

№ 98-99 (14034-14035), Пятница, 3 сентября 2004 года

# 5 СЕНТЯБРЯ - ДЕНЬ РАБОТНИКОВ НЕФТЯНОЙ И ГАЗОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Уважаемые сотрудники треста  
«Гусь-Хрустальный горгаз», ветераны труда!

Поздравляем вас с профессиональным праздником - Днем работников нефтяной и газовой промышленности. Газ настолько прочно вошел в нашу жизнь и быт, что мы редко замечаем его том, что он буквально скрывает в себе труд многих людей.

Желаем вам, дорогие друзья, и в дальнейшем ИГРУШКО, глава района  
А.ИВАНОВ, председатель Совета,

достойно выполнять стоящие перед вами задачи, высокопрофессионально и ответственно в своей чуждой работе.

Будьте здоровы и счастливы. Пусть не покидают вас хорошие настроения, бодрость духа и во всех делах вам сопутствует удача!

Б.ЮМАТОВ, глава администрации.  
И.КАЛАХИН, председатель горсовета,



Фото А.Сенина,  
Ф.Ю.Азубова.

## Голубое топливо

### КРУГ ЗАДАЧ КАЖДОГО ОПРЕДЕЛЕН

Каждого привлекает к комфорту к тому, что улучшить быт, обогреть домашнюю, производственную работу. Казалось бы, всего лишь 35 лет назад, у нас в городе, а тем более в районе никто даже представить себе не мог, что почти в каждой квартире будет газ. И сейчас ответ на вопросы, что такое квартира или коттедж и как много было варить чай в печи. Газ прочно вошел в наш обиход, без него мы не представляем себе жизнь. Котельные порешили работать на газонефтегазовых, предпринят (особенно ставленными) потребляют газ, везут козьяк, угля, привозят включают газовые плиты.

В настоящее время мы имеем 33 тысячи абонентов в городе и районе. В городе газифицировано квартир и домов населения 98%, по району более 53%, рассказывают начальники треста «Гусь-Хрустальный горгаз» Владимир Юрков, Лебедев. Естественно, что за работа может расти при наличии средств у населения. Мы не со своей стороны делаем все для того, чтобы клиент как можно быстрее, выгодно получил подачку газа в дом, квартиру. Для этого созданы производственно-технические группы. Ее работники занимаются согласованием проектов, экспертиз и т.д.

### НЕМАЛО ИЗМЕНЕНИЙ

Главное - это четкая организация труда и правильная организация кадров, каждый должен отвечать за свой участок работы, - продолжает Владимир Юрков. - Определять круг задач каждого подразделения. У нас их несколько: аварийно-диспетчерская служба, служба эксплуатации и ремонта систем газоснабжения, дамского обслуживания, производственно-техническая группа, а также монтажная группа. Последняя работает с прибылью. Ее рабочие ведут установку дополнительного оборудования. Многие думают, что мы живем за счет абонентской оплаты за газ. Но мы лишь выполняем транспортные работы газа, в дневные поросления по-

ступают на счета Газпрома. Таким образом, реорганизовывая один службы и создав новые, мы и строим свою работу, главной задачей которой является бесперебойная и безаварийная подача газа городу и району.

### ХОРОШАЯ ТЕХНИКА МНОГОГО СТОИТ

Поступил тревожный сигнал, возможна утечка газа. Только служба «04» может определить степень опасности, и от того, насколько быстро прибудет на место ее работники, зависит почаски жизни людей. А бесперебойно это обслуживают автомобили и высокотехнологичное оборудование.

### Главной задачей является бесперебойная и безаварийная подача газа городу и району

Старается укомплектовать машинный парк новыми автомобилями. За последние время приобрели несколько, - делится Лебедев. - Но и старые машины в идеальном порядке, следят за ними рабочие-диспетчеры, поэтому все на ходу. Это дает нам возможность в максимальной срок прибыть на место. Особенно это важно в районе. Разбросанность поселков и сел большая. И если поступит несколько заявок с диаметрально противоположных зон, а из строя выйдет хотя одна машина, может случиться непоправимое, поэтому и стараемся приобретать новую технику. Приобрели и грузовик «Урал». Машина оборудована специальной аппаратурой, которая может определять наличие протечки под землей, без вскрытия почвы.

В машине, как правило, две водителя, они же слесари, и слесари. Для слесарей приобретены новые сварочные аппараты «САК». Стали применять пленочные покрытия труб. Лучшая изоляция прокладывается из стальной, это тоже немаловажный фактор.

Выполнили лицензию на установку газовых счетчиков. Надо сказать, что тем, кому их поставили,

сразу почувствовали разницу в оплате. Счетчики насчитывают потребление газа значительно ниже. Кроме того, мы даем гарантии: если выйдет из строя счет, естественно, отправим бесплатно заменим.

### ГАЗ ЖДУТ ...

Помнится, как в советские времена проходили кто знакомству, остальные ждали газом, частный котельный и не мечтали о газификации, довольствовались баллонами. Картина сейчас изменилась. Быстрым темпом идут работы по прокладке труб. Недавно природный газ пришел в некоторые дома района кирпичного завода, на улицы Красного Химика, завод, на территории автомашины и Стелкозаводской. В районе газифицируется с. Закопья и прилегающие деревни, некоторые улицы г. Курлова, п. Велюдорского, Мезиново, Мезиново. Имеются подходы по газификации котельной школы п. Иванчи, перевод на газоснабжение печи котельной в поселке Куровое, Велюдорского, Аннолю, трех котельных в д. Улякино.

### КАДРЫ РЕШАЮТ ВСЕ

Кадром в тресте уделяется большое значение. Центр за профессионализм, трудолюбие. Есть возможность готовить специалистов за счет предприятия в институте. 12 человек уже закончили вузы и работают в производственном. Д.Дашинский пришел слесарем, после окончания института - теперь один из ведущих специалистов.

Средств почти можно назвать много. Но нельзя не сказать о А.Шкине, живущем на абонентском счете 1 место, Д.Котине, лучшем сварщике области Е.Блаженце. Много зависит от специалистов. На котельную работают начальник производственного отдела Д.Курочков, глава бухгалтер Г.Ромаша, ведущий экономист И.Глазкова. Есть и трудовая дисциплина, у заводящий отделом учета, заработной платы и труда Н.Петушиной и тресте работает весь семья.

Знают свою службу и другие работники. Коллектив здесь сплоченный и делает свое дело на благо жителей города и района.

Л.ЖЕРИХОВА,

## «Песня школьного звонка»

В детской школе искусств состоялся ежегодный традиционный праздник «Песня школьного звонка». Каждый преподаватель готовил свой творческий конкурс к этому знаменательному дню. Несмотря на три месяца школьных каникул, дети не потеряли работоспособности в течение года, занимались и хорошо играли на музыкальных инструментах. Как всегда на выступлении были детский хор коллектив под руководством Т.А.Шоловой. В этом учебном году на музыкальное отделение пришли 78 ребят. Главная мечта этой творческой - активизировать детей с самого первого учебного года. Поэтому в программе праздника было много веселых заданных песен и подкавок игр. Самыми активными были учащиеся гуманитарно-эстетических классов под руководством преподавателя С.В.Калашникова и Е.А.Курбачевой. Прозвучал школьный звонок. Ребята разошлись по классам. Помежем им творческих успехов!

В.ЗУБОВА,

## Деловой визит Е. Карпова

30 августа зам. губернатора области Е.Карпов провел в администрации города совещание по вопросам подготовки городского козьяка с отопительному сезону. Были приглашены руководители всех муниципальных предприятий, а также отделов и учреждений здравоохранения и образования в готовности объектов к отопительному сезону.

Глава администрации Б.Юматов дополнил общую ситуацию по подготовке объектов организации работы администрации, о выполнении мероприятий, утвержденных постановлением от 24.05.2004 г. «Об утверждении отчета о выполнении отчета 2003-2004 г. и мер по подготовке объектов жизнеобеспечения города и работе в осенне-зимний период 2004-2005 гг.», проанализировал ход освоения бюджета, выделенных согласно решению по подготовке к зиме. Особое внимание было уделено острым проблемам, которые беспокоят руководство города. Основная проблема - задолженность за газ (42 млн руб.). Кроме этого, существуют проблемы, возникшие в связи со сменой руководства ГТ ЖКО, в такте сменой финансовым положением данного предприятия, и изменением

Е.КОЧЕТОВА.

## ГРАФИК приема граждан по личному повелению руководителем администрации, ее комитетов и отделов на сентябрь

- 8 - В.В.Шареев, зав. отделом образования, Калинин, 1.
  - 9 - Н.И.Иванов, зам. главы администрации города, дам., каб. № 18
  - 10 - Л.И.Шалыга, зам. главы отдела, дам., каб. № 25
  - 10 - Н.П.Шолова, зав. отделом социальности населения, ул. Рудничной, 15
  - 10 - Н.П.Шолова, зав. отделом по проблемам семьи, женщин и детей, дам., каб. № 40
  - 10 - Б.М.Юматов, глава администрации города, дам., каб. № 11
  - 10 - В.С.Акулов, председатель комитета по физической культуре и спорту, ул. Интернациональная, 20
- ПРИЕМ ПРОИЗВОДИТСЯ С 9.00 ДО 12.00 ЧАСОВ.  
Окончание следует.

# С миру по нитке

Комплекты центра социализации наследия в форме с Т.Питерской вместе с другими общественными организациями, которые занимаются проблемами семьи и детей, организовали и провели благотворительную акцию «Дети, в школу собирайтесь!» К сожалению, не у всех родителей в нынешние дни есть возможность отдать своему ребенку как школе все необходимо. Многие живут за чертой бедности.

Эта благотворительная акция была одним из пунктов комплексной программы, посвященной 10-летию Дома семьи, который отмечал юбилейный юбилей. Большую роль в организации благотворительных мероприятий играют плечевой комитетский совет, который возглавляет сам, главный администратор центра по социальным вопросам Н.Быкова.

Многие откликнулись на призыв помочь детям. Жители окрестных детских вещей, обуя. Особые слова благодарности адресованы добровольцам, которые хорошо знают в прошлом городе, как участников прошедшего года. Многие помогли оказать поддержку КОСов Т.Бойкова и П.Чуванова. Они выжили в своих мирнообразных все семейные трудностями в поддержке, а также тех, кто мог бы помочь. В отделе соцзащиты на-

селения были составлены списки многодетных семей, в этот список также внесены малообеспеченные семьи. В акции принимали участие отряд по делам молодежи, члены клуба «Удовольствие». Много было собрано добротных детских вещей, в том числе и юные. Частные предприниматели, которые занимаются продажей канцелярских товаров, выделены для ребят школьно-письменные товары. Благотворительную помощь оказали В.И.Рыбин, А.И.и Козлов, Е.Третьяков, В.Затинков,

Л.Савинова, фирма «Дали», сеть магазинов «Пти» (в Пашино), магазин «Смолд-кэнд» и ООО «Окед-Дек» (Е.Ястребов).

Благотворительная сессия проводилась в центре социализации наследия. Гостеприимные хозяйки в лице работников центра расположили, как говорится, весь товар людям, чтобы ребятами могли разглядеть одежду и примерить ее на себе.

Около 40 семей с детьми были приглашены на это мероприятие. Первоклассники получили в подарок рюкзаки. Все школьники — по полному комплекту школьно-письменных принадлежностей. По окончании акции все пригласили на чаепитие.

От родителей выступила многодетная мама Т.Марковина. Она поблагодарила всех участников этого мероприятия и выразила надежду, что если мы во всем будем поддерживать друг друга, то сможем преодолеть все трудности и невзгоды.



В центре социализации наследия. Слева направо: Т.Питерская, Л.Савинова, Е.Третьяков, В.Затинков, А.И.Козлов, В.И.Рыбин, Н.Быкова, А.И.Козлов, Е.Третьяков, В.Затинков, Л.Савинова, фирма «Дали», сеть магазинов «Пти» (в Пашино), магазин «Смолд-кэнд» и ООО «Окед-Дек» (Е.Ястребов).

# СОЛДАТЫ ПОБЕДЫ В постоянной боевой готовности

Виктор Федорович Општин родился в городе Гусь-Хрустальный 19 ноября 1924 года.

После окончания школы-интерната в 1940 году поступил в специальную техникуку на механическое отделение. В 1942 году после окончания трех курсов техникума был призван на военную службу. По окончании войны в конце ноября вступил в ряды Красной армии в полк артиллерии на гвардейском направлении по службе стрелком-пулеметчиком по охране дальних объектов рубежей. На западе шла кровопролитная война с немцами фашизмом, а здесь, на Дальнем Востоке, на территории Маньчжурии дислоцировались отряды Квантунской армии японцев, укрывавшихся нападением на советские рубежи. Прогрессирующая была в постоянной боевой готовности.

В мае 1944 года был сформирован пограничный отряд и послан на западное направление в город Смоленск. После за наступлениями войсками действующей армии погранотряд, в котором находился Виктор Општин, передвигался с западными границами. Операции «Благодать» развивались успешно, пограничники, пройдя Минск, Барановичи, Брест через повернутые линии фронта и вразрез, оказались в Белорусской Губии, где стали стрелком погранзаставы. За время службы В.Ф.Општин имел два заграничных награждения: государ-



Виктор Федорович Општин — с применением и без применения оружия. Участвовал также в боевых акциях, в частности в освобождении Варшавы. «За Победу над Германией», орденом «Отечественной войны II степени». После демобилизации в мае 1950 года вернулся домой в звании старшего сержанта. В 1951 году закончил Гусьинский ссухотехникум техникум и работал до ухода на пенсию на хрустальный завод в отделе главного механика, затем электромонтером. Виктор Федорович — почетный гость школы № 9, он встречается с учениками, проводит беседы с патристическим воспитанием, делится с ребятами своими воспоминаниями о военной службе. В.ВЛАДИМИРОВ. Фото из архива.

# В ОБЛАДМИНИСТРАЦИИ Губернатор получил награду

В ходе торжества, приуроченных к 790-летию Владимиро-Суздальской епархии, уполномоченный Московского Патриархата митрополит Владимир (Игнатьев) Игнатьев. Этой наградой он удостоен по решению Патриарха Московского и Всея Руси Алексия II. Она стала еще одним свидетельством признания усилий администрации области по возрождению духовности на Владимирской земле. В вопросах морали, национального самосознания граждан церковь всегда играла важную роль. Сегодня администрация области тесно сотрудничает с епархией. Так, восстановление Богородице-Рождественского собора — лишь один из многих совместных проектов, которые осуществляются и будут осуществляться впереди.

# ВСТРЕЧА С ВЕТЕРАНАМИ

Постановлением губернатора области от 20.08.2004 г. № 457 утверждён план общественных мероприятий, посвященных 65-летию со дня вступления в силу областного ядерного устройства и 50-летию со дня завершения Тощих войсковых учений с применением ядерного оружия. Так, запланирована в администрации области продуктивная встреча с ветеранами районной администрации, на третий квартал текущего года намерено организовать адресную помощь маломужским ветеранам, до конца года запланировано провести комплексный медицинский осмотр ветеранов, постановку их на диспансерное наблюдение.

Пресс-служба администрации области.

# Межрегиональная выставка

Торгово-промышленная палата при поддержке администрации Владимирской области и города Владимира проводит VII межрегиональную выставку «Малый бизнес. Путь к успеху» с 7 по 9 октября во Владимирском экспозиции (ул.Багратиона, 35). Выставка будет проходить под патронатом Торгово-промышленной палаты Российской Федерации. Упор делается в формировании экспонатов выставки, официальных партнеров, приглашают оптовых посетителей.

В выставке предполагается участие более 100 предприятий и организаций Владимирской области и регионов России.

Выставка организована по разделам:

- промышленная продукция, передовые технологии, научные разработки;
- товары народного потребления;
- сельская промышленность, оборудование, упаковка;
- нематериальные ресурсы, материалы, оборудование;
- услуги.

Целью выставки является демонстрация достижений и дальнейшее развитие малого бизнеса, установление деловых связей между субъектами предпринимательства различных регионов России, расширение рынка сбыта продукции. Выставка позволит ознакомиться с передовыми технологиями и научными разработками в различных отраслях промышленности. Программой выставки предусматривается проведение презентаций фирм-участников, семинаров по актуальным проблемам малого бизнеса. Организаторы приглашают предприятия выставить свою продукцию — в выставку.

Более подробная информация по тел. (0022) 36-10-36, 36-25-96. E-mail: expo@cs.vladimir.ru

# Наша история

Передо мной лежит газета, органом которой являлся парком, завод и администрации Гусьинского хрустального завода. На четырех страницах печатного издания, вышедшего в свет 1 мая 1937 года, помещены интересные заметки, фотоснимки передовиков производства.

На развороте внутренних страниц крупным шрифтом набраны выдержки из Конституции СССР, принятой в 1936 г. Следует на них обратить внимание. Стандартизированный труд до оплаты в соответствии с его количеством и качеством.

Статьи 121 подтверждает: «Граждане СССР имеют право на образование. Это право обеспечивается всеобщим обязательным начальным образованием бесплатно, включая высшее образование системы государственных студийных.

И рядом в колонке говорится, что 27 июня ЦИК и Совнарком СССР приняли постановление о запрете абортов и установили государственное пособие многодетным. Так, матерям, имеющим шестерых детей, при рождении следующего ребенка выплачивается 2 тысячи рублей единовременно, а матерям, имеющим 10 детей, при рождении следующего ребенка выплачивается единовременно 5 тысяч рублей. Кроме того, выдается единовременно 3 тысячи рублей.

В подтверждение приведенных выдержек из Основного Закона приводятся конкретные примеры. Рыбачиха И.И.Толгов пишет, что у него 6 детей, все одеты, обуты, учатся. Кроме просвещения, администрации завода в 1936 году выдала И.И.Толгову по плану на общую сумму 1500 рублей, в том числе 12 рублей на покупку стельки, вышивочную иголку, радио-

репродуктор, полуполную подписку на газету «Классная промышленность» и 250 рублей. Кроме того, семья получила единовременное государственное пособие на детей — 4 тысячи рублей. А теперь сопоставим с этим среднюю зарплату рабочих хрустального завода в 1937 г. составляла около 3 тысяч рублей.

В одной из заметок рассказывается о семье Паша Федосеевна Цимлова, рабочий стаж которой составляет 53 года. У нее 9 детей. Дочь Мария получила полное высшее образование, сын Василий закончил институт, получил диплом инженера, дочери — Валентина стала врачом, Галина закончила Гусьинскую техникуку. Вячеслав готовится к поступлению в учебное заведение. Александр учится в школе ФЭУ фабрики «Красный Пролетарий», доверил Зина и Тамара учатся в классе.

Инженер Н.М.Семенов, заместитель начальника цеха выработки, в заметке рассказывает, что он после получения диплома поступил на хрустальный завод и видит, как молодежь тянется к знаниям, что ей на предприятии созданы все условия для учебы. Ему (Семенову) выдана квартира.

М.И.Шестakov, награжденный орденом Ленина, делится опытом стахановцев в 1935 году. Был инициатором развития бригадного метода ответственности за выпуск качественной продукции. Его личный подражателем являются коллективники. Например, бригада Александрова Котова сумела в короткий срок достичь максимального результата, о чем рассказывает в подробностях корреспондент, здесь же помещен снимок коллектива бригады.

Заведующий детсадом Игуменка (я совершенно не узнаю ее имя) в своем письме просит дирекцию построить еще такой же садик на 100 мест. Дело в том, что за последние два года значительно возросла численность рождаемости ребят, и поэтому необходимо подучить о молодых матерях.

Не стану комментировать содержание номера газеты, пусть читатель сам делает выводы, как работники мастера хрустального завода всегда была жизнь той эпохи при советской власти.

И.ТОЛГОВИЧЕВ.

На фото А.Зубанов — в родном социальном жилище в наши дни. Почему эти ребята не хотят учиться в школе?





# ПОНЕДЕЛЬНИК, 6 СЕНТЯБРЯ

**7.00** Доброе утро  
**9.00, 12.00, 15.00, 18.00, 23.30** Новости  
**9.10** МУНИЦИПАЛЬНАЯ ВОЗВРАТ  
**11.30** Дисней-клуб  
**12.20** С ТОБОЙ И БЕЗ ТЕБЯ  
**14.00** ЖЕНЩИНЫ В ЛЮБВИ  
**15.10** Угадай мелодию  
**15.40** СЫЩИКИ  
**16.50** Пять вечеров  
**18.20** Семейная олимпиада  
**19.00** Клон  
**20.00** Жды меня  
**21.00** Бремя  
**21.30** Диверсант  
**22.40** Спецрасследование  
**23.30** Фаворитка императора

**РОССИЯ** 6.00 Доброе утро  
 Россия  
 8.45, 11.00, 14.00, 20.00 Вести  
 9.45, 17.00 УНДИНА-2  
 10.40 В Города  
 10.45, 12.45, 19.00 5.00 Дежурная часть  
 11.30, 16.40, 20.30 ГТРК Владимир  
 11.50 БЕДНАЯ НАСТЯ  
 12.50 Кто хочет жениться  
 14.30 ПЕРВЫЙ РИГАРЬ  
 17.20 Семейный детектив  
 18.00 МАРШ ТУРЕЦКОГО  
 20.00 Спокойной ночи, малыши!  
 20.55 КАМСКАЯ-3  
 21.00 КРАСНАЯ КАПЕЛЛА  
 21.30 Вести  
 23.30 Дежурный по стране  
 0.15 Народно-артист

**ТВ** 6.00, 10.00, 13.00, 16.00, 19.00, 0.30 Седьмидневка  
 10.15 ВЕЛИКАЯ КОМБИНАТОРИЯ  
 11.55 Без речейта  
 12.15 ОТРАДЬ ОСОБОГО НАЗНАЧЕНИЯ  
 13.35 ТУ  
 13.35, 18.35 Криминальная Россия  
 16.00 Прощи меня  
 17.25 ТАКСИСТ  
 18.00 ПИЦЦА РАЗВЫВЧЕ ФО-НАРЕ-И  
 20.00 МЕСТО ПОД СОЛНЦЕМ  
 22.00 Страна и мир  
 22.40 СЕКС В БОЛЬШОМ ГОРОДЕ  
 23.15 Школа злополучия  
 0.45 СКОРАЯ ПОМОЩЬ

**СЕДА** 6.00 ФАДЖ-НЕГО-СЕДА  
 6.25, 13.30 Мультифильм  
 7.30 Осторожно, модерн - 2  
 8.00, 18.30 ДОРОГАЯ МАША БЕРЕЗНИНА  
 9.00, 1.00 Детали  
 9.35, 20.00 ДАША ВАСИЛЬЕВА. ЛЮБИТЕЛЬНИЦА ЧАСТНОГО СЫСКА - 2  
 10.30 СЕМЕЙКА АДАМОВ  
 12.30, 17.30 ЗАЧАРОВАННЫЕ  
 16.00 БЕВЕРЛИ ХИЛС 90210  
 17.00 САБРИНА - МАЛЕНЬКАЯ ВЕДЬМА  
 19.30 История в деталях  
 21.00 БИТВА ДРАКОНОВ  
 23.00 С.О.П.-студия  
 23.30 История в деталях  
 0.00 ГОСПИТАЛЬ «КОЛОРЕВ-СТВО»

**7.00, 19.30, 0.55** Мюзикл программы  
 8.00, 14.30 Мультифильм  
 8.30 Личное дело  
 9.30, 0.10 Агентство криминальных новостей  
 9.45, 19.00 КОРОЛЬ КИНСИА  
 10.15, 21.00 ЗОНА ДЬВЯЛОА  
 11.15, 18.55 ЧУЖДЕ ЛЮДО  
 12.25 ЧАК И БЕК  
 15.00 ДЕРЖИТЕ И КРАСИВЫЕ  
 16.00 НЕБЕСНЫЙ ВОЛК  
 17.00 ШТОРМОВОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ  
 22.00 ТАКТИКА ВЫЖИДАНИЯ

**МУЗ** 8.30, 11.00 Мюзикл  
 9.00, 16.15, 19.00 Мультифильм  
 8.30 Талия великая маста  
 9.30, 12.30, 19.30, 23.15 24  
 9.00 Неделе  
 12.00 Талия великая маста  
 12.30 Морские розыгрыши  
 13.00, 18.00 Час суда  
 14.00 Естественный отбор

# ВТОРНИК, 7 СЕНТЯБРЯ

**7.00** Доброе утро  
 8.00, 12.00, 15.00, 18.00, 23.30 Новости  
 9.20 ДИВЕРСАНТ  
 10.30, 19.00 Клон  
 11.20 Мультифильм  
 11.30 Дисней-клуб  
 12.20 СЕРЕНАДА СОЛНЕЧНОЙ  
 14.00 ЖЕНЩИНЫ В ЛЮБВИ  
 15.10 Угадай мелодию  
 15.40 СЫЩИКИ  
 16.50 Пять вечеров  
 18.20 Шутка за шуткой  
 20.00 ЧЕРНЫЙ ВОРОН  
 21.00 Вести  
 21.30 ДИВЕРСАНТ  
 22.40 Кремль-9  
 23.30 Вести эфир  
 0.30 Крылья

**РОССИЯ** 6.00 Доброе утро, Россия  
 8.45, 20.55 КАМСКАЯ-3  
 8.45, 17.50 УНДИНА-2  
 10.40 В Города  
 10.45, 12.45, 19.00 Дежурная часть  
 11.00, 14.00, 17.00, 20.00 Вести  
 11.30, 16.40, 16.40, 20.30 ГТРК Владимир  
 11.50 БЕДНАЯ НАСТЯ  
 12.50 Кто хочет жениться  
 14.30 ПЕРВЫЙ РИГАРЬ  
 15.00 Семейный детектив  
 15.40 ОБЕД С ДИСКВАРИ  
 16.00, 0.10, 2.00, 0.01 Дом-2  
 17.20 Кулинар и партнер  
 18.00 МАРШ ТУРЕЦКОГО  
 20.00 Спокойной ночи, малыши!  
 23.00 Вести  
 23.30 Кто вы, мистер Рад?  
 0.15 Народно-артист

**ТВ** 6.00, 10.00, 13.00, 16.00, 19.00, 0.30 Седьмидневка  
 10.15 ЖИВОЙ ТРУП  
 10.80 Стресс  
 11.55, 14.00 УЛИЦЫ РАЗНЫХ ГОРОДОВ  
 12.35 ВОЗВРАЩЕНИЕ МУХТАРА  
 13.00, 20.50 МЕСТО ПОД СОЛНЦЕМ  
 15.35, 18.35 Криминальная Россия  
 16.00 Прощи меня  
 17.25 ТАКСИСТ  
 20.00 Страна и мир  
 22.40 СЕКС В БОЛЬШОМ ГОРОДЕ  
 23.15 ГЛАДИАТОР  
 1.50 СКОРАЯ ПОМОЩЬ

**СЕДА** 6.00 ФАДЖ-НЕГО-СЕДА  
 6.25, 13.30 Мультифильм  
 7.30 Осторожно, модерн - 2  
 8.00, 18.30 ДОРОГАЯ МАША БЕРЕЗНИНА  
 9.00, 1.00 Детали  
 9.35, 20.00 ДАША ВАСИЛЬЕВА. ЛЮБИТЕЛЬНИЦА ЧАСТНОГО СЫСКА - 2  
 10.30 БИТВА ДРАКОНОВ  
 12.30, 17.30 ЗАЧАРОВАННЫЕ  
 16.00 БЕВЕРЛИ ХИЛС 90210  
 17.00 САБРИНА - МАЛЕНЬКАЯ ВЕДЬМА  
 19.30 История в деталях  
 21.00 БИТВА ДРАКОНОВ  
 23.00 С.О.П.-студия  
 23.30 История в деталях  
 0.00 ГОСПИТАЛЬ «КОЛОРЕВ-СТВО»

**7.00, 19.30, 0.55** Мюзикл программы  
 8.00, 14.30 Мультифильм  
 8.30 Личное дело  
 9.30, 19.40, 0.10 Агентство криминальных новостей  
 9.45, 19.00 КОРОЛЬ КИНСИА  
 10.15, 21.00 ЗОНА ДЬВЯЛОА  
 11.15, 18.55 ЧУЖДЕ ЛЮДО  
 12.25 ЧАК И БЕК  
 15.00 ДЕРЖИТЕ И КРАСИВЫЕ  
 16.00 НЕБЕСНЫЙ ВОЛК  
 17.00 ШТОРМОВОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ  
 22.00 ТАКТИКА ВЫЖИДАНИЯ  
 22.00 ПРИГЛУДИТЕ НА ЭКЗАМЕНАХ

**МУЗ** 8.30, 11.00 Мюзикл  
 9.00, 16.15, 19.00 Мультифильм  
 8.30, 17.00 ДРУЖНАЯ СЕМЕЙКА  
 9.30, 12.30, 19.30, 23.15 24  
 9.00 Неделе  
 12.00 Талия великая маста  
 12.30 Морские розыгрыши  
 13.00, 18.00 Час суда

# СРЕДА, 8 СЕНТЯБРЯ

**7.00** Доброе утро  
 8.00, 12.00, 15.00, 18.00, 23.30 Новости  
 9.20 ДИВЕРСАНТ  
 10.30, 19.00 Клон  
 11.20 Мультифильм  
 11.30 Дисней-клуб  
 12.10 ЧАКА ТЕРТЬЯКОВА  
 14.00 ЖЕНЩИНЫ В ЛЮБВИ  
 15.10 Угадай мелодию  
 15.40 СЫЩИКИ  
 16.50 Пять вечеров  
 18.20 0.60 Док. фильм  
 20.00 Часовая зона  
 21.00 Вести  
 21.30 ДИВЕРСАНТ  
 22.40 Талия великая маста  
 23.50 Голос звезд  
 0.30 Вечные дети  
 1.30 ПЯТЕРЯНЬКИ ДЕТИ

**РОССИЯ** 6.00 Доброе утро, Россия  
 8.45, 20.55 КАМСКАЯ-3  
 8.45, 17.50 УНДИНА-2  
 10.45 Вести Дежурная часть  
 10.45, 12.45, 19.00 Дежурная часть  
 11.00, 14.00, 17.00, 20.00 Вести  
 11.30, 14.10, 16.40, 20.30 ГТРК Владимир  
 11.50 БЕДНАЯ НАСТЯ  
 12.50 Кто хочет жениться  
 14.30 ЧАКА ТЕРТЬЯКОВА  
 15.00 Семейный детектив  
 15.40 ОБЕД С ДИСКВАРИ  
 16.00, 0.10, 2.00, 0.01 Дом-2  
 17.20 Кулинар и партнер  
 18.00 МАРШ ТУРЕЦКОГО  
 20.00 Спокойной ночи, малыши!  
 23.00 Вести  
 23.30 Талия великая маста  
 0.15 Народно-артист

**ТВ** 6.00, 10.00, 13.00, 16.00, 19.00, 0.30 Седьмидневка  
 10.15 ОБОРОТЕНЬ В ВОСХОДЕ  
 10.45 Женский взгляд  
 11.15 Растворенная жизнь  
 11.45, 19.40 УЛИЦЫ РАЗНЫХ ГОРОДОВ-И  
 12.35 ВОЗВРАЩЕНИЕ МУХТАРА  
 14.30, 20.50 МЕСТО ПОД СОЛНЦЕМ  
 15.35, 18.35 Криминальная Россия  
 16.00 Прощи меня  
 17.25 ТАКСИСТ  
 20.00 Страна и мир  
 22.40 СЕКС В БОЛЬШОМ ГОРОДЕ  
 23.15 КЛАСС  
 1.50 СКОРАЯ ПОМОЩЬ

**СЕДА** 6.00 ФАДЖ-НЕГО-СЕДА  
 6.25, 13.30 Мультифильм  
 7.30 Осторожно, модерн - 2  
 8.00, 18.30 ДОРОГАЯ МАША БЕРЕЗНИНА  
 9.00, 1.00 Детали  
 9.35, 20.00 ДАША ВАСИЛЬЕВА. ЛЮБИТЕЛЬНИЦА ЧАСТНОГО СЫСКА - 2  
 10.30 КОРОТКОЕ ЗАМЫКАНИЕ  
 12.30, 17.30 ЗАЧАРОВАННЫЕ  
 16.00 БЕВЕРЛИ ХИЛС 90210  
 17.00 САБРИНА - МАЛЕНЬКАЯ ВЕДЬМА  
 19.30 История в деталях  
 21.00 КОРОТКОЕ ЗАМЫКАНИЕ  
 23.00 С.О.П.-студия  
 23.30 История в деталях  
 0.00 ГОСПИТАЛЬ «КОЛОРЕВ-СТВО»

**7.00, 19.30, 0.55** Мюз. программы  
 8.00, 14.30 Мультифильм  
 8.30 Личное дело  
 9.30, 19.40, 0.10 Агентство криминальных новостей  
 9.45, 19.00 КОРОЛЬ КИНСИА  
 10.15, 21.00 ЗОНА ДЬВЯЛОА  
 11.15, 18.55 ЧУЖДЕ ЛЮДО  
 12.25 ПРИГЛУДИТЕ НА ЭКЗАМЕНАХ  
 15.00 ДЕРЖИТЕ И КРАСИВЫЕ  
 16.00 НЕБЕСНЫЙ ВОЛК  
 17.00 ШТОРМОВОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ  
 22.00 ТАКТИКА ВЫЖИДАНИЯ  
 22.00 ПРИГЛУДИТЕ НА ЭКЗАМЕНАХ

**МУЗ** 8.30 Мюзикл  
 9.00, 16.15, 19.00 Мультифильм  
 8.30 ДРУЖНАЯ СЕМЕЙКА  
 9.30, 12.30, 19.30, 23.15 24  
 9.00 Неделе  
 12.00 Талия великая маста  
 12.30 Морские розыгрыши  
 13.00, 18.00 Час суда  
 14.00 Естественный отбор



## ВОСКРЕСЕНЬЕ, 12 СЕНТЯБРЯ

**7.00** 8.00, 10.00, 12.00, 18.00, 23.30 Новости  
**10.00** Все путешествия команды Кусто  
**7.00** КОЛЛЕКТАЖ МАШИНЫ БО-ЕСИ  
**8.00** Служу Отчизне!  
**8.50** 14.10 Дисней-клуб  
**9.10** В мире животных  
**10.10** Напутствие заметки  
**10.30** Покра все дома  
**11.10** Телны часы  
**12.10** МЕДОВОЙ МЕСЯЦ  
**14.00** СЕМЕЙНЫЕ РАДОСТИ  
**14.00** СЛУЖЕБНЫЙ РОМАН  
**21.00** Вояки  
**21.40** кто СКРЫВАЕТ ЛОЖЬ  
**0.10** БОС  
**1.20** СМЕРТЕЛЬНАЯ ОХОТА

**10.55** Top Gear  
**11.30** Военное дело  
**12.05** Их нравы  
**13.20** Обо мне опасен  
**14.00** ВОЗВРАЩЕНИЕ «СВАЯ-ТОГО» РИЧИ  
**16.20** Тайны разведки  
**16.55** Своя игра  
**17.55** АДВОКАТ  
**19.40** КРЕСТНЫЙ отец  
**23.00** БОС РОЙ  
**1.50** Журнал Лиги чемпионов

**6.00** АЭРОПОРТ - 79  
**8.05**, **10.00** Мультифильм  
**9.30** Полундра!  
**11.00** Уют с Кирилловым  
**12.00** ПОЛЦЕКАЯ АКАДЕМИЯ  
**13.00** БЛИЗНЕЦЫ  
**15.00** Фильмы производства ВВС  
**16.00** Снимите это немедленно!  
**17.00**, **22.55** История в деталях  
**17.30** Это — любовь  
**18.45** Хорошие песни  
**21.00** СЕМЕЙНЫЕ ЦЕННОСТИ АДАМСОНОВ  
**23.55** ЭКЗИСТЕНЦИЯ

**8.30** Мультифильм  
**9.30**, **23.35**, **0.10** Наградная извилины  
**10.00** Скорая камера  
**10.35** Дед фильм  
**11.15** ПРИКЛЮЧЕНИЯ ШЕРЛОКА ХОЛМСА И ДОКТОРА ВАТ-СОНА  
**12.30** СПАСИМ МЕНЯ  
**14.40** Всегда готовы!  
**15.10** Смеходом  
**16.00** Top-модель за 3 недели  
**17.20** Мирская реклама  
**17.50** Гром в штабах  
**18.40** ТРУФФАЛЬДИНО ИЗ БЕРГАМО

**9.30** Музыкант  
**10.30**, **1.55** Дикая планета  
**8.25**, **15.50** Мультифильм

**11.15** ВОВЧОНА - 4  
**11.50** ТЕПЕЦКО И НИЩИЙ  
**12.55** Военная тайна  
**13.30**, **19.30**, **24**  
**13.50** БАБОЧКИ  
**16.20** О-мнедети  
**17.25** НЕВЕЗУЧЕ  
**20.00** ХРАБИТЕЛЬ ЗЛА  
**21.50** Криминальное чтиво  
**22.50** Тайны великого мастера  
**23.55** МАНКЭТТ ОТ А ДО Я

**6.30** Победоносный голос верховодца  
**7.00** Мультифильм  
**8.00** ДВЕНАДЦАТЬ МЕСЯЦЕВ  
**11.00** ОТКРЫТОЕ ГОЛЛАНДИ  
**13.00**, **19.00** ЮРИИ  
**13.30** Одно в мире  
**14.40** ПОКРОСКОЕ ВОРОТА  
**15.30** ЧЕЛОВЕК БЕЗ ЛИЦА  
**18.20** ЮРИИ  
**19.30** Дед фильм  
**20.00** ГСИ  
**22.30** ГОЛОВОРЕЗЫ  
**0.00** Премьерный показ Ланкавских  
**0.30** ЛЕДЬ БОМЖ

**7.00** Неизвестная планета  
**8.10**, **12.50** СЕКРЕТНАЯ ЖИЗНЬ-3  
**8.10**, **12.50** Каламур  
**8.40**, **13.50** Коммунальные коллекторы  
**9.08**, **13.20** Фигга-Мегги  
**9.30** Мокси-шоу  
**10.00** СЛОНА ГИГИИ  
**12.25** Луна в матросе  
**14.25** Мокси-шоу  
**14.55** ДИВЕСИ И ВУСТЕР  
**16.00**, **21.00**, **23.30** Дом-2  
**17.00**, **22.00** САША + МАША  
**17.20** МАША - инструкция по применению  
**18.00** Шоука ремота  
**19.00** Дед фильм  
**20.00** Запретная зона  
**22.30** СМЫШЛЕННЫЕ ИГОЛЬНИ  
**23.00** ПРАВИЛА СЕКСА

**7.00** Евронюс  
**10.10** Чтыч манера  
**10.40** БЕСПОКОИТОЕ ХОЗЯЙСТВО  
**12.20** Перелеты острова  
**12.30** ПРИКЛЮЧЕНИЯ РИТЕМКИ  
**14.00**, **22.10** Дед фильм  
**14.35** Парижский журнал  
**15.35** Великие годы «Ленфильма»  
**15.45** ВРАТАРЬ  
**16.55**, **1.00** Мультифильм  
**17.20** Вояки смеха  
**18.05** Великие романы двадцатого века  
**18.35** Федор Шлиаков. Режиссер  
**19.15** Юбилейный вечер  
**21.00** С.С.С.С.  
**23.05** ЛУЧШИЙ ДРУГ  
**6.40** ПУКИ-ПУКИ  
**МИЛДИ** ОДИН ЛИЦА ПШИК  
**8.05** Отчего, почему?  
**9.00**, **11.40**, **13.10**, **15.50**, **19.05** Мультифильм  
**9.45** Марш-бросок  
**10.15** Насид  
**10.35** Ласковые чудеса  
**11.00** Московская неделя  
**11.25** Звезда австралий  
**12.05** МСЯ ИЛИЦА  
**12.35** Прогнозист В. Ноткин  
**14.00**, **23.15** События  
**14.15** Вокзал Победы  
**14.45** 21 таблица  
**15.25** Очиченно-невероятно  
**15.15** Концертная программа  
**17.50** ЛИЧНАЯ ЖИЗНЬ ОЧИЦАЛЬНЫХ ЛИЦ  
**20.00** Момент истины  
**21.00** Делать «БЕРТРАМ»  
**23.25** Отыкаться  
**5.00** Хоней  
**5.55**, **13.35**, **Футбол**  
**8.00**, **12.00**, **16.35**, **20.45**, **0.00** Вести-спорт  
**8.10** Спорт каждый день  
**8.15**, **12.10** Спортивный календарь  
**8.20** Пляжный волейбол  
**10.00** Спорт каждый день  
**10.05** Сабсетбол  
**12.15** Бокс  
**13.20**, **19.55**, **2.10** Eurosport левиз  
**15.45** Формула-1  
**17.55**, **20.55** футбол  
**20.05** Футбол  
**2.20** футбол

## ГОРОСКОП НА 6-12 СЕНТЯБРЯ



**ОВЕН.** Никогда не знаешь, где найдешь, где потеряешь. Опасаться можно, конечно. А потому, последнее. А потому не шумите в выходные, старайтесь проявлять адекватность на противоположном поле.



**ТЕЛЕЦ.** Не обижайте с постолами, раними свои финансы. Проблемы: ничего дельного они не посоветуют. Будьте осторожны от дороги приобитерной и одождливая денег.



**БЛИЗНЕЦЫ.** Работать, работать и еще раз работать - вот ваш девиз в эти дни. На личном жизнь ни времени, ни сил не тратьте, иначе останется у разбитого корыта.



**РАК.** Вы сможете оказаться в нужное место. Однако как бы ваша чрезвычайная активность не навредила вам. Есть опасность, что вы примете неверное решение, плуто которого будете почитать, еще долго.



**ЛЕВ.** Накому не подставляйте спину и тем более - шею. Иначе вас заругают такая коллективная дело, что справится с ними вам будет непросто. Не слышите ругательств на предложения перспективной работе.



**ДЕВА.** Музеистов отнеситесь к критике в своей адрес. Неудобно жалеть и сами расквасятся в том, что поставили вам лапы в колени. И познания, любые неприятности только закладат, вас.



**ВЕСЫ.** Наму не подставляйте спину и тем более - шею. Иначе вас заругают такая коллективная дело, что справится с ними вам будет непросто. Не слышите ругательств на предложения перспективной работе.



**РЫБЫ.** Волзе вас поставили strange перероны. И познания, любые неприятности только закладат, вас. Не слышите ругательств на предложения перспективной работе.

**РОСКОШЬ** 5.00 ГОДИ МОЛОДЦЕ  
**7.20**, **8.20** Мультифильм  
**7.25** Колесничье хозяйство  
**7.40** Военная программа  
**8.00**, **11.00**, **14.00**, **20.00** Вести  
**8.10**, **11.10** ГТРК Владимир  
**8.50** Всероссийская служба  
**9.15** Диалоги о животных  
**10.05** Вояки света  
**11.20** Гороскоп  
**11.50** Пирамиды  
**12.20** Сам себе режиссер  
**13.15** Фитиль  
**14.20** ГЕНИАЛЬНЫЕ МЛАДЕНЦЫ  
**16.10** Форт Бойрд  
**17.45** В Гороскоп  
**17.55** СВАДЬБА ЛУЧШЕГО ДРУГА  
**21.00** Специальный корреспондент  
**21.25** Наши песни  
**23.20** ДОН ЖУАН ДЕ МАРКО  
**1.15** Формула-1

**6.40** ДЮЛЬБАРС  
**8.00**, **10.00**, **13.00**, **16.00**, **19.00**, **0.30** Седогоня  
**8.15** Савва Баненва  
**8.40** ТАРАН  
**9.00** Едини дома  
**10.20** Альфонсовый оск

## ШКОЛА ЗДОРОВЬЯ

### Гипертоническая болезнь

В течение последних десятилетий сохраняется неблагоприятная и устойчивая тенденция: растет число заболеваний в структуре от сердечно-сосудистых заболеваний. В 2004 году заболеваемость взрослого населения болезнями системы кровообращения составила 20,5 млн человек. Огромную долю среди них составляют больные с артериальной гипертонией. В возрасте старше 40 лет повышенное артериальное давление обнаруживается у 20% людей, а в возрасте старше 65 лет - более чем у половины населения.

В России гипертонической болезнью страдает более 30% взрослого населения, а адекватное лечение получает не более 10% больных, так как многие не знают о наличии у них данного заболевания, а те, кто знает, не торопится его лечить. В итоге за год во Владимирской области зарегистрировано более 6000 инсультов. Наша страна занимает второе место в мире по частоте нарушений мозгового кровообращения.

Учитывая медико-социальную значимость проблемы сердечно-сосудистых заболеваний



в поликлинике МУЗ ГБ №1 была создана школа здоровья для больных с гипертонической болезнью. На занятиях в школе здоровья разъясняются принципы формирования здорового образа жизни, методы их профилактики и лечения, способы восстановления здоровья. Больные обучаются правилам самоконтроля артериального давления, методам профилактики осложнений гипертонической болезни. Особое внимание уделяется способам определения психологических проблем. Занятия в школе здоровья проводит врач-кардиолог Наталья Александровна Юшина, психолог Татьяна Владимировна Борисова и массажист Ольга Алексеевна Шибанова. Занятия бесплатные. Программа обучения рассчитана на месяц. Во всевозможные больные с гипертонической болезнью могут записаться на занятия в школу в кабинете №40 МУЗ ГБ №1 с 8.00 до 14.00.

НАШИНА

**ООО НПО "Русский металл"**

**ДОМ ЧЕРНЫХ МЕТАЛЛОВ**

**Покупаем**

- Высокие цены
- Удобный подъезд
- Быстрая разгрузка
- Моментальная оплата

Пр-т 50-летия, д.8 (территория с/з-да им.Дзержинского)

**ВЕСЫ**

**Для ломосдатчиков Выезд БЕСПЛАТНЫЙ!**

**Склад**

**"Русский металл"**

**ТРЕБУЮТСЯ ГАЗОРЕЗЧИКИ, КУПЛИМ КИЛОВаттные БАЛЛОНЫ**

**Охрана**

# Этот все о ней

...Уродилась тыква большая-пробольшая. И наша хозяйка не знает, разовьется ей или печальится: вроде бы и красивая, и аппетитная на вид, и все точно солнечная, а что с ней делать? Место в огороде занимает...

Ваши огорчения напрасны. Мало кто знает, что тыква занимает особое место среди всех овощей, так как, будучи на удивление богатой витаминными — калием, кальцием, фосфором, магнием, железом, органическими кислотами, — она и то же время почти не содержит клетчатки (всего 0,7 процента), поэтому есть ее можно в любых количествах — не расползается! Тыква очень полезна при всех заболеваниях желудочно-кишечного тракта, оказывает и мочегонное действие, к тому же блюда из нее желательны после

ектологии в меню при неполадках с сердцем, почками, при диабете и атеросклерозе (пектины, содержащиеся в тыкве, выводят из организма холестерин). Не зря именно тыква считается главной овощной семейством, в которое входят также кабачки и патиссоны. Лучшие тыквы — среднего размера, круглой формы. Они прекрасно сохраняются всю зиму и весну в комнатных условиях, если, конечно, на кожуре нет трещин и повреждений. Блюда из тыквы очень приятны на вкус.

## Салат из сырой тыквы

Чтобы ее приготовить, тыкву моем, очищаем от кожуры, вынимаем сердцевину с семечками. Натерем на крупной терке и смешиваем с нашинкованными антоновскими яблоками. Можно добавить предварительно размоченный салат или кургуя, лимонный сок и щедрую порцию сметаны. Хотите сделать салат не сладкий, а постный? Тогда смешайте салат с натертой на крупной терке тыквой (если соевые молодые, то можно и кожуру не снимать!) с двумя тонко нашинкованными луковицами, двумя кубиками мелко нарубленными яйцами и заправьте сметаной или растительным маслом. Можно добавить измельченную зелень, толченый чеснок.

Хорош салат из вареной тыквы. Миксов (500 г) режем кубиками и отвариваем в подсоленной воде, добавляем измельченную малосольную сельдь (2 шт.), лукочку, зелень, помидоры (4 шт.), растительное масло (3 столовые ложки). Полезна салат лимонный соус.

## Жареная тыква

Разрезаем тыкву пополам, внутренность с семечками выscrываем, корку срезаем. Нарезаем мякоть тонкими, ровными ломтиками, посыпав каждый слоем с обеих сторон, даем постоять 5-10 минут, затем обваливаем в яиче и жарим на сковороде в масле. Не 500 в тыквы — 50 в масле и половина чайной ложки соли.

## Со сметаной

Жарим ломтики до обжаривания, а сверху обжариваем столовую ложку муки в таком же количестве масла, разводим стаканом сметаны, добавив немного соли, даем закипеть и обильно смазываем соусом жареные ломтики, выложенные на плоское блюдо.

## Печеная тыква

Подготавливаем тыкву режем на крупные доли и варим до полупотопления в большом количестве подсоленной воды. Воду сливаем, тыкву шинкуем, как капусту и укладываем в глубокую сковороду или форму для запекания, пересыпая ее сухарями и раскладывая на каждой стопке маленькие кусочки мяса или маргарина. Запекаем тыкву, заботясь с маслом или сливками, запекаем в духовке.

На килограмм тыквы — по стакану мелко истолченных и просеянных сухарей и молока или сливок, 2 яйца, 60-70 г масла.

## Духовая тыква

Тыкву чистим, удаляем семена, режем кубиками, жарим в подсоленной воде 20-25 минут. Отбавляем варим картофель. То и другое смешиваем, разминаем в пюре, добавляем яйца. Масло, кладём соль и молотый перец. Выкладываем на смазанный маслом противень, посыпаем тертым сыром и запекаем 20 минут в духовке.

На 0,5 кг тыквы — 200 г картофеля, 2 яйца, 50 г масла, 50 г сыра. Можно поступить проще: режем тыкву ломтиками толщиной в палец, смазываем каждый сметаной, посыпаем тертым сыром и жарим сухарями и запекаем в духовке на противне. А если на каждый ломтик предварительно положить по 2-3 кубика картофеля, получится оригинальное и вкусное блюдо.

## Плов

Нарезаем мякоть кубиками, добавляем отбитый сваренный и тушенный на дуршлаг рис. Размоченный рис и мед. Перемешиваем, ставим в духовку на 10-15 минут. Можно заперть плов в горшочке. Это блюдо из старинной русской кухни.

## Запеканка

Тыкву чистим, вынимаем сердцевину, мякоть нарезаем кубиками и отвариваем в подсоленной воде. Разминаем в пюре. Добавляем масло, зелень петрушки, сахар, молоко и корицу, перемешиваем, выкладываем на смазанную маслом сковороду, посыпаем сверху сухарями или предварительно замоченной манной крупой. Смазываем маслом, запекаем в духовке.

На килограмм тыквы — стакан молока, полстакана сахара (всю сахарную часть можно заменить медом), столовый уксус, 100 г масла, 3 столовые ложки манки или толченых сухарей, столовая ложка зелени петрушки и чайная ложка порошка корицы.

## Каша

Тыкву чистим и мелко режем, опуская в теплую воду, развариваем до мягкости. Затем протираем в гомеи виде через сито, добавляем на каждую 500 г тыквы по четверти чайной ложки соли и чайной ложки сахара и по 2 чайные ложки сливочного масла. Хорошо перемешиваем, заправляем жирной и негорючей сметаной на самом слабом огне или увариваем отдельно.

В народе давно полюбилось популярное кашанная каша с тыквой. Это вкусное блюдо, помимо всего прочего, активизирует деятельность кишечника и почек. Мелко режем мякоть тыквы (1 кг), заливаем водой и варим на среднем огне около 15-20 минут. Затем добавляем 3/4 стакана пшена, лучше предварительно замоченного на ночь в подсоленной воде, и стакан горной воды. Солим по вкусу и жарим, помешивая, до застывания. За 10 минут до окончания варки можно добавить половину стакана промытого изюма. Масло положить на кашу, а горо в тарелки.

## Пудинг

Тыкву средней величины очищаем от кожуры, удаляем сердцевину с семечками, нарезаем ломтиками, запекаем водой и варим, пока не станет совсем мягкой. Но не допыше, иначе потеряется вкус! Затем откладываем на сито, как только вода стечет, не давая остыть, протираем в пасту блендером. Полученную массу всыпаем толченые и просеянные сухари, сахарный песок, немного порошка корицы, перемешиваем, даем остыть. Затем выкладываем яичные желтки, сливочное масло, еще раз хорошо перемешиваем и напоследок добавляем взбитые в пену белки. Осторожно перекладываем в смазанную маслом форму или глубокую сковороду, ставим в не смазанную горшочку печь на 30-35 минут. Когда пудинг будет готов, переложим его на блюдо, отдельно подадим варенье и молоко или сливки, сметану. На 500 г тыквы — четверть стакана сахара, столовая ложка сахара, 2 столовые ложки масла, 5 яиц.

## Компот

Чтобы его приготовить, берем тыкву с красной мякотью или с оранжевой мякотью. Снимаем кожу, нарезаем кубиками и заливаем слабым уксусом (полстакан столового уксуса развести полстаканом или чайной ложкой воды). Через 2 часа тыква становится прозрачной и немного кислой на вкус. Тогда уксус сливаем, в вымоченную в мякоть варим 10-15 минут в сахаре (400 г сахар на литр воды). Затем добавляем тыкву, добавляем измельченную в пюре подготовленную тыкву и заливаем свежим соропом, более насыщенным (800 г сахара на литр воды). Плов сороп варим, немного поджигая его — добавим 5 лимонной кислоты на каждый литр и мешаем. Пока все кристаллы не распустятся. Или можно положить в каждую банку по кружочку лимона. Сороп станет ароматнее, если добавить в него трижды отфильтрованную или кипяченую 1-2-бутонга гвоздики или чайной ложки соевых орехов корки на банку объемом 0,5 литра). Стерилизуем банку 20-25 минут, затем закрываем.

## Мармелад

Выбираем обязательно спелую и сладкую тыкву. Снимаем кожуру, удаляем семена, нарезаем маленькими кубиками, заливаем водой, чтобы покрывала тыкву, и ставим на огонь. Когда большая часть воды выкипит, добавляем сахар по своему вкусу и варим до готовности, постоянно перемешивая и следя, чтобы масса не подгорела. В самом конце варки добавим ванильный сахар. В теплом виде раскладываем мармелад в подготовленные банки. Сороп закрываем только марлей в один слой и так далее, пока на поверхности не образуется защитная пленка.

Мармелад сохраняется неплохо, если через несколько дней после приготовления, когда соевые застывают, добавить в банки по 2-3 ложки меда, чтобы он образовал слой в 1,5-2 сантиметра.

## Рис в тыкве

Если рисовые котлеты мы назвали блюдом универсальным, то каша рисовая, запеченная в тыкве, без сомнения, блюдо весьма оригинальное. Возьмите тыкву средней величины, срежьте верхушку, выскоблите ложкой сердцевину так, чтобы стенки оставались в палец толщиной.

Дайте закипеть в воде или молоке столько подготовленного риса, сколько вы хотите, смешайте с полстаканом вымытой из тыквы мякоти, добавьте стакан сметаны, 100 г масла или маргарина, четверть стакана сахара, стакан изюма, коренья корицы, 5 яиц (белки отделить и предварительно хорошо взбить).

Перемешайте, наполните тыкву, нарежьте вырезанной крышечкой и запекайте в духовке до мягкости.



## Мед из тыквы

1 кг тыквы, 25 г сахара, 0,5 г корицы. Тыкву очистить, нарезать кусочками, посыпать сахаром и оставить на 2-3 часа. Затем подогреть на слабом огне. Сок по мере его выделения сливать. В сок положить молотую корицу и варить до загустения.

## Цукаты

1 кг тыквы, 1,2 кг сахара, сок и цедра 1 лимона.

Тыкву очистить, нарезать фигурными кусочками, сложить в банку и залить известным или содовым раствором, чтобы кусочки приобрели цуканую консистенцию — отварили. Для получения известкового раствора в 2 л воды растворить 160 г негашеной извести, поставить на отставание. Прозрачную фракцию слить и залить тыкву.

Для получения содового раствора 5-10 г пищевой соды растворить в 1 л воды. Кусочки тыквы выдержать в соде в растворе 10-12 часов, промыть в проточной воде, дать обсохнуть и варить на умеренном огне столько, сколько понадобится варки до полного осыхания и цедры. Горечь варенье откинуть от сита.

Кусочки тыквы подсушить на воздухе, обсыпать сахаром и хранить в закрытой посуде.

## Напиток тыквенный

1 кг тыквенной пены, 1 стакан сахара, 2 стакана воды, 6 г лимонной кислоты.

Хорошо высушенную тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать мелкими кусочками. В кастрюлю положить воду, сверху обложить марлей. Воду довести до отставания. Прозрачную фракцию слить и залить тыкву в течение 15-20 минут выдержать под крышкой.

Тыкву дважды протереть через сито: сначала через более крупное, затем через мелкое. Тыквенное пюре смешать с равным количеством сахарного сиропа, подогреть при помешивании на медленном огне до температуры 15-20 градусов, затем подогреть до 80 градусов, расфасовать в бутылки и стерилизовать в кипящей воде 60 минут.

