

зола «Большевик» Ю. И. Смирнова и А. Е. Алексеева, Н. П. Арбузова и Н. Д. Александрова. Первая пара за 11 месяцев надоила от своих 27 коров по 5091,5 кг молока, вторая — 5034,2 кг.

10 декабря в Большом Кре- и его эффективности. В соот- ского хозяйственного производ- ратных метров. Это позволит путат С. Д. Бакин говорил

ел б
гчини
д со-
остон
руб
эмо-
эле-

преду-
объ-
сель-
обес-
ходи-
на на
дру-
техни-

у хо-
возмо-
спехов
ссии».
нутых
ал на
за де-
дания

лиены
м. По-
делня,
ы по-
благос-
слови-
печить
нахо-
венно-

анине о
спеси-
ни и о
ьского
носили
е, на-
не эф-
рабо-

на Рос-
вердить
т рес-
подчер-
ет пре-
й рост
респуб-

10 декабря во Владимире, в Хрустального района, А. И. хозяйства, последовательного вложений в народное хозяйство ластной партийной организа

изации
обрило
положе-
нные в
прежне-
е время

ейшего
но-тех-
низма,
ческо-
обще-
уклон-
сполне-
частной
авари-

ет, его
нераль-
С това-
и, что
ящиеся
прило-
энергию
претво-
постав-
1975 г.)
стойно
КПСС.

НА СНИМКЕ: картофель из
ВДНХ СССР.

А вот в красном уголке животноводческой фермы собрались доярки. Они пришли сюда

На следующем этапе интересуются несколькими цифрами, связанными с этим, сколько продано килограммов молока, мяса, картофеля за период с 1965 по 1970 год. Разные фотографии, которые различаются чуть-чуть в данных показателях, размещаются, существует ограничение, однако и оно, вводя зрителя на ферму, позволяет ему чуть-чуть узнать сам процесс производства животноводческих продуктов. Удой на одну корову

Перезарядка — новую ступеньку — это уже рассказы о собственных промыслах — выносе экономическом звене коллектива хозяйства. Здесь в настоящее время действуют и принцип большому прибылю, чем изговения краски и деревооблажное производство. Фотоснимок показывает, что здесь большое внимание уделяется механизации и внедрению автоматических устройств, облегчающих труд людей. Вот, например, комсомолец А. Сергеев изображенный на снимке, ди-

Вячает всю экспозицию большой стенд с текстовым сопровождением ЦК КПСС и Совет Министров СССР «О мерах по дальнейшему развитию сельского хозяйства Ичкерииемиэозны РСФСР». Дуется, что сделано это далеко не случайно. Слова постановлений и самого содержания степенной книги лишний раз свидетельствуют о том, что колхоз имени 1-го годовщины Октября уверенно идет тем курсом, который определеди партия и правительство по развитию и дальнейшей интенсификации сельскохозяйственного производства.

А. АРКАНОВ

A. АРКАНОВ

ВДНХ

ЩЕДРЫЕ ДАРЫ

На тематической выставке «Комплексное использование древесного сырья и полезных свойств леса» убеждаешься, как много возможностей таится в умении целено распорядиться ценностями, даруемыми нам самой

Про опытных геологов говорят: на три вершка под землей видят. А как, к примеру, рассмотреть, что скрыто под поверхностью нужного участка городской улицы, поселка, полой так «нашпигованной» подземными трассами и коммуникациями, что работать на нем не только сложно, но и небезопасно?

В ближайшие годы в Нечер-авторов созд
памятной эпохи РСФСР, а со-ред бы...

Их объединяет желание (ВЛНХ)

Про опытных геологов говорят: на три вершка под землей, С этой задачей отлично справляется монетами потайных трасс. Прибор точной

зультат. А как, к примеру, рассмотреть, что скрыто под поверхностью нужного участка территории? Или поселка, находящегося на территории подземных трасс и коммуникаций, что работать на нем будет только сложно, но и небезопасно?

ЛЕНИНСКОЕ ЗНАМЯ 3 СТР.

С этой задачей отлично справляется искатель подземных коммуникаций ИПК-2, созданный в научно-исследовательском институте прикладной геодезии. Не вскрывая грунта, он определяет направление, глубину прокладки телефонных кабелей, газовых и электрических

В. ГОНЧАРОВ.
(ВДНХ СССР—ТАСС).

Учащийся Ретавского со

Современным требованиям отвечает откормочная ферма

на не только планировке квартир. Так, в проекте двухэтажного четырехквартирного блока все предусмотрено для семей ведущих подсобное хозяйство и имеющих личный скот. Подобные здания вырастут, на пример, в Ярославской области, где будет заложен поселок Волжский на 1000 жителей.

А. АЛЕКСЕЕВ.
(ВЛНХ СССР—ТАСС)

Хорошая смена придет в хозяйства — вооруженная не только теорией, но и практическим опытом.

(Корр. ТАСС)

Заместитель редактора
С. Б. ДЕРЕЗОВ

ОБЕКАН... Свои это прочее, а вот в наш обиход. В этом нет ничего удивительного—вот 87 процентов всей рыбной продукции страны добывается в океане.

ОБЕКАН—так называются и фирменные рыбные магазины Министерства рыбного хозяйства СССР, открывшиеся более чем в ста городах страны. Этим магазинам принадлежит огромная роль не только в торговле рыбопродуктами. Они стали своеобразными пропагандистскими центрами новых видов океанической рыбы и морепродуктов. Одним из этих магазинов мы и решили посетить.

Отпавившись от привычек, разнотелые ершики морского окуша, исчерпавшиеся сардинки, лангусты, азиатский сибирский лещ, азиатский сочневый скумбрия—все это не только рекламируется, но и реализуется также пачками, обитателей соевых морей и океанов встречает каждого, кто входит в магазин.

Морские рыбы—это и новые вкусы. Сомнологи раскрывали тайну наших вкусов. Они выяснили, что пришельцы из дальних морей пользуются весьма усовершенствованным способом приготовления. Однако некоторые покупатели отпугивают новые названия рыб. Причиной в 20 процентах является слабая осведомленность о вкусовых качествах, а в 19 процентах покупателей не знают, как готовить блюда из леща, скумбрии, ставриды и других морских рыб.

В слухе из магазинов «Обека» мы разговаривали со знакомой хозяйкой:

— Какое блюдо вы готовите из океанической рыбы?

— Как какое? Оюн, семейная...

А про океаническую рыбу «семейная», традиционные рецепты не всегда подходят. Ведь каждый вид океанической рыбы обладает своими, неповторимыми вкусовыми особенностями. Чтобы познакомиться с кулинарной копилкой, следует пользоваться рекомендациями специалистов, где специалисты предлагают рецепты лучших блюд, которые можно приготовить из разных видов рыб.

Заинтересовавшись кулинарными возможностями океанической рыбы, мы отправились в фирменный ресторан «Обека» на ВДНХ СССР, где, кстати, самый большой рыбный зал страны. Никогда кушарики тут, как правило,



„ОБЕКАН“ В ГОРОДЕ

первые посетители ершику, а затем и «спрунжу» в других ресторанах. И не только в ресторанах, но и в домашних условиях.

Везде рестораны «Обека» всегда многолюдны. В обеденном зале—ни одного свободного места. Здесь уютно, атмосфера как бы переносит нас на берег моря, на пачку сельди, в атмосферу дальних странствий. В меню destacan блюда из океанической рыбы и морепродуктов.

На закусочную закуски нам предложили фирменный салат «Истпут» с пастой «Обека», на первом—хлеб с минтай, на втором—жареные сардинки «бур».

Тарелки на-под салата опустились так же быстро, как из раздала аромат уха. А рыбаки объясняют вкус сардинки лишь раз закончили нам о том, что блюда из рыбы следовало бы чаще видеть на нашем домашнем столе.

— В чем же секрет вкуса уха в ресторане «Обека»?—понтеревались мы у шеф-повара Николая Васильевича Жукина.

— В качестве наших кулинаров,—не без гордости от-

вещает он. Кстати, таким мастерством может блеснуть любая хозяйка, если, конечно, знает рецепты приготовления блюда, плюс собственная фантазия. Но мне в кулинарии не обойтись.

С мнением шеф-повара ресторана «Обека» И. В. Жукина нельзя не согласиться.

Рыба, как утверждают специалисты института питания АН СССР, является необходимой составной частью рациона питания человека. Она усваивается лучше, чем мясо, в то же время поставила перед собой необходимость в белке. Но вода в ресторане каждый день не коварит.

— Что бы мы посоветовали приготовить «на скорую руку» дома?—спросили мы у И. В. Жукина.

— Рецепты рыбных блюд хозяйка может найти и в рекламных листовках и в специальных кулинарных книжках. А если нет времени готовить, то тут на помощь всегда приходит рыбный магазин. Здесь можно купить готовые кулинарные изделия из океанической рыбы—жареную, под маринадом, запеченую, печеную. А рыбные консервы! Никто не откажется

отведать утром горячей картошки с сосисками и ароматными консервами. Лучше всего акус и аромат рыбы сохраняются в масле и с добавлением масла.

Такие консервы делают из натуральной, бланшированной обжаренной рыбы, например, из скумбрии и ставриды.

На приготовление вкусного завтрака, аппетитного обеда, легкого ужина из консервов уходит минимум времени. Их можно приготовить, расколов, рыбную консерву, салаты, винегреты. Подать их на стол можно с картофелем, зеленым горошком и жареным овощами, украсив зеленью.

Предлагаем вам несколько рецептов блюд из океанической рыбы, которые пользуются успехом у посетителей ресторана «Обека» ВДНХ СССР.

ПОДМАРИНА ИЗ МИНТАЯ

Слинка минтая 600 граммов, мука пшеничная—одна столовая ложка, маргарин—шесть кусочков, соль, перец—по вкусу.

Рыбу разделать на филе, нарезать брусочками, посы-

пать солью и перцем, запанировать в муке и обжарить в маргарине вместе с мелко нарезанным луком. Подать на стол с жареным картофелем.

МИНТАЯ ЖАРЕНАЯ В ТЕСТЕ (МИНТАЯ «ОРИ»)

400 граммов филе минтая, 1,5 стакана муки, один стакан молока, одно яйцо, масло для обжарки, перец, соль—по вкусу.

Для приготовления теста в холодное молоко положить соль, яичный желток, муку, размешать и добавить яичный белок.

Небольшие кусочки филе посыпать солью, перцем, смочить в тесте, обжарить в небольшом количестве сливочного масла, растопленного на сковороде или на маргарине.

Жареные куски рыбы выложить на блюдо, рядом положить жареный картофель, посыпать сливочным маслом, украсить зеленью и лимонной.

ПАШТЕТ «МОЛОДОСТЬ»

Паста «Обека»—300 граммов, картофель отварной—200 граммов, зеленый горошек—100 граммов, стручковый горошек—100 граммов, яйца вареные—3 штуки, яблоко—100 граммов, майонез—150 граммов, соль, молотый перец—по вкусу.

Картофель, перец, яблоки и яйца мелко нарезать, добавить зеленый горошек и пасту «Обека». Заправить майонезом, соль и перец добавить по вкусу, перемешать.

САЛАТ «НАМЧАТСКИЙ»

На блюдо консервом «Скумбрия натуральная с добавлением масла» (250 г) 2—3 картофелины, два свежих или соевых помидора, одна вареная курица, три столовые ложки зеленого горошка, 3—4 столовые ложки яблоки, одна луковица, 1—2 яйца, 1/2 баночки майонеза (100 г).

Вареное в скорухе окунать порезать тонкими ломтиками, смешать с зеленым горошком и яичками. Мясо скумбрии порезать небольшими кусочками.

Все продукты, выложить в салат, смешать, добавить майонез, добавить бумажку с маслом на блин.

Готовый салат можно оформить кусочками рыбы, доложить яйца, помидоры, зелень и яичками.

ТЕЛЕПРЕСТОРОЖЕНЛАМА.

НА ТУРИСТСКОЙ БАЗЕ «ХУС-ХУСТАЙН» ОТКРЫТ ПУНКТ РОКАТА ЛИБА и туристско-поисковые. Здесь же имеется буфет, где можно заказать колбасный обед и отведать чашечку горячей кофее или чая.

Принимаются коллективные заявки на массовые выезды на лыжах по маршрутам турбазы.

Часы работы пункта с 9.00 до 17.00 ежедневно, кроме понедельника. Заявки принимаются как коллективные, так и индивидуальные.

ПРИГЛАШАЕМ ВСЕХ НА ЛЫЖНЫЕ ПРОУЛКИ

1-2.

Мешереному лесхозу на лесную работу требуются:

КРАЙОВИЩИКИ. Зарплата 400—150 рублей.

Образователи в отделе кадров лесхоза или в отделе по трудоустройству при горисполкоме.

1-2.

Администрация, партийная и профсоюзная организации стекольного им. Водозарского выражают глубокое соболезнование начальнику планового отдела А. П. Андрееву и родственникам в связи с преждевременной смертью его мужа

АНДРЕЕВА

Константина Григорьевича

КИНО

КИНОТЕАТР «АЛМА»

12 декабря новая цветная кинопоказывающая **ВЫТЫ**

Смены: 10.40, 12.30, 14.20, 16.10, 18, 19.50, 21.30.

13 декабря на детском сеансе в 9 часов—кинопоказ мультфильмов **ПЕТУШОК И СОЛЫШКО.**

КЛУБ ИМ. ЛЕНИНА

12 декабря художественный фильм **ВТОРАЯ ИСТИНА.**

Смены: 15, 17, 19 часов.

КЛУБ СТЕКОЛОВА ИМ. ДЗЕРЖИНСКОГО

12 декабря художественный фильм **САМОЗВАНЕЦ С ГИТАРОЙ.**

Смены: 17.15, 19, 21 час.

14 декабря 1975 года на территории рынка города Хус-Хустайна будет проводиться районная ярмарка по расширению продаж промышленных товаров.

НАШ АДРЕС: 601550 г. Хус-Хустайн, ул. Калганяна, д. 16



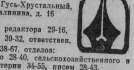
ТЕЛЕФОНЫ: редактор 29-16, зам. редактора 30-32, ответственный секретарь 38-67, отдел: 38-67, 38-68, 38-69, 38-70, 38-71, 38-72, 38-73, 38-74, 38-75, 38-76, 38-77, 38-78, 38-79, 38-80, 38-81, 38-82, 38-83, 38-84, 38-85, 38-86, 38-87, 38-88, 38-89, 38-90, 38-91, 38-92, 38-93, 38-94, 38-95, 38-96, 38-97, 38-98, 38-99, 38-00.

варок: булгур, гречневых и швейных изделий.

Просим посетить нашу ярмарку.

Правление райотребсоюза.

Правление райотребсоюза.



Хус-Хустайнская типография управлению издательства, полиграфии и книжной торговли Водозарского облисполкома, Тирин 19500. Объем 0,5 в. а. Ж. 14122 Заказ 6554