., детей - 6018 руб. для оценки уровня жизни населения Ивановской области при разработке и реализации социальной политики и областных социальных программ, а также оказания социальной поддержки малоимущим гражданам.

РОДНИКОВСКИЙ РАЙОН: ЭПИДЕМИЧЕСКИЙ ПОРОГ ПО ОРЗ НЕ ПРЕВЫШЕН, НО БДИТЕЛЬНОСТЬ СОХРАНЯТЬ НАДО

Во многих регионах России бушуют эпидемии острых респираторных заболеваний. А что у нас? Эпидемический порог по ОРЗ в нашем районе не превышен. Однако начинается самое "простудное" время - надо сохранять бдительность и стараться элементарно защитить себя и своих детей от простуды: принимать всем известные профилактические меры (лучшая из которых - регулярно мыть руки с мылом), при первых признаках заболевания обращаться к врачу.

СЛАВНЫЕ ЮБИЛЕИ

Полвека созидания

Испокон века профессия строителя - одна из самых почётных и уважаемых. Родники по праву гордятся своей строительной отраслью, сердце её на протяжении многих лет - СМУ-11, которому на днях исполняется 50 лет. Об "этапах большого пути" известного предприятия мы попросили рассказать его нынешнего руководителя Евгения ВАСИЛЬЕВА:

- Евгений Иванович, когда и как было образовано ваше СМУ? Какие задачи перед ним ставились, кто стоял у его истоков?

- Пятого февраля 1963 года распоряжением Совнархоза Ивановского экономического административного района за № 850-р на базе строительного участка комбината "Большевик" было организовано СМУ-11 треста "Ивановострой". Исполнять обязанности начальника первой строительной организации города Родники было доверено Алексею Андреевичу Черственкову.

Новое СМУ-11 было создано для планомерной и эффективной работы по строительству объектов жилищного, промышленного и социального назначения в г. Родники и посёлке имени П. Каминского.

Так как новое СМУ-11 образовали на базе строительного участка комбината "Большевик", в структуру новой организации вошли рабочие с этого участка всех строительных специальностей - всего 199 человек. Это каменщики, плотники, штукатуры, маляры, землекопы, электросварщики, разнорабочие.

Первым руководителем, исполняющим обязанности начальника, как я уже сказал, был Алексей Андреевич Черственков. Главный бухгалтер в те времена - Сергей Иванович Козлов, бухгалтер - Александра Сергеевна Степанова, кассир - Галина Давыдовна Перфильева, прорабы - Аркадий Александрович Волков, Константин Иванович Котин и Николай Алексеевич Смолин, мастера - Михаил Петрович Чуканов, Виктор Васильевич Гроднев, Герман Михайлович Муравьёв и Геннадий Дмитриевич Соколов.

- Расскажите, пожалуйста, о том, как СМУ-11 развивалось дальше и стало крупнейшей строительной организацией района.

- В 1968 году по приказу управляющего трестом "Ивановострой" начальником Родниковского СМУ-11 становится очень умный, технически грамотный специалист - Аркадий Александрович Волков, который руководил организацией вплоть до 1987 года. Под его руководством очень широко раскрывается строительный потенциал организации, практически заново отстраиваются Родники и Родниковский район. Это и жилые дома мкр. Гагарина, "Южный", Рябикова, Шагова, средние школы № 3, № 4, детские сады, Дом культуры. В это время организация гордилась своими прекрасными кадрами - бригада штукатуров, возглавляемая высоким профессионалом Геннадием Георгиевичем Серовым неоднократно становилась лучшей бригадой треста "Ивановострой". Бригады каменщиков, возглавляемые Борисом Васильевичем Панковым, Вениамином Сергеевичем Черняевым, Юрием Михайловичем Меркеевым возводили все жилые дома и объекты промышленного и социального назначения.

В 70-90 годы силами СМУ-11 вводились в строй по 4,5-5 тыс. кв. метров жилья и это наряду с вводом детских садов, магазинов, школ. Выполняя Постановление Совета министров, СМУ-11 вносит большой вклад в развитие аграрного комплекса Родниковского, Вичугского и Лухского районов. Интенсивно возводятся жилые панельные дома, школы, детские сады, очистные сооружения и котельные в колхозах "Искра", "Большевик", "Россия", совхозах "Парский", "Светоч", "Горкинский", объекты Сельхозтехники в Родниковском и Вичугском районах и целый ряд объектов в Лухском районе, за ввод в действие которых прорабу Олегу Александровичу Золотову было присвоено высокое звание "Заслуженный строитель России".

- Чем живёт ваше предприятие сейчас, после перестройки, во времена капитализма?

- В последние годы СМУ-11 ведёт в основном ремонтно-строительные работы. Это и здание Публичной библиотеки, ремонты в отделениях ЦРБ. Введена в строй детская поликлиника, отремонтированы банки в Родниках, Вичуге, Кинешме, Пучеже.

Силами строителей СМУ-11 отремонтированы школа в п. Каминский, нарсуд г. Родники, основная школа № 2 и порядка 10 тысяч квадратных метров кровли жилых домов. И сегодня работники СМУ-11 успешно трудятся на объектах г. Родники и Родниковского района.

В этот славный день юбилея хочется поздравить всех ветеранов, бывших работников СМУ-11 с этой замечательной датой. Пожелать здоровья и благополучия. Огромное Вам спасибо за достойный вклад в развитие, расцвет нашего города и всей Ивановской области.

Подготовила
О. СТУПИНА

Полгорода у нас построено руками строителей СМУ-11.

КРИМИНАЛЬНАЯ ХРОНИКА

Любим пиво и кофе

В ночь на 28 января от подъезда дома № 8 в мкр. "Южный" угнали оставленный без присмотра автомобиль "Киа спортейдж". На следующий день молодой человек 1996 г. р. написал явку с повинной, признавшись в том, что в октябре прошлого года на пару с товарищем 1993 г. р. взломал холодильник возле ларька в мкр. 60-летия Октября и похитил оттуда примерно 25 бутылок пива.

Ловкую гражданку 1975 г. р. подозревают в мошенничестве: по данным полиции, в прошлом году она трижды предоставляла в отдел соцзщиты фиктивную справку о своих доходах с целью получить субсидию на оплату услуг ЖКХ и нанесла ущерб государству почти в 14 000 рублей. 3 февраля в магазине "Магнит-Родники" житель мкр. "Машиностроитель" пытался умыкнуть банку кофе "Якобс монарх".

Не обошлось и без семейных скандалов. Житель с. Каминский 1979 г. р. признался, что около часу ночи 30 января дома угрожал своей сожительнице убийством и при этом размахивал ножом. Ещё один семейный дебошир 1977 г. р. 2 февраля в квартире на 1-м Рабочем посёлке избил свою сожительницу и словесно оскорбил прибывшего на место происшествия полицейского.

В последний день января на улице в районе автовокзала обнаружили мёртвой 63-летнюю женщину.

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

ГИБДД ИНФОРМИРУЕТ

8, 15 и 22 февраля на территории Родниковского района сотрудниками ОГИБДД будут проведены мероприятия по массовой проверке водителей на состояние алкогольного опьянения, применение ремней безопасности, а также использование детских удерживающих устройств для перевозки детей в автомобильном транспорте.

ПОПРАВКА

В номере газеты за 1 февраля в информационном сообщении на 1 странице "С 1 февраля у пенсионеров повысится пенсия" по техническим причинам допущена опечатка. Размеры трудовых пенсий увеличены на 6,6%.

Приносим извинения сотрудникам ПФР и всем читателям газеты.

ИСТОКИ. ГОРОДУ РОДНИКИ И РАЙОНУ – 95 ЛЕТ

Крылатое прошлое России

Что сегодня бросается в глаза при подходе (подъезде) к населённому пункту в российской глубинке? Если это село то, прежде всего, церковь или то, что от неё осталось. Далее общие для всех сёл и деревень шагающие по полям и лесам опоры линий электропередач, водонапорные башни, высоченные, словно Бухарские минареты, башни для сенажа. А ведь всего полвека назад, или чуть поболее во многих поселениях, в первую очередь, задержался бы взгляд на ветреных мельницах - ветряках. Бесспорно, они разнообразили незатейливый сельский пейзаж, хотя, конечно же, строились не ради украшения.

В д. Вязово ветряк работал ещё в 50-е годы прошлого столетия, а в близлежащей деревне Малые Ломы стояли рядышком сразу два крылатых красавца. Вероятно, они построены были ещё до революции 1917 года зажиточными крестьянами, которых после раскулачивания сослали в места не столь отдалённые, а ветряки впоследствии стали колхозной собственностью.

Я всю жизнь поражаюсь смекалке и мастерству наших предков! Такое технически сложное сооружение, более 10 метров высотой, сделано исключительно из дерева при помощи топора, пилы да рубанка. Ну, может, разве что гвозди ковали в кузнице, да жернова, вероятно, откуда-то привезли. Шестеренчатый круг передачи вращения от вола к жерновам более метра в диаметре, тоже деревянный, причём зубья этой шестерёнки делались из твёрдых пород дерева: дуба, вяза. 2-3 человека с земли спокойно поворачивали вращающиеся крылья в нужном направлении - "ловили ветер". Работала мельница, в основном, осенью и зимой после уборки урожая. Весной и летом не до того. Посевная закончилась - травы поспевают, сенокосом управились на подходе озимые хлеба, потом яровые, картошка. Да к тому же и ветра летом не частые гости.

Когда начинались "мукомольные" дни, к мельнице съезжалось до десятка лошадиных подвод, на каждой мешков по 10 с рожью или пшеницей. В колхозе денег давали крохи, в основном расплачивались зерном и картофелем.

Свистел ветер во вращающихся лопастях, скрипел вал, урчали жернова, перемалывая зерно. Клиент мог попросить мельника помельче или покрупнее сделать помол, и мельник, постукивая по регулятору, поднимал или опускал жернов меняя тем самым качество размола. Хлеб выпекали в каждом доме. Из ржаной муки , на солоде. Только зайдёшь в дом - изумительный аромат свежеиспечённого хлеба, а вкус невероятный! В жизни не едал такой вкуснятины! Нынешний Бородинский хлеб в подмётки не годится тому хлебу из моего детства! Заведовал мельничным хозяйством Иван Иванович Вечерин - чуваш по национальности. Это был первый "иностранец", встреченный мною в жизни. Это сейчас смугленьких и чёрненьких сколько угодно, а в ту пору чуваш было для нас что-то экзотическое. Как мы надрывали от смеха свои детские животики, когда он кричал на всю улицу. " Чей корова на лугу гуляет?!" Летом он пас деревенский и колхозный скот, а зимой и осенью работал на теплице. Запомнилось его утверждение, что мельнику необходимо после работы выпить водки, иначе мучная пыль оседает и забивает внутренности. Часто посылал нас, тогдашних пацанов в магазин, где мы покупали для него четвертинку, которую он выпивал в конце работы, иногда делился выпивкой с кем-нибудь из мужиков.

Помнится, над Вязовом в начале 50-х впервые пролетел вертолёт - низко-низко. Он так здорово грохотал, что все повыбегали из домов, а женщины на полном серьёзе кричали: "Мельница полетела!"

Цивилизация не стояла на месте. В середине 50-х провели электричество, больше стало хороших двигателей внутреннего сгорания. Они и стали вращать жернова. Ветряки остались без работы. Наш ветряк простоял ещё лет 10 в бездействии, постепенно разрушаясь. Потом его у основания зацепили тросом и трактором уронили, а то и до беды недолго: детвора повадилась залезать наверх по полусгнившим ступенькам. Не стало ветряков и в соседней деревне. Не единожды читал, что в некоторых европейских странах в отслуживших своё ветряках создают музеи, открывают кафе "У мельника". Заведения эти, якобы, пользуются спросом - людям интересно прикоснуться к старине. А чтобы подобное происходило в нашем Отечестве - не слышал, а жаль. Есть, правда, пиво с названием "Старый мельник", но к теме нашего разговора это отношения не имеет.

В. КОЛИКОВ

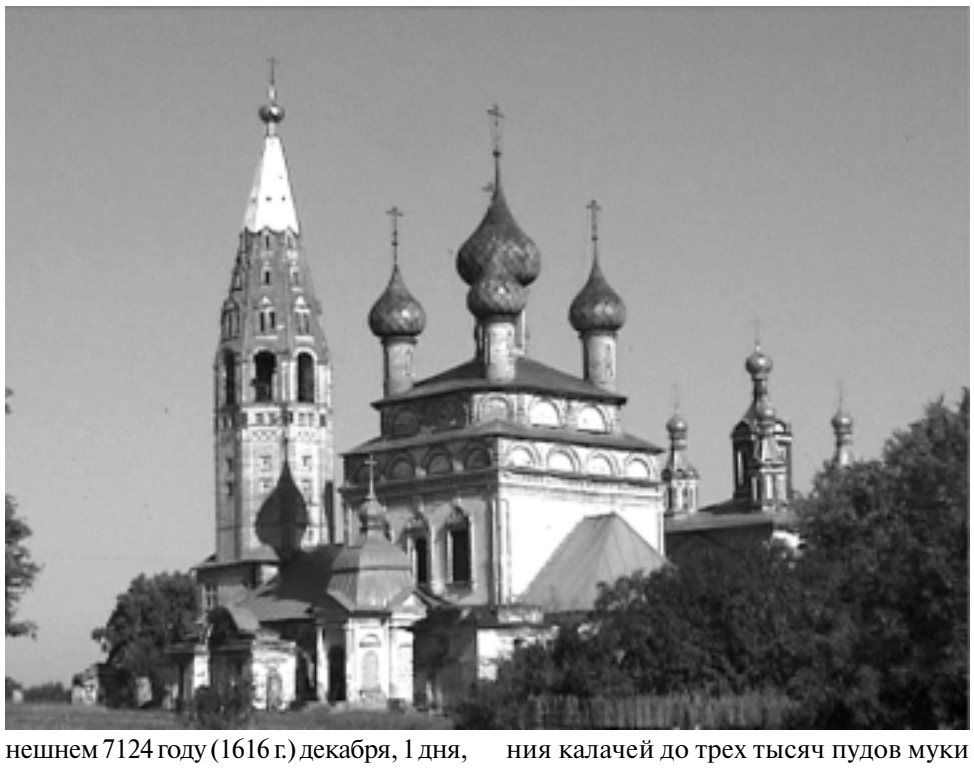
Парское. Из истории...

В 1995 году в издательстве "Ивановская газета" вышла замечательная книга Игоря Антонова "Жив ли дух в Отечестве моём?" Книга открывает для читателей многие малоизвестные страницы истории Ивановского края. Есть в книге и глава "Хранители истории", посвящённая селу Парское и его жителям. Не у каждого из читателей нашей газеты есть книга И. Антонова. Предлагаем вниманию родниковцев выдержки из "парской" главы книги.

...Парское во все времена принадлежало известным в России людям - князьям Шуйским, Морозовым, Голицыным, Трубецким. Первые из них правили селом на протяжении двухсот лет. Самый известный из Шуйских - царь Василий Иванович, часто приезжал в село на отдых, занимался в здешних богатых дичью лесах соколиной охотой.

Именно при нём Парское стало походить на город, с традиционным для тех времен посадом, княжеским двором, торговой площадью, дворами для челяди и ремесляной слободой. Как и во всех городах, были свои правила и для торговли, она разрешалась дважды в неделю.

Нелегко пришлось Парскому во времена великой смуты, село неоднократно подвергалось грабежу и разорению польских интервентов. Они совершали набеги даже после изгнания из Москвы ополчениями Минина и Пожарского. Об этом, в частности, говорится в письме дьяка Виторишки Григорьева: "В нынешнем 7124 году (1616 г.) декабря, 1 дня, пришел в Шую поганый вор Лисовский с литовские и русские воры и загнанные в село Парское... а крестьян многих секли и мучали, и дворян их разоряли, и животы их статки имели..."



... О ПРОМЫСЛАХ, КОТОРЫЕ РАЗВИВАЛИСЬ В ПАРСКОМ

Особенно оно славилось выпечкой из протёртой муки калачей (это же подтверждает в своих очерках и известный в Родниках краевед Владимир Сафронов). Их изготовлением занимались до шестидесяти дворов. Парские калачи повсюду пользовались огромным спросом. И понятно, свежевыпеченный калач можно было сжать в руке, а отпустишь пальцы - он принимал прежнюю форму. Объяснялось это тем, что выпекались калачи из особой, привезённой с низовьев Волги муки, обладающей большой клейковидностью, с использованием местного свежего льняного масла. Отдельные хозяйства расходовали для приготовления калачей до трех тысяч пудов муки в год. Обозы с калачами из Парского разъезжали вплоть до Москвы.

Славилось село и производством головных гребней. Ими пользовались практически на всей территории огромной Российской империи, так как изготовлялись только в Парском. Основателем гребенного производства был предприимчивый местный купец И. Лобанов. В начале гребешки изготовлялись вручную, а потом, с постройкой кирпичной фабрики, на механических станках. О размахе производства говорят отчётные данные за 1899 год: "На фабрике в Парском выработано 2 миллиона штук пальмовых и 500 тысяч роговых гребней".

В Парском работало и несколько текстильных фабрик. Их возведению способствовала всё та же Ивановская ярмарка, проходившая с 29 августа по 6 сентября. В отличие от других крупных ярмарок России она имела специфический характер - на ней основной объём торговли падал на ткани.

Молодёжь Online

НОВИНКА СЕЗОНА

Студенты зажигают

Всероссийский День студентов родниковская молодёжь впервые отметила большой и весёлой вечеринкой "Student·s party" в ночном клубе "Бездна". Инициатором её стал член Молодёжного Правительства

Антон Ледовских - организатор районного фестиваля хип-хопа. Он вместе со своим другом молодым учителем Александром Коноваловым очень удачно провел вечер, не позволив никому скучать.

На вечеринке родниковскую учащуюся молодёжь поздравляли с праздником зав. отделом по делам молодёжи и спорту Ольга Старикова и председатель Молодёжного правительства Любовь Назарова. В программе были выступления наших молодых музыкантов и певцов, стемы и популярная музыка от диджея. Достаточно назвать всем известных Вику Коновалову, Алексея Пелёвина, Антона Скоробогаткина, Антона Кудрякова и Дмитрия Ерёмина. В выступления органично вплетались разнообразные весёлые конкурсы - как индивидуальные, так и парные и, конечно, танцы. Кроме того, можно было запечатлеться на память у известного фотографа Марата Бакирова.

"Student· s party" получилось, хоть не всё, что первоначально задумывалось, удалось воплотить. Однако это только начало. Антон Ледовских и его друзья при деятельном участии отдела по делам молодёжи и спорту всерьёз взялись за организацию активного и интересного досуга

молодёжи, чтобы здесь, у нас в Родниках, можно было не только отдохнуть, но и себя показать.

Кстати, 18 января в киноцентре "Родник" начал реализовываться другой проект Молодёжного правительства, автором которого является Дарья Лосева, - "Антипопкорновое кино". Активная родниковская молодёжь собралась, посмотрела и обсудила фильм "Высоцкий. Спасибо, что живой". В киноцентре уже в этом году планируется организовывать встречи с известными актёрами и режиссёрами и знакомство с новинками российского и мирового кинематографа. Следующий просмотр будет **8 февраля в 17-20** . Предлагается посмотреть и обсудить фильм "Шоу Трумана".

Фото Марата Бакирова

Сто вопросов Татьяне

Ребята из районного союза детских общественных объединений ДАРР ("Добровольный актив родниковских ребят") продолжают своё неформальное знакомство с интересными, уважаемыми и успешными земляками в рамках проекта "Сто вопросов взрослому". Последняя встреча состоялась 25 января в родниковском загсе, чей интерьер приятно преобразился после ремонта. Юных гостей радушно встретила сама хозяйка Марина Швецова. А героиней стала руководитель родниковского отделения Управления федеральной миграционной службы России по Ивановской области **Татьяна Кирсанова.** Поскольку встреча проходила в день именин всех Татьян и в день российского студенчества, ребята особенно подробно расспросили Татьяну Валентиновну о её учёбе в Ивановском университете, о её студенческой жизни и увлечениях тех лет. Оказалось, что она закончила матфак ИвГУ с красным дипломом и 9 лет преподавала математику в средней школе № 2. Студенческие годы Татьяна Валентиновна вспоминает с удовольствием - было много всего интересного. И вообще, она - человек удивительно молодой душой. Несмотря на ответственный пост, Татьяна Валентиновна находит время послушать музыку и заняться чем-нибудь для души: с удовольствием вышивает, печёт пироги и даже пишет стихи.

Таланты в свете Рождества

Юные родниковки Екатерина Сокерина (ТО "Радужка" ЦДТ, рук. Олеся Суханова) и Нина Глазкова (художественное отделение ДШИ, преп. Вера Скрынникова) стали победителями областного фестиваля детского творчества "Рождественский подарок". Катя награждена за лучшее литературное произведение, а Нина - за рисунок на тему Рождества. Поздравляем девочек, желаем новых творческих успехов.

О тех, кто теперь в армии

В целях патриотического воспитания допризывной молодежи в образовательных учреждениях Родниковского района был проведен конкурс по оформлению стендов, посвященных военнослужащим по призыву, выпускникам данных учебных заведений.

Учащиеся собрали много интересной информации о ребятах, которые проходят службу в рядах Вооруженных Сил РФ, а также о тех выпускниках, которые решили связать свою судьбу с армией.

По итогам конкурса лучшими признаны стенды средних школ №2, №4 и Острецовской основной школы.

БУДЬ ПРОФИ!

Рабочая смена живёт интересно

Интересной, полнокровной жизнью живут учащиеся нашего профлицея. Конечно, прежде всего те, кто не привык сидеть сложа руки и интересуется общественной работой, занимается спортом, творчеством.

Вот, к примеру, совсем недавно на областных спортивных соревнованиях среди учащихся учреждений профобразования учащийся родниковского лицея Константин Жуков занял третье место в армрестлинге. А его однокашник Александр Смирнов стал лауреатом областного творческого конкурса "Героическое прошлое многонациональной России", посвященного Дню героев Отечества. Его видеопрезентация о нашем Герое Советского Союза Анатолии Рыжикове получила награду "За творческое воплощение истории страны в судьбе одного героя".

Сейчас учащиеся под руководством Аллы Леонидовна Маровой готовятся презентовать своё учебное заведение сразу в двух областных конкурсах: бизнес-фестивале "Региональный бренд", где выберут лучшие видеофильмы, буклеты и сайты профессиональных учебных заведений, и Арт-профи форуме, на котором учащимся предложено сделать оригинальную рекламу своим профессиям.

Впрочем, свои таланты юноши и девушки уже давно и с успехом демонстрируют и в стенах своего лицея. Второй год здесь проводится фестиваль "Я талантлив, я успешен". В 2012 году на нём ярче всего заявили о себе певцы и спортсмены. В этом году ожидается активное участие танцоров. С этого года в лицее начала действовать своя вокальная студия - закуплена необходимая музыкальная аппаратура.

Но не только о самореализации думают будущие рабочие. Ребята вместе со своими мастерами активно участвуют в волонтёрской

программе "ПУльс". Это постоянный патронат над пятью пожилыми одинокими людьми: помощь в уборке дома, в огородных и хозяйственных работах и даже ремонт. Осенью-весной учащиеся выходят на субботники под лозунгом "Сделаем город чище". В проекте "Город мастеров" делают своими руками подарки ветеранам профобразования и подшефным старикам. Действует в лицее и своя "Вахта памяти": ребята ухаживают за двумя памятниками в д. Горкино и Юдинка и проводят там митинги к Дню защитника Отечества и Дню Победы. А в этом учебном году появился ещё один волонтёрский проект, который можно было бы назвать "профориентация с младых ногтей": будущие рабочие проводят у себя в лицее мероприятия для учеников 2 класса Центральной городской школы - знакомят с профессиями, приобщают к спорту и рукоделию, угощают вкусной выпечкой и сладостями собственного приготовления. Растят себе смену!

На снимках: учащиеся нашего лицея шефствуют над школьниками и демонстрируют свои таланты.

Полосу подготовила О. СТУПИНА.

БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!

Только умный, любознательный и неленивый
ЖИВЁТ ДОЛГО И СЧАСТЛИВО

САМЫЕ ПОЛЕЗНЫЕ ПРОДУКТЫ

Сделайте болезням кисло

От навязчивой головной боли большинство людей могут избавиться довольно легко. Причём абсолютно без всяких лекарств. Надо лишь помассировать виски лимонным соком, смешанным с мёдом. Или просто положить на лоб лимонные дольки и какое-то время полежать. А ванночка с тёплой водой и разбавленным в ней соком этого целительного фрукта поможет ногам избавиться от усталости. И заодно - от отёков.

Итак, наш сегодняшний разговор о лимоне. В основном - о его пользе. Ну и несколько слов о том, почему в некоторых случаях употреблять его следует с осторожностью. Или вообще не употреблять.

ДОЛОЙ ХОЛЕСТЕРИН

Нам прекрасно известно о том, что лимон богат ценнейшим витамином С. А если кто и забыл - тому быстро напомнит об этом характерный кислейший вкус фрукта. Витамин С расщепляет холестерин (который затем выводится пектинами, также имеющимися в лимоне) и способствует образованию коллагена. А тот, в частности, заживляет раны, укрепляет сосуды и костную ткань.

Однако это - не единственный полезный витамин, которым богат лимон. В нём также есть витамины А, В1,В2, Д, Р. Скажем, витамин А способствует нормализации синтеза белков и происходящим в организме обменным процессам. Он улучшает зрение, состояние костей и зубов, замедляет процесс старения, помогает правильному распределению жировых отложений. А ещё "отлаживает" иммунную и эндокринную систему.

Давно замечено, что лимон хорошо влияет на волосы (те станут пышными, если в ополаскиваемую ими воду добавить лимонный сок) и на кожу. Он не только позволяет избавиться от пигментных пятен, прыщей и чёрных точек (массировать кожу ваткой, смоченной лимонным соком), но и разглаживает мимические морщины (делается маска из сока фрукта и оливкового масла). Здорового цвета лица можно добиться, если регулярно пить зелёный чай с лимоном. Кстати, для кожи фрукт полезен ещё и тем, что витаминизирует её и тонизирует кровообращение. Лимонная вода смягчает её, а смесь из такой воды, глицерина, одеколона и взбитого белка избавит от веснушек.

Кроме витаминов цитрус содержит соли меди и калия, эфирные масла, каротин. А также лимонную и яблочную органические кислоты, которые весьма полезны для нормализации обменных процессов. Между прочим, расслаивающимся в результате нарушения данных процессов ногтям поможет корка: надо всего лишь протирать их ею. Или делать для ногтей ванночки с лимонным соком.

БЕРЕГИТЕ ЗУБЫ

В ряде случаев лимон противопоказан. Правда, их не так уж много. Это гиперацидная (с повышенной кислотностью) форма хронического гастрита, язвенная болезнь двенадцатипёрстной кишки и желудка. Иначе есть серьёзный риск заполучить боли в желудке, спазмы и изжогу (поскольку лимон способствует повышенному выделению желудочного сока). Впрочем, от одной дольки лимона с чаем проблем не возникнет. Что касается беременных женщин, то в умеренном количестве фрукт им не повредит. И ещё. Не стоит верить разговорам, будто бы спринцевание лимонным соком позволит предохраниться от беременности. Не позволит. А вот ожоги слизистой оболочки влагалища при таком совершенно неразумном подходе к (якобы) контрацепции - вполне возможны.

Лимон вредно воздействует на зубную эмаль. Поэтому после его употребления не поленитесь почистить зубы - для собственной же пользы.

В остальных случаях лимон пойдёт только во благо. Перечислить всё в одной заметке, конечно же, не получится, но о некоторых (кроме перечисленных выше) расскажем.

Цитрус улучшает аппетит и пищеварение, обладает антивирусными, противомикробными, успокаивающими и антиглистными (семена и кожура) свойствами. Его сок рекомендуется при малярии, диабете, геморрое, колите, начальной фазе гипертонии, крупозной пневмонии, ангине и анемии, авитаминозе. И ещё - при желудочно-кишечных заболеваниях, сердечных нарушениях, мочекаменной болезни, увеличении щитовидной железы.

При простудах и ангинах полезно полоскать горло водой, в которую добавлена крупная поваренная соль и лимонный сок. А если вам приходится контактировать с больным гриппом - положите за щёку дольку этого целительного цитруса. Таким образом вы в значительной степени избежите риска нежелательного заражения.

Ежедневное употребление четверти лимона вместе с кожурой обостряет слух. А если вас укусило какое-либо назойливое насекомое, то и здесь фрукт окажется полезным. Приложите лимон к пострадавшему месту примерно на полминуты - и раздражение пройдёт.

ЛИМОННЫЕ МАСКИ

Успокаивающая. Смешать несколько капель лимонного сока с 1 ст. л. сметаны либо сливок и 1 ч. л. мёда. Кожу вокруг глаз защитите ватными тампонами или марлей. Снять маску тёплой водой через полчаса после нанесения. Пока маска на вас, поза должна быть как можно более комфортной.

Освежающая. Измельчите 1 ч. л. сухих корок. Смешайте с 1 ч. л. сливок (сметаны) и 1 ч. л. желтка. Нанесите на шею и лицо. Тёплой водой смойте спустя 20 минут.

Народный рецепт

Вот в каких случаях можно воспользоваться народными рецептами с применением лимона.

Резкое повышение давления. Если оно вдруг "скакнуло" до 200 или даже выше (а нужного лекарства под рукой не оказалось), выдавите в стакан кипятка сок одного лимона. Выпейте весь стакан за один приём, по столовой ложке. Это собьёт давление.

Увеличение щитовидки, гипертония. В течение двух недель пользуйтесь таким рецептом. Вместе с кожурой натрите половинку лимона. Смешайте с сахаром. Ешьте трижды в день по чайной ложке.

Обильные месячные. Пить лимонный сок, который послужит средством восстановления.

Небольшой ожог. Дезинфицировать его и ускорить заживление поможет компресс из лимона.

Отравление. Токсические вещества выведет лимонный сок, смешанный с тёплой водой.

Ломкость ногтей, трещины на коже, склероз. Разбавьте три четверти стакана кипячёной воды соком половины лимона. Смешайте с чайной ложкой мёда. Пить надо на протяжении двух недель, перед сном.

Мозоль. Хорошо распарив ногу перед сном, вытрите её насухо. Затем привяжите к мозоли кусок лимона (с коркой и мякотью). И так - в течение пяти дней. Затем мозоль сходит.

Заболевания желудочно-кишечного тракта, геморрой, мочекаменная болезнь, атеросклероз, нарушение обмена веществ. Сок половины лимона разбавить в половине стакана горячей воды. Пить трижды в день.

Бронхит. Вскипятите три четверти литра воды. Добавьте пять капель лимонного эфирного масла и чайную ложку соли. Затем дышите над паром.

Боль в горле, кашель. О лимонную корочку сильно потрите кусок сахара. Потом рассосите его.

Стоматит. Растворите в кипячёной воде (1 л), охлаждённой до 36-37 градусов, сок одного лимона и 2 ст. л. мёда. Полученной смесью дважды в день смазывайте больные места.

Порез. Кровь быстрее остановится, если наложить на него примочку из лимонной мякоти.

Помните: *в любом случае, прежде чем воспользоваться советами народной медицины, следует обязательно посоветоваться с врачом. Ибо реакция организма зачастую строго индивидуальна.*

Что любит и не любит печень?

Печень - это фильтр, через который пропускается все, попадающее в организм. И речь не только о питательных веществах. Какую только гадость не приходится нейтрализовывать нашей печени! И токсины, и яды, и органические соединения, и много чего другого. По данным американского Управления по контролю за пищевыми продуктами и лекарственными средствами (FDA), количество вредных веществ в них ныне достигает 60-80 тысяч, целый ряд из которых попадает в нашу печень. Прибавьте к этому регулярное для некоторых употребление различных химических лекарств.

Помимо избытка в пище вредных веществ и плохой экологии, человек сам усугубляет ситуацию и загоняет себя в угол. Это любовь к жирной и жареной пище, увлечение алкоголем, который также перерабатывается преимущественно печенью. И речь не только о крепких спиртных напитках. Так, две бутылки пива в день в 4 раза (!) увеличивают риск цирроза печени.

Итак, лучшее средство от проблем с печенью - профилактика. Поменьше жирного, жареного, мучного и вообще стараться не переедать. В идеале совсем отказаться от спиртного, а если употреблять его, то в безвредных для организма пределах: 24 г чистого алкоголя в день (50-60 мл водки или 250 мл вина) для мужчин и 16 г для женщин.

А что печень любит? В этом перечне грейпфруты, дыня, шиповник, фруктовые соки, нежирный творог, баклажаны, каша из мякоти тыквы, морская капуста, свекла. Весьма уместно чередование молочных и рыбных продуктов, в меру яйца - 1-2 в неделю. Полезно съедать в день по 1-2 зубчика чеснока и принимать настой мяты - 2 ч. л. на стакан кипятка (употребить его в течение суток). Среди растений, для печени, - бессмертник, зверобой, земляника, одуванчик, трилистник, шалфей. В перерывах между приемами пищи желательно периодически пить воду по 2-3 глотка, и общий объем ее может быть до 2 литров. На ночь, спустя 1-2 часа после ужина, полезен стакан теплой кипяченой воды, в которой растворена 1 ч. л. меда и несколько капель лимонного сока.

Сегодня гораздо проще пользоваться для профилактики вспомогательными средствами для улучшения функционального состояния печени - это так называемые гепатопротекторы. Речь о биологически активных добавках. Как правило, они создаются на основе лекарственных растений, в т. ч. плодов расторопши. Известно, что она обеспечивает мембранозащитный эффект, усиливает образование желчи и ускоряет ее выведение, нормализует процессы пищеварения и обмен веществ. Оптимально подобранный состав в таких биодобавках позволяет применять их так же, как поливитамины, обычно достаточно принять одну таблетку или капсулу в день.

СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА

Страничка о вкусной и здоровой пище

«Мой муж очень любит борщ и солянку, но я как ни сготовлю, ему всё не нравится. Научите, как правильно варить эти супы».

С. Прозорова

Научим , уважаемая С. Прозорова, обязательно научим! Ваш муж будет доволен.Только внимательно прочитайте эту страницу!

Наши любимые супы

Борщи

В отличие от щей это блюдо не является исконно русским. В Россию оно, по всей вероятности, пришло с Украины.

Борщ теперь готовят из свёклы и капусты. При этом свёкла служит одним из основных его компонентов.

Наряду со свежей, для борща используют и квашенную свёклу. Квасят не только корнеплоды, но и свекольную ботву.

Каждая хозяйка варила борщ на свой манер и из тех продуктов, какие были в доме, добавляя в него мясо, сало, чеснок и массу всякой всячины.

Блюдо это стало настолько популярным в России, что в некоторых районах его едят чуть ли не три раза в день. Не отсюда ли пошло слово "переборщить", т. е. перейти меру? Особенно любим борщ на Кубани, Дону и в других южных районах страны. Готовят борщи в течение всего года. Зимой в основном варят борщи, которые употребляют горячими, а летом предпочтение отдаётся холодным борщам.

Традиционным это блюдо стало в меню почти всех ресторанов, столовых, во многих кафе.

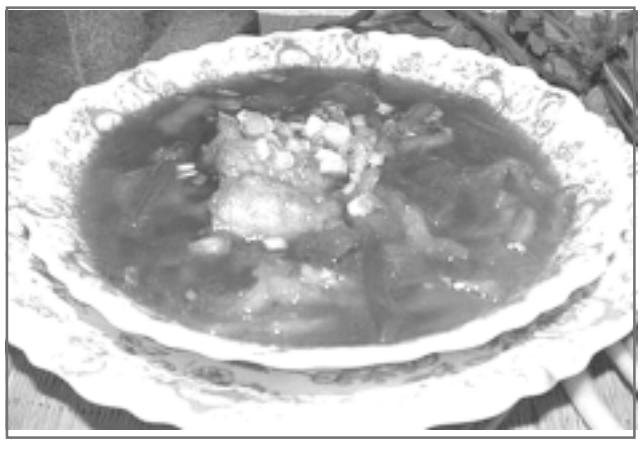
Борщ - красивое блюдо. Он имеет, как правило, яркий красноватый цвет. Вкус его кисло-сладкий, что достигается за счёт использования лимонного сока (уксуса, кислого кваса) и сахара. К борщам обычно подают сметану, ватрушки с творогом, крупеник, пампушки с чесноком, пирожки с мясом.

Предлагаем запомнить

Существует несколько способов кулинарной обработки свёклы для борща:

Тушение свёклы. Свёклу очистить, вымыть, нарезать соломкой или ломтиками, положить в кастрюлю с топлёным свиным салом (или животным маргарином) и прогреть. Налить в кастрюлю бульон (15-20% массы свёклы), положить томат-пасту или свежие помидоры, уксус, сахар, накрыть крышкой и тушить 1,5-2 часа, периодически помешивая.

Если свёкла имеет очень яркую окраску, уксус можно не добавлять. Иногда свёклу тушат с овощами и капустой.



Пассерование свёклы. Нарезанную свёклу вместе с морковью и луком сложить в глубокую посуду с разогретым топлёным салом и другим животным жиром, накрыть крышкой и прогреть на слабом огне, периодически помешивая, до полуготовности. Затем влить уксус, положить томат-пюре или свежие помидоры, сахар и прогреть ещё 10-15 мин.

Этот способ, по нашему мнению, более рациональный, так как способствует лучшему сохранению аромата и цвета борща, экономит время. Однако тушеная свёкла в борще более вкусная. Выбирайте сами.

БОРЩ ДОМАШНИЙ

Две крупные свёклы, 200-250 г белокочанной свежей или квашеной капусты, 1-2 морковки, 1 корешок петрушки, 1-2 луковицы, 1 столовая ложка томата-пюре или 2 свежих помидора, 2 столовые ложки жира (лучше свиного сала), 100 г шпика, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, соль по вкусу, 1,5-2 л мясного бульона или воды, зелень петрушки или укропа, 1/2 ст. сметаны.

В кипящий бульон или воду положить нашинкованную шашечками свежую капусту и варить 10-15 мин. Свёклу потушить или спассеровать с овощами, томатом-пюре, сахаром, уксусом, положить в бульон и варить до готовности. За 5 мин. до окончания варки заправить борщ чесноком, растёртым с салом, и кусочки шпика. Если капуста квашеная, её тушат и кладут в борщ вместе со свёклой. За 5-7 мин. до окончания варки борщ можно заправить мучной пассеровкой (1 столовая ложка муки), разведённой бульоном. Это сделает борщ более густым. В тарелку с борщом положить сметану, зелень петрушки или укропа.

При желании борщ можно сварить и с картофелем. В этом случае две картофелины нарезают брусочками и закладывают в борщ вместе с капустой.

БОРЩ МОСКОВСКИЙ

100-150 г свинокопченностей, 1 столовая ложка сливочного масла, остальные продукты, как для борща домашнего (кроме жира).

Для мясного набора на 4 порции: *120 г говядины (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка), 80 г копчено-варёного окорока (со шкуркой и костями), 2-3 сосиски.*

В мясном бульоне сварить свинокопченности, бульон процедить и вскипятить. Далее сварить борщ, как описано в предыдущем рецепте.

Варёное мясо, окорок, сосиски нарезать кусочками и опустить в кипящий борщ за 5-10 мин. до окончания его варки.

В тарелку с борщом положить сметану, зелень. К борщу подать ватрушки с творогом.

БОРЩ ПО-СТАРИННОМУ

400 г грудинки, 200 г копчённого гуся или куры, 1 сырая свёкла, 100 г свиной копчёной грудинки, 150 г кореньев (петрушки, сельдерея), несколько зубчиков чеснока, 300 г квашеной свёклы, 200 г свежей капусты, 1 луковица, 50 г свиного шпика, соль, перец по вкусу, зелень петрушки или укропа, 2 л кваса, 1/2 ст. сметаны.

Сложить в большой горшок или кастрюлю нарезанные кусками сырую говяжью грудинку, гуся, свиную грудинку, квашенную свёклу вместе с соком, нарезанную в произвольной форме капусту, нашинкованные коренья, лук и залить всё квасом. Сюда же добавить натёртую на тёрке сырую свеклу, выдержанную в воде в течение трёх дней. Всё посолить, поперчить и поставить кастрюлю на огонь. Образующуюся пену снять. Когда пенообразование прекратится, поставить кастрюлю в разогретую духовку и варить борщ в течение 4 часов, периодически помешивая.

Перед окончанием варки добавить в борщ чеснок, растёртый со шпиком, сметану. К борщу подать пшеничную кашу.

Квашеная свёкла готовится так: свёклу очищают от кожицы, нарезают тонкими ломтиками, складывают в стеклянную банку, заливают кипяченой водой, закрывают банку крышкой и оставляют в холодильнике на 2 недели.

БОРЩ СИБИРСКИЙ

2 крупные свёклы, 150-200 г свежей или чуть меньше квашеной капусты, 1 картофелина, 3 столовые ложки фасоли, 1 морковка, 1 луковица, 1 столовая ложка томата-пюре, 1 столовая ложка свиного топлёного сала, 3-4 дольки чеснока, 1 столовая ложка сахара, 1,5 л бульона или воды. <u>Для фрикаделек</u>: 200-250 г говяжьего мяса, 1/2 луковицы, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 яйцо, 2 столовые ложки воды или молока.

Фасоль перебрать, промыть, залить холодной водой и варить на слабом огне в закрытой кастрюле до размягчения.

В кипящий бульон или воду положить картофель, нарезанный кубиками, и варить 10-15 мин. Добавить тушеную свёклу, пассерованные овощи. За 5-10 минут до окончания варки положить вареную фасоль, сахар, специи, чеснок, специи, чеснок, растёртый с солью.

Подготовленное для фрикаделек мясо прокрутить 2 раза через мясорубку вместе с луком, слегка обжаренным в жире. В фарш добавить сырое яйцо, соль, перец, холодную воду, и хорошо всё перемешать. Из этой массы скатать в форме небольших шариков фрикадельки. Переложить их в борщ за10-15 мин. до окончания варки.

Солянки

Солянкой в русской кухне обычно называют густой суп, приготовленный на очень крепком мясном, рыбном или грибном отваре с острыми пряными приправами. Однако в народе в ходу под таким названием и жареная капуста.

Слово "солянка" стало употребляться не так давно. Еще в прошлом веке этот суп назывался "селянка", т. е. крестьянская еда, представляющая собой горячую похлёбку с мясом, капустой, луком, огурцом. Солянка как бы соединила в себе компоненты щей (капуста, сметана) и рассольника (солёные огурцы, рассол).

Со временем кисло-солёно-острая основа этого блюда значительно усилилась за счет добавки таких приправ, как маслины, каперсы, лимон, хлебный квас, солёные или маринованные грибы. В результате блюдо стало более солёным и острым и, возможно, как следствие этого, изменилось его название.

Солянки в России готовят трёх видов: мясные, рыбные, грибные. При этом в состав супа включают самые разные виды мясных и рыбных продуктов. Кстати, отсюда и ещё одно значение слова "солянка", т. е. мешанина, неразбериха. Рассказывают, что это название появилось в те далёкие времена, когда по большим праздникам в деревнях готовили суп для всех жителей. И каждый приносил те продукты, которые у него имелись. Все это складывалось в один общий котёл и таким образом трудно было разобрать в еде, что, сколько и кто принес. Не берёмся подтверждать достоверность этого поверья, но сегодня русские люди называют солянками всякую смесь из разных компонентов (овощи, мясо, рыба и др.).

Предлагаем запомнить

Разнообразные мясные и рыбные продукты, свежие и сушеные грибы, используемые в солянках, варят в концентрированных бульонах.

Солёные огурцы для солянок припускают тем же способом, как и для рассольников.

Репчатый лук в солянках, как правило, пассеруют с томатом-пюре.

У оливок удаляют косточки.

Если в супе используется лимон, то его очищают от цедры и нарезают кружочками.

МЯСНАЯ СОЛЯНКА

800 г говядины, 150 г телятины, 150 г курятины, 100 г ветчины, 2 сосиски, 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 солёных огурца, 10 солёных рыжиков, 10-12 оливок, 1 столовая ложка каперсов, 1 ст. густой сметаны, лавровый лист, перец, соль по вкусу, 2 л воды.

Сварить бульон из мяса с кореньями, лавровым листом и чёрным перцем. Мясо вынуть из кастрюли и использовать для другого блюда. В этом же бульоне сварить курицу, телятину, ветчину, сосиски. Курицу нарубить на мелкие кусочки, ветчину и сосиски нарезать очень мелко и снова положить в бульон. На сливочном масле обжарить с мукой мелко нашинкованную луковицу, развести бульоном и влить в кастрюлю с солянкой. Затем положить в солянку припущенные огурцы, мелко нарезанные рыжики, а также оливки и каперсы. Довести до кипячения и, убавив огонь, варить 10-15 мин. За 1-2 мин. до окончания варки добавить сметану. Курицу можно класть в солянку, предварительно обжарив в масле.

СОЛЯНКА ДОНСКАЯ

250-300 г осетрины или судака, 300-350 г головизны, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 солёных огурца, 1 столовая ложка каперсов, 10-12 маслин, 2-3 свежих помидора, 1 столовая ложка томата-пюре, 2 столовые ложки сливочного масла, 1,5-2 л рыбного бульона, соль, перец по вкусу, 1/2 лимона.

Сварить из головизны концентрированный рыбный бульон и процедить. Морковь нарезать кружочками, а лук - кольцами и обжарить на сливочном масле, добавив в конце томат-пюре. В кипящий бульон положить подготовленные овощи, ошпаренные порционные куски осетрины, припущенные солёные огурцы, каперсы и варить до готовности рыбы. За 5-10 мин. до окончания варки опустить в солянку нарезанные кружочками свежие помидоры, соль, перец. В тарелку кладут куски осетрины, нарезанную головизну, маслины, кружочек лимона и мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

ЖИВИ И ПОМНИ

Мир добрее, когда смеются дети

28 января в отделе по Родниковскому району Комитета Ивановской области ЗАГС прошло занятие с участниками проекта "Живи и помни" о "детях войны" на тему "Функции ЗАГСа". В ходе занятия была получена информация о рождаемости в Родниках и Родниковском районе в предвоенные и военные годы. Мы были шокированы теми цифрами, которые назвала директор ЗАГСа Марина Швецова. Она рассказала, что рождаемость в военные годы упала по сравнению с 1940 годом почти в 5 раз. На наших лицах появился ужас и удивление, когда нам наглядно продемонстрировали документы об актах рождения военных лет. Ещё больше нас потрясли диагнозы, от которых умирали дети: дистрофия 2 степени, воспаление лёгких, дифтерия, диспепсия, коклюш, туберкулез, ветряная оспа и врожденная слабость. Эта причина смерти удивила больше всего. Если б не было войны, то последнего диагноза из перечисленных вообще не было бы. Беременные женщины работали наравне со всеми и не думали о последствиях, о том, какой родится ребенок. Дети умирали в младенчестве, не прожив и месяца, в большинстве своем - от дистрофии. Наши бабушки говорили: "Детей с первого месяца жизни кормили хлебом. Хлеб мочили водой, заворачивали в тряпочку и давали ребёнку сосать. Все это называлось "хлебная соска"".

Марина Александровна рассказала о "провальной яме войны".

1940 год - 1811 детей
1941 год - 1938 детей
1942 год - 879 детей
1943 год - 303 ребёнка
1944 год - 410 детей
1945 год - 641 ребёнок

Из этих данных видно, что самая маленькая рождаемость была в 1943 году. Мы благодарны женщинам, которые смогли вырастить детей в сложное военное время. Спасибо им за то, что их дети - "дети войны"- живы. И сейчас они встречаются и общаются с нами.

Выражаем благодарность начальнику Отдела по Родниковскому району Комитета Ивановской области ЗАГС - М.А.Швецовой за предоставленную информацию.

Особая благодарность нашему руководителю Н.А.Николаевой за интересный проект, в котором мы принимаем участие.

Участники проекта "Живи и помни"
Надежда Кипина
и Дарья Долинкина.

Очень вкусно!

ЛУКОВЫЕ БУЛОЧКИ

В миску влить 0,5 стакана воды или молока комнатной температуры. Растворить 30-40 г прессованных дрожжей, посолить, влить 0,5 стакана растительного масла без запаха. Добавить столько муки, чтобы вышло тесто как на блины, пусть оно постоит 5 минут.

Мелко нарезать 1 луковицу (чем мельче, тем лучше). Добавить в тесто лук, и столько муки, чтобы получилось густое тесто, и вымесить. Тесто может слегка прилипать к рукам. Разделить его на колобки размером с небольшое яблоко. Поставить печься в заранее разогретую духовку.

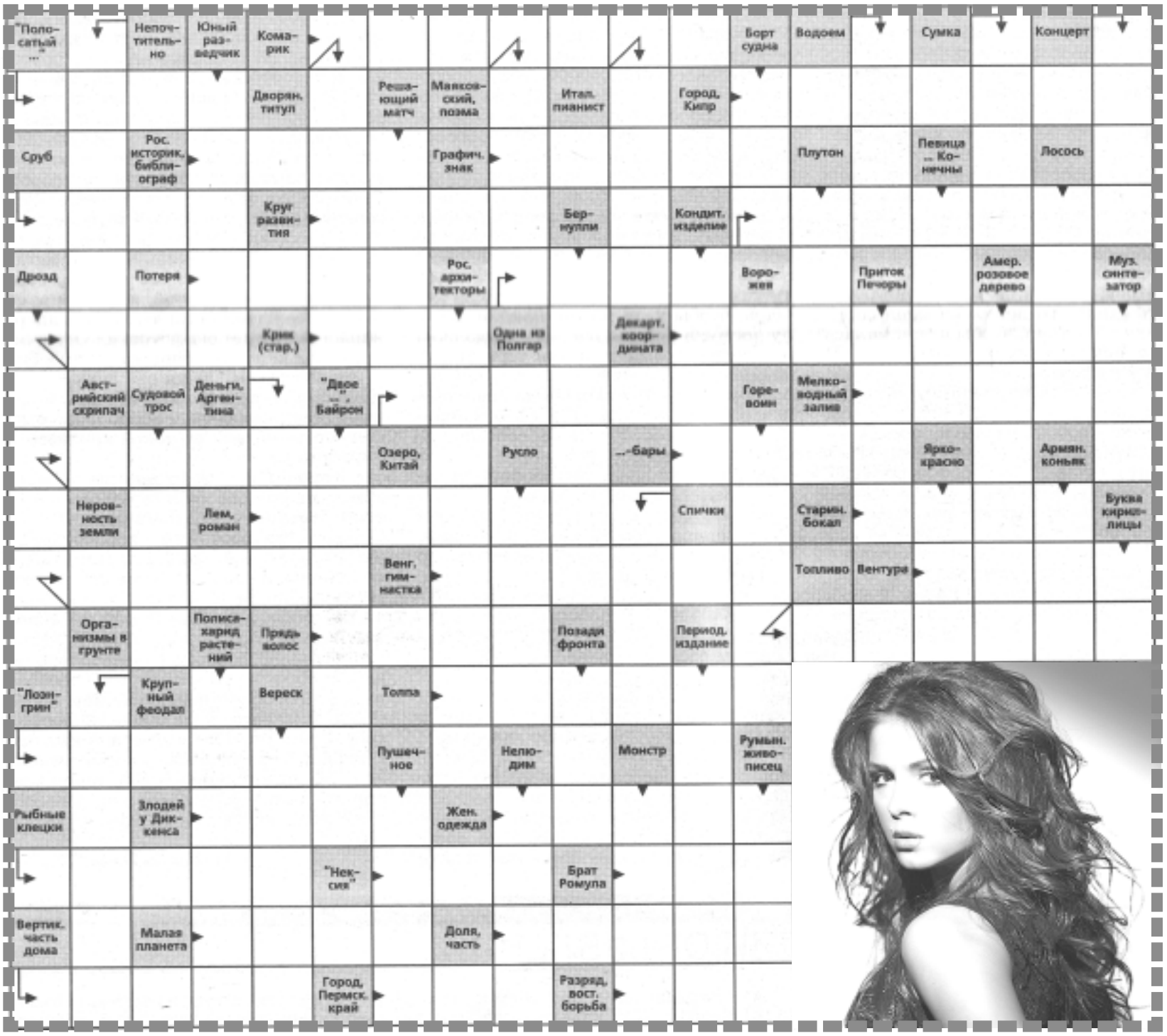
Приготовление и выпечка занимают не более 30 минут. Тесто можно использовать для пиццы - оно лёгкое и дешёвое.

ПИРОЖКИ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО ТЕСТА

Истолочь горячий вареный картофель и пропустить через мясорубку. Добавить на 500 г картофеля - 1 ст. ложку сливочного масла, 2 ч. ложки сахара и еще раз перемешать.

Из полученной массы сделать круглые лепёшки, положить начинку, слепить пирожки. Пирожки обсыпать мукой и обжарить. Подавать в горячем виде.

СКАНВОРД



Ответы на сканворд от 29 января

По горизонтали. Чудесно. Прицеп. Ситро. Белл. Спад. Жако. Арко. Омут. Покер. Корт. Томари. Неон. Тихонов. Нептун. Дхол. Горб. Рубанок. Ропс. Арум. Обои. Лисица. Кроше. Бон. Гель. Скит. Чага. Омса. Зов. Сок. Емь. Пта. Катулл. Чека. Лемур. Гид. Солдат. Бикини.

По вертикали. Чрево. Должен. Смак. Руда. Цинк. Псы. Когти. Спирт. Тьма. Арес. Окна. Роом. Отон. Ом. Урду. Предлог. Титр. Овер. Борода. Турок. Намет. Луи. Чадо. Гол. Оки. Бриг. Опал. Оце. Арс. Уши. Базелла. Новь. Севери. Фикус. Омлет. Спаги. Канди. Стул. Чуб.

Апельсиновое желе

4 апельсина, 200 г сахара, 2 стакана воды, 1 ст. л. желатина, лимонная кислота.

Апельсины вымыть, разрезать пополам и осторожно, чтобы не повредить кожуру (она нам ещё пригодится) выдавить апельсиновый сок. Убрать из кожуры остатки мякоти. Замочить желатин. В воду всыпать сахар и поставить на огонь. Затем влить желатин и нагревать, постоянно помешивая, до полного растворения. Не кипятить! Далее снять с огня, влить апельсиновый сок, добавить по вкусу лимонную кислоту, процедить, дать немного остыть и вылить в половинки корок апельсина, из которых выжимали сок. Поставить в холодильник.

Спина болит, руки не устают!

ЧУДО-ЛОПАТА ТОРНАДО и культиватор

Казалось бы, что может быть нового в таком древнем деле, как рыхление почвы?

Инструментальный завод Екатеринбурга разработал чудо-лопату "Пахарь". За счет удобной конструкции лопаты и специальных рычагов рыхление почвы происходит даже от небольшого усилия рук. При этом работающий не поднимает и не поворачивает пласт земли. А это особенно важно для пожилых людей, страдающих от боли в пояснице.

Глубина рыхления почвы 23 см, ширина - около 40 см, - это целая грядка. При работе чудо-лопата не рассекает корни сорняков, что предотвращает их распространение. Земля после обработки рыхлителем такая мягкая, что не нужны грабли.

Производительность труда при использовании чудо-лопаты 1-2 сотки в час, причем без труда ею могут работать даже женщины и дети. Таким образом, стандартный участок в 5-6 соток один человек легко вскопает за 5 часов работы. А удобство конструкции заставит садоводов навсегда забыть об усталости и болях в спине после работы обычными приспособлениями.

Ручной культиватор Торнадо без труда позволит вам разрыхлить любой, даже заброшенный, участок, а также междурядья и приствольные участки деревьев, не повреждая их корни. Главное преимущество инструмента - работа с прямой спиной и меньшими усилиями на поясницу. Благодаря уникальной геометрии зубьев культиватора Торнадо, которые очень остры и прочны, вы так же легко избавитесь от сорняков и прочего мусора в почве. Вес культиватора всего 2 кг, глубина рыхления почвы до 20 см без оборота пласта. Применение ручного культиватора позволит навсегда исключить химикаты, используемые против сорняков, так как он, культиватор, удаляет сорняки с корнями

Начало сезона совсем близко, поэтому многие дачники уже заранее позаботились о покупке **чудо-лопаты** и Торнадо, спешите и вы! Хотите перекапывать участок с радостью? Приходите на выставку-продажу **чудо-инструментов** от производителя!

Первому покупателю в подарок мини торнадо

ВЫСТАВКА-ПРОДАЖА чудо-инструментов состоится 9 февраля с 9 до 12 часов в ДК «Лидер»

Так как количество товара ограничено, вы можете заказать его по телефону 89036022991.

ПРЕДЪЯВТЕЛЮ КУПОНА СКИДКА 50 РУБ.

---

12 февраля (вторник) г. Родники РДК "Лидер" мкр. Шагова, 1

Вятские меха

г. Киров

ИП Ставицкий С. А.

проводит выставку-продажу:

- НАТУРАЛЬНЫХ ЖЕНСКИХ ШУБ;

- ЗИМНИХ ПАЛЬТО;

- ГОЛОВНЫХ УБОРОВ

При покупке шубы или зимнего пальто в кредит или за наличные средства скидка до 20%*

Беспроцентная рассрочка до 1 года, первый взнос за зимнее пальто 500 рублей!**

Кредит до 3 лет***

Время работы с 10 до 18 часов.

* Подробности у продавцов.

** Рассрочку предоставляет ИП Ставицкий С. А.

*** Кредит предоставляет ОАО "ОТП Банк" лицензия "№ 2766 от 04.03.2008 г.

Администрация муниципального образования «Родниковский муниципальный район»
Родниковское местное отделение общероссийской общественно-государственной организации ДОСААФ России
Родниковский мотоклуб «Русь»

9 февраля в 11-00
ТРАССА МОТОКРОССА
(район асфальтового завода)

КРОСС НА СНЕГОХОДАХ НА КУБОК ГРУППЫ КОМПАНИЙ « РАДАР-АВТО ИВАНОВО »

(участвуют команды Ивановской, Владимирской, Костромской, Нижегородской, Ярославской областей, г. Москва и др.)

ПРОДАМ

Профлист, метчерепицу, плоский лист толщиной от 0,45 до 0,9 мм. Металлопрокат в ассортименте, арматура, сетка кладочная, профтруба, сетка рабица. Ворота, калитки, секции для забора. Адрес: М. Ульяновой, 8В. Тел. 8(49336) 2-06-41, 89065141769.

Дрова березовые колотые с док. для субсидии. Тел. 89158200066.

1-комн. кв-ру 1 эт. мкр. Шагова, 10. Тел. 89158408352, 8(49354)36497.

2-комн. кв-ру на пл. Ленина. Тел. 89621599423.

2-комн. кв-ру мкр. Шагова, 5/5, недорого. Тел. 89051059438.

2-комн. кв-ру, ц. 280 т. р., ванна, туалет, вода. Тел. 89051071705, 89050585438.

3-комн. кв-ру, общ. пл. 60 кв. м., 1 эт. или обменяю на 2-комн. кв-ру. Тел. 89051574970.

3-комн. кв-ру с. Парское. Тел. 89092482473.

3-комн. кв-ру р-не сельхозтехники. Тел. 89621638579.

Дом дерев. с г/о, 70 кв. м., 3 комнаты 23,4/19/13,3, после ремонта 2011 г. в., отделан совр. материал., метал. гараж, вода, цена догов. Тел. 89161536210, Елена, 89106828860, Галина Ивановна.

ВАЗ 21053 1995 г. в. небитая, некрашен., ц. 25 т. р. Тел. 89051558526.

ВАЗ 21053 2002 г. в., в хор. сост., ц. 45 т. р. Тел. 89605070922.

Грузовой а/м ФАВ-1031 2007 г. в. Тел. 89203443412.

Форд-Фокус-1 2004 г. в., дв. 1,8., цв. сереб., ц. 300 т. р., торг. Тел. 89206733217.

Чери Амулет 2006 г. в. Тел. 89605111859.

Брус, доску длиной до 7,5 м; хвоя по вашим размерам. Тел. 89605022102.

Дрова. Тел. 89612449440.

Сено. Тел. 89092486203.

КУПЛЮ

ЛОМ ЦВЕТНЫХ МЕТАЛЛОВ И АККУМУЛЯТОРЫ Б/У. Тел. 89038795960, 89106891541.

Дом, дачу, без посредников. Тел. 89605084821.

Наковальню. Тел. 89203602908.

Сенокосилку. Тел. 89203559198.

СДАМ

1-комн. кв-ру на 60 лет Октября на длит. срок. Тел. 89051569943.

Помещение на Гагарина. Тел. 89644949944.

В аренду офис 24 кв. м. в центре города. Тел. 89806884444.

В аренду по помещение на рынке 44 кв. м. (можно под склад). Тел. 2-26-61.

В аренду боксы в тёплом автогараже, имеются смотровая яма и подъемное оборудование, можно на время ремонта. Адрес: Северный проезд, 5. Тел. 2-22-67, 89605050222.

СНИМУ

Семья снимет 1-комн. кв-ру в мкр. Гагарина, Южный. Порядок и своевр. оплату гарантирую. Тел. 89203440743.

Семья снимет 2-комн. кв-ру в мкр. Машиностроитель. Тел. 89605092277.

Семья снимет 2-комн. кв-ру на длит. срок мкр. Рябикова порядок и оплату гарантируем. Тел. 89605121484.

Кв-ру на длит. срок. Тел. 89206775456.

УСЛУГИ

СЕРВИС - ЦЕНТР

Ремонт: насосные станции, водонагреватели, мойки высокого давления, дренаж. насосы. Ул. Ильинская, 1. Тел. 89158343239, Александр.

Ремонт квартир, домов, сантехника. Выезд на село. Тел. 89203594745, 89612453261.

Насосные станции. Установка. Ремонт. Запчасти. Тел. 89158343239.

Ремонт холодильников и авт. стир. машин. Запчасти. в наличии и на заказ. Гарантия. Тел. 2-46-98, 89051065369.

Копаем, чистим, ремонтируем колодцы. Тел. 89605014158, 89065154839.

ТАКСИ. Тел. 89011911262, 89066184811, 89158137396.

Грузоперевозки Газель-тент. Тел. 89051088603.

Грузоперевозки Газель. Тел. 89605070482.

Грузоперевозки. Кран 3т, КАМАЗ 10 т. Тел. 89051051180.

Грузоперевозки Газель-тент. Тел. 89038887031.

Такси "Родники" 2-22-22, 89303562858, 89612456940, 89158418165. **Низкие цены.**

Ремонт домов, квартир. Сантехника. Тел. 89611198144.

МАСТЕР НА ЧАС! Тел. 89065101815.

Ремонт и работы по дому, любая помощь по хоз-ву, перетяжка мебели, работы по электрике. Тел. 89051577390.

Строительные и ремонтные услуги любой сложности. Тел. 89605084821.

Сантехник по вызову. Замена труб, установка унитазов, ванн, счетчиков и т. д. Тел. 89203553940, Александр.

Эл. монтаж любой сложности, замена счетчиков, подкл. стир. машин, замена ввода. Тел. 89065151582.

Профессиональный электрик. Тел. 89092472025.

Ремонт телевизоров. Тел. 89605108642, 2-13-18.

Ремонт автом. стир. машин, з/части. Тел. 89066190371.

Ремонт и настройка компьютеров. Решение проблем. Удаления баннеров. Тел. 89203472238, 89158138038.

Пайка радиаторов. тел. 89050590708.

Услуги сиделки, уборка жилых и служебных помещений. Тел. 89605096266.

Деньги в долг от 10 000 до 30 000 руб. сроком от 6 до 12 мес. от 2% в неделю. Подробности 89632166660 , Дмитрий.

Открылся Автосервис. Шиномонтаж. Автомойка. Адрес: Школьный пер. 4, возле ДОСААФ . Ремонт ходовой, двигателей, выхлопной системы, сварка. Тел. 89203463154.

РАБОТА

Деревообраб. предприятию требуются 2 мастера с опытом работы. З/плата от 30 000 р. Тел. 89203509393.

Интенсивно развивающемуся предприятию по деревообработке с постоянными поставками сырья требуются рабочие на ленточную пилораму. З/плата от 15 000 р.; рабочие на линию по деревообработке - з/пл от 18 000 р.; подсобные рабочие. Пятидневка. Тел. 89303480462, 89051554532.

Организации требуются квалифицированные плиточники, отделочники, разнорабочие. Тел. 89106804021.

Требуется водитель на Газель, а также сторожа, истопник. Тел. 89051087703.

Требуется бармен, официантка. Обр. кафе «Изабелла», после 14.00.

Швейному цеху в сельхозтехнике срочно требуется закройщица. Тел. 89092476169.

ОРГАНИЗАЦИЯ
примет на работу
ИНЖЕНЕРА - ЭЛЕКТРИКА

Требования: высшее электротехническое образование, опыт работы на руководящей должности по специальности.

Трудоустройство согласно ТК РФ, зарплата по результатам собеседования

Тел. 8(49336) 2-39-47 добавочный 3008, 8. 910 698 72 60.

Коллектив ОБУЗ «Родниковская центральная районная больница» выражает искреннее соболезнование медицинской сестре детской поликлиники **Ворониной Галине Владимировне** в связи с преждевременной смертью супруга

ВОРОНИНА
Николая Валентиновича.

Поздравляем
с 60-летием

Уважаемого **Сергея Алексеевича СТЕПАНОВА** поздравляет многочисленная родня и желает здоровье крепкое иметь, в делах садовых преуспеть, дорогу в лес не позабыть, трофей заветный свой добыть!

Поздравляем
с юбилеем

От всей души поздравляем **ШАРОВУ Тамару Васильевну**.

Было трудно, но ты не сдавалась,
Было больно не хныкала ты,
И всегда ты собой оставалась,
И порою сбывались мечты.
Быть такою тебе мы желаем
Много лет, много радостных дней.
С юбилеем тебя поздравляем,
Будь здорова, душой не старей.

Подруги.

ВНИМАНИЮ КРОЛИКОВОДОВ И ОХОТОВЕДОВ!
11 февраля с 9-30 до 10-30 у входа на рынок будет производиться закупка шкур кролика и лесной пушнины. Тел. 89207035760.

ВНИМАНИЮ НАСЕЛЕНИЯ!
6 февраля 2013 года с 14:00 до 16:00 прием граждан проведет член Общественной наблюдательной комиссии Ивановской области по осуществлению общественного контроля за обеспечением прав человека в местах принудительного содержания и содействия лицам, находящимся в местах принудительного содержания Лопатин Николай Игоревич. Место проведения – БУ «Ивановский дом национальностей» (г. Иваново, ул.Почтовая, д. 3). Предварительная запись по телефону 8 (4932) 90-15-30.

ОАО "ИВАНОВООБЛГАЗ" НАПОМИНАЕТ!

Во избежание несчастных случаев необходимо строго соблюдать Правила пользования газом в быту, в том числе:

- Обеспечивать постоянный приток свежего воздуха в помещение, где установлено оборудование, открыв форточку (окно) или используя приточные устройства (клапаны);
- При пользовании газовыми проточными водонагревателями и отопительными аппаратами проверять наличие тяги до розжига и во время работы прибора.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- Пользоваться газовыми приборами при закрытых форточках (окнах), при отсутствии тяги в дымовых и вентиляционных каналах.
- Заклеивать вентиляционные каналы, карманы для чистки дымоходов.
- Вносить изменения в устройство дымовых и вентиляционных систем.
- Использовать газ и газоиспользующее оборудование не по назначению (использовать газовую плиту для обогрева помещения).
- Пользоваться газоиспользующим оборудованием с отводом продуктов сгорания в дымоход одновременно с работающими системами принудительной вентиляции (вентилятор, вытяжной зонт).
- Проводить самовольную замену и перестановку газоиспользующего оборудования.

Соблюдение этих простых правил и своевременное техническое обслуживание внутридомового газового оборудования (ТО ВДГО) способны свести к минимуму число трагедий, связанных не только с потерей здоровья и имущества, но и жизни.

Родниковский производственный участок филиала «Фурмановрайгаз».

Поздравляем
с юбилеем

Коллектив учителей восьмилетней школы № 4 от всей души поздравляет **ВИНОГРАДОВУ Нину Ивановну** с юбилейным днем рождения.

В день юбилея, радостный и грустный,
И в этот год, и через много лет
Пусть рядом никогда не будет пусто,
А будут те, кого дороже нет...
Пусть будет мир в душе, здоровы дети,
Достаток в доме и крепка семья.
Пусть радость каждый новый день осветит
И верными останутся друзья.

Поздравляем
с днем рождения

КОРОВКИНУ Алевтину Зотиковну.

Вы прекрасная, сильная женщина,
Вы опора компании всей.
И ни разу ещё не замечены
Без шикарной улыбки своей.
Вы - эталон для коллектива,
И энергична, и добра,
Мила, изящна и красива,
И пунктуальна и бодра.
Вас поздравляем с днем рождения!
Желаем быть всегда такой,
Достойной всякого почтения,
Для нас не будете иной!

Коллектив.

10 февраля с 15 до 15-15 часов на рынке города состоится продажа кур-молодок рыжих и белых, возр. 5,5 мес., привитые.
Тел. 89644904561.

ТЕПЛИЦЫ
И ПАРНИКИ
компании "ВОЛЯ".

РАЗНООБРАЗИЕ ФОРМ, РАЗМЕРОВ, ПРОЧНОСТЕЙ!
Адрес: г. Вичуга, ул. Б. Хмельницкого, д. 1.
Тел. 8(49354) 3-73-11, 89109917354.

Такси «НОВОЕ»

Наш номер запомнить легко:
все четные цифры
по возрастающей

2-2468, 89605013206,
89038793305, 89206788583.

ПОДАРКИ ЛЮБИМЫМ
Для неё & Для него

Магазин белья, колготок и бельевого трикотажа.
Анджела Девис т. д.Орхидея.

Куплю стеклянные четверти -80 р. за штуку. Обр.: ул. Советская, 8б, здание напротив Сбербанка на 2 этаже м-н "Антиквариат", пн., вт., ср., чт. с 9 до 12 часов. Тел. 89611184002.

9 февраля (суббота) в ДК "Лидер" (Родники)
от оптовой фирмы "Кассиопея"
с 10 до 17 часов

ярмарка "День Садовода"

- **семена овощных и цветочных культур** более 3000 наименований (зимостойкие новейшие районированные сорта),
- **луковицы и корни многолетних цветов** (новейшая коллекция весна 2013 г.) (амаркринум, анемоны, астильбы, бегонии, георгины, гипсофилы, гладиолусы, глоксинии, ирисы, исмена, каллы, канны лашеналия, лиатрисы, лилии, лютики, нерине, флоксы, фрезии, хосты, эукомисы и др.),
- **лук-севок** 4 вида (высокоурожайный) и мн. др.

Поздравляем
с юбилеем

ГУСЕВУ Софию Николаевну.

Мамочка наша, родная, любимая,
Бабушка славная, незаменимая.
Мы с юбилеем тебя поздравляем,
Всяческих благ в твоей жизни желаем.
Пусть годы не старят тебя никогда,
Мы, дети и внуки, все любим тебя!
Желаем здоровья, желаем добра,
Терпенья, удачи, ты всем нам нужна!

Муж, дети, внуки, правнуки.

Поздравляем
с юбилеем

Коллектив женской консультации от всей души поздравляет с юбилейным днём рождения **ГУСЕВУ Софью Николаевну.**

Почётна эта дата и прекрасна,
И жизнь не прожита напрасно.
Гордимся, любим, поздравляем,
Здоровья крепкого желаем.

Поздравляем
с юбилеем

От всей души поздравляем нашу дорогую и любимую **ГУСЕВУ Софью Николаевну**.

От чистого сердца, простыми словами,
Позволь с юбилеем поздравить тебя.
За то, что ты есть, за то, что ты с нами,
Обнять тебя крепче любя.
За доброе сердце, за ласки и нежность,
Что нам ты всегда отдаёшь.
За то, что заботу и радость
С нами по жизни несёшь!

Люся, Надя, Эмма, Анатолий.

Книжная лавка "Коленкор"
Знают взрослые, знают и дети: Книга - лучший подарок на свете! г. Родники ул. Советская, 10 а. Тел. 89050581510.

www.zavodteplic.ru *- ПАРНИК В ПОДАРОК**
ПРОЧНЫЕ СВАРНЫЕ ТЕПЛИЦЫ
8-963-152-99-70, 8-963-152-98-29.
Доставка до дома.
*-с теплицей из трубы 25х25

ВНИМАНИЕ!
Открылся спорт. отдел в ТЦ "Мечта".
Вас ожидает
широкий ассортимент товаров
по доступным ценам.

Родниковское отделение ДОСААФ России проводит набор в группу по обучению водителей кат. В. Собрание состоится 28 февраля в 17-00 по адресу: г. Родники, пер. Школьный, д. 7-б. Справки по телефону: 2-25-56.

ООО "Вираж" проводит обучение водителей кат. В, в том числе на автомобиле с автоматической коробкой передач. Собрание состоится 12 февраля в 17-15 по адресу: г. Родники, пл. Ленина, д. 10 (здание ПЛ № 46). Набор в группу ограничен.
Предварительная запись по телефону: 2-25-45. Телефон для справок: 89206775404.

М-н "МЕБЕЛЬ ПОВОЛЖЬЯ"
предлагает
БОЛЬШОЙ ВЫБОР МЕБЕЛИ
в налич. и на заказ.
СКИДКИ ЗА НАЛИЧ. РАССЧЁТ.
ЗАМЕР. ДОСТАВКА - БЕСПЛАТНО.
Адрес: мкр. Гагарина, 9а, напротив магазина «Магнит» . Тел.:8-962-156-63-70.

И.о. главного редактора О.В.САХАРОВА Газета выходит 2 раза в неделю

УЧРЕДИТЕЛЬ:
Департамент внутренней политики Ивановской области, http://dvp.ivanovoobl.ru/. 153000, г. Иваново, ул. Пушкина, д.9, лит. Б.

Адрес редакции: 155250, г. Родники, ул. Советская, 6.

ТЕЛЕФОНЫ: редактор – 2-23-45, зам. редактора, отдел рекламы и объявлений – 2-05-58.
E-MAIL: <037-rr@mail.ru> **САЙТ**: www.rodnikovskij-rabochij.ru
Мнение редакции не всегда совпадает с мнением авторов публикаций. Письма и рукописи не рецензируются и не возвращаются. За содержание рекламных материалов и платных объявлений ответственность несут рекламодатели. **Компьютерная верстка: О. Баженова.**

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору в сфере связи и массовых коммуникаций. Свидетельство ПИ № ТУ 37 – 00056 от 04.06.2009 г. (г. Иваново).
Ивановская типография ООО «Гранат Плюс», 153043, г.Иваново, ул. Калашникова, 26Г.Индекс 51421. Заказ 9-10. Тираж 5700. Номер подписан в 13.00 (по графику в 14.00).