

„Европейка“, „американка“ и другие

Согласитесь, что в наше время, когда повсеместно идет спад производства, ввод новых мощностей — дело чрезвычайно редкое. В пору бы сохранить старое, а тут обзаводится новым. Но Фант остается фантомом — курловцы освоили выпуск стеклянной бутылки.

— Вы знаете, специалисты подсчитали, что производство стеклотары в России раза в два меньше уровня, достигнутого в развитых капиталистических странах, — сказал он. — Почему? Там никто упаковки, в том числе и обыкновенной, не

Может быть, и правда мы заикнулись на стеклотаре? Хотя, конечно, трудно привыкнуть, а тем более отрешиться от старой привычки. Каждый, покупая бутылку минералки, вина, водки, дергает в уме стоимость стеклотары и надеется вернуть эти деньги. Вот и обречен себя на стеклотарные мыслы.

ника с изображением фирмен-
ного знака изготовителя или то-
гового предприятия. У нас же
на простой чистый полупрозрач-
ный пакет заставляют выложить
знаки.

Она является, начиная с новых
изобретенных корпусов для
линии не возводили, а смонти-
ровали ее в давно действующем
же стеклоблоков. Здесь было
и линии по выпуску блоков, б

И такой подход характерен для курловских стеклоделов. В зависимости от запросов рынка они оперативно меняют не только ассортимент, но и виды продукции. Тот же цех стеклоблонов в начале выпускал стеклоплату — изолирующий материал для строительства. Потом освоил другой стройматериал — стеклоблоки.

— Работы начали в начале нынешнего года, когда поставили на холодный ремонт стено-парную печь, — вспоминает заместитель начальника цеха стекоблотов А. Н. Мордашкин. — Вот тогда и выдвинулся за реконструкцию. Многое пришлось переделывать в конструкции печи. Удаляли плиты, так как помещение не позволяет ставить стенообразующие агрегаты непосредственно возле печи.

— Хорошо помогают нам над-
дичины с анопийского завода
угорьков, Носов, Клязев, с
Красного эха» — Басов, Хаха-
н, с «Красного Октября» Ме-
медов, — добавляет В. Н. Миро-
в, заместитель начальника це-
ла: ответственный за производ-
ство стеклотрубок. — Они и
были в пох.

Такое же мнение высказал начальник цеха Анопинского стекольного завода Н. В. Колжубаев. Истало, у него отпуск, но также откликнулся на просьбу курловцев помочь наладить линию.

Встретились мы в цехе, где было необычное оживление и многолюдно. Это и понят-

Сейчас на линии выпускаются два типа бутылок: одна — называемую «евробутылку» или по-простому «европейку» — поллитровку, в которую обычно разливают лимонад, пиво, а последнее время и водку. Но линия может выпускать и другие типы бутылок. Любопытный пример: так, например, существуют 0,33-литровая и 0,5-литровая бутылки. 0,7 литра. Молот делать даже из резины! В портрете главы вино-водочной фирмы, не говоря уже об эмблеме Лиги, основной фирмой или торговым домом. В общем — на любой вкус потребителей.

— Мы пока не спешим с этим делом, — заявил Юрий Николаевич. — Сейчас происходит резкая деградация общества на бедных и богатых. Хрусталь среднего уровня не пойдёт. Надо делать соразмерную посуду из простого стекла для повседневных нужд, а для торжеств хрустальные изделия — по желанию. Вот на какой план будем ставить хрусталь: в 24-процентном содержании стекла. Будем варить в небольших объемах, чтобы сделать из него бокалы, чтобы людям стало легче жить. А

Что я, максимально приблизить учебу к конкретной профессии — идея перспективная, моего греха таить, зачастую выпускники техникумов-колледжей, а и институтов все знают, но практически ничего не могут дать. И приходится им впоследствии вновь учиться на производстве трудовым навыкам.

Так что и «европейке», вполне возможно, вскоре представит и «американка». Появятся — индиди. Во всяком случае, курские стеклоделы тщательно анализируют ситуацию и делают все возможное для того, чтобы выжить в условиях дикого рынка.

Е. ПРОКОФЬЕВ.
(«Призыв»).



На снимке: лучший кондитер ТОО Сергей Антонов.

Фото А. Овчинникова,
(ИТАР—ТАСС).

дакцию «Призыва» при-
нессмо от оговорников

С письмом огородников мы по-
знакомили одну из старейших
сотрудниц областной станции
защиты растений, Р. В. Натари-
ну. Вот что она рассказывала.

— Огородники не ошиблись в

Весь цикл развития нематод связан с почвой. Самки загниют, превратившись в ящичную мешоч, покрытый плотной оболочкой. Это так называемые цисты. Из цисты из яиц, находящихся в цистах, выходит личинка, которая проникает в корни картофеля растения и питается его соками.

Потолок личинки проходит длинный и развивается по взрослую форму. Золотистые самки прорывают тень корней и высасываются наружу, оставляя погруженными головным концом в тень корней и продолжая питаться. В это время их можно заметить на корнях невооруженным глазом. Они округлой формы, выцвете белого, затем — золотисто-желтого цвета. К осени они превращаются в коричнево-бурые члени, отпадают от корня и попадают в почву. Чисты сохраняют

Распространяется нематода с клубнями картофеля, частицами зараженной почвы, приставшей к корнеплодам, луковичам, опорежнему посадочному материалу, а также к таре, сельскохозяйственному инвентарю, ногам людей и животных. Цисты могут переноситься и дождевыми водами, вет-

В нашей области нематода, увы, получила широкое распространение, стала настоящим бедствием огородников. Выявлена она в 10 из 16 районов области: Александровском, Гусь-Хрустальном, Камешковском, Киринском, Меленковском, Муромском, Петушинском, Собинском.

можно лишь одним способом — путем чередования культур. На выращивание участка картофеля можно выращивать не ранее чем через шесть лет. Лучшими предшественниками являются озимая рожь, кукуруза, оборот пласта многолетних трав, бобово-злаковые смеси, люпин алкалоидный, люпин кормовой, злаковые травы.

Селекционеры вывели специальные нематодостойчивые сорта картофеля. Их возделывают в сочетании с севооборотом и агротехническими мероприятиями, способствующими снижению численности вредителя. Элитносеменоводческие хозяйства области реализуют по договорным ценам семена такого картофеля. В частности, в Велико-польском производственном хозяйстве Владимирского научно-исследовательского института сельского хозяйства (с прошлым годом областная сельскохозяйственная опытная станция) (г. Ступино) можно купить раннеспелый нематодостойчивый картофель сорта «мужиковский» и среднеспелый сорт «росяна».

Предлагается и новый перспективный ранний сорт «пушица».

В Меленковском районе топицидество «Дмитриевы Горы» (бывший Юлхов «Большевик») производит три нематодоустойчивых сорта: все тот же «жуковский ранний» и еще два средне-поздних сорта — «санто» и «фреско».

Бороться с нематодой будет легче, чем раньше ее обнаруживать. Сделать это визуаль-но не всегда возможно, осо-

ности на почвах, богатых питательными веществами. На таких участках признаки растений, пораженных картофельной нематодой, внешне проявляются довольно слабо. Поэтому лучше всего провести лабораторный анализ почвы.

Анализом на нематоду за определенную плату занимаются лаборатории в Гусь-Хрустальном, Меленках, Муроме, и Ковове. Во Владимире анализ проводится на областной станции защиты растений.

Может возникнуть вопрос: как брать образец породы? Дело не сложное. На глубине 10—15 см отбирают равномерно 10 чашных ложек почвы. Общая почвенная проба должна составлять 250—300 граммов просеянной почвы. Почва сыпается в плотный мешочек из ткани и маркируется этикеткой, в которой указывается фамилия, имя, количество владельцев огорода и то, подный адрес.

Снежные воспользуются представляющейся возможностью, уронят огородинки. Чем раньше вы выкажете артофельную матушку, тем больше хлопот и привлекательности испытаете с выкапыванием.

Яблоки в тесте "Кляч"

У промытых яблок вынимают сердцевинку с зернами, так, чтобы яблоко не имело трещин, затем очищают от кожицы, нарезают в виде колец (толщиной 0,5—0,6 см) и посыпают сахаром. Затем погружают в жидкое тесто (Яйло), после чего быстро перекладывают в посуду с разогретым жиром (фитур), обжаривают до образования корочки

и откидывают на сито или дуршлаг. Подают яблоки немедленно после жарки. При отпуске кладут на тарелку с бумажной салфеткой и посыпают сахарной пудрой. Яблоки в тесте можно подавать в холодном виде.

Приготовление жидкого теста (нйяра). В посуду сливают желтки, отделенные от белков, кладут сахар, соль, сметану, муку

тщательно перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в пену и осторожно вводят в тесто. Расход продуктов: яблоки неочищенные—200 г, сахар—8 г, мука пшеничная 40, яйца—1 шт., молоко—40, сметана—10 г, соль—0,4 г, маргарин (или масло растительное)—40 г, сахарная пудра—20 г. Выход 200 г.

Целый районщик заготовит в этом году картошки по договорам всего 225 тонн.

Тираж 8610