

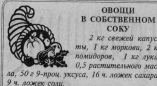
8 АВГУСТА — ДЕНЬ СТРОИТЕЛЯ

САМАЯ МИРНАЯ ПРОФЕССИЯ НА ЗЕМЛЕ

*Есть новая песня
о любимом городе*

Л. СМЕРНОВА.

По сведениям УВД
материал подготовила
Л. ЖЕРИХОВА.



2 ст. свежей капусты, 1 кг моркови, 2 ст. помидоров, 1 кг лука, 0,5 растительного масла, 9-10-проц. уксуса, 16 ч. ложек сахара, 4 ст. ложки соли.

Свежую капусту и морковь моем, шинкуем. Стебли арбузных помидоров нарезаем ломтиками. Лук — полукольцами. Все закладываем в большую жаростойкую эмалированную посуду, посылав сахаром, солью, запрыпав растительным маслом, ставим уксус и тщательно перемешиваем. Разогрев на среднем огне, стерилизуем 10 минут с момента закипания (стерилизуем банки). Закатываем, переворачиваем банки вверх дном на несколько часов.

МАРИНОВАННЫЕ КАВУЛКИ

Консервируем молодые, нежные помидоры. Кабачки нарезаем кружочками, помидоры сортируем по величине, крупные укладываем на дно, мелкие — в середину. В банку укладываем в кипящую воду, затем в холодную, откладываем на дуршлаг, чтобы стекла вода. Раскладываем в стерилизованные банки, в которые заранее кладем по 10-12 укрова, 2 ст. ложки чеснока. По желанию добавляем приную зелень: петрушку, лист, душистый перца. Укладываем в банки, лучше литровые, плотно закрываем герметичными крышками. Стерилизуем банки 0,5-1 ч, 1 ст. л. — 1 ч.

Приготовление рассола: на 1 л воды — 25 г соли, 3 г лимонной кислоты.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА МАРИНОВАНАЯ

На 0,5 кг 310 г капусты, 20 г 9-проц. уксуса, 10 г соли, 10 г сахара, 5 г зелени, перца, дольки.

Чистые с плотной поверхностью головки массой не 4-6 мм, бланшируем в кипящей воде, добавив соль (по 1-2 ст. л. и 2 лимонной кислоты). Охлаждаем в подогретой холодной воде, укладываем в банки, добавив уксус и приправы, заливаем горячим рассолом соли в сахаром, накрываем крышками и прогреваем, переворачиваем в сложенные вверх дном банки 15-150 мм, 1 л — 20-25. Термизируем, переворачиваем банки вверх дном.

“ЧЕТВЕРТНИКИ”

Мариную на 2 л воды — 7 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки соли, 200 г чеснока (это примерно на 7 литров банки).

Отрезаю места и разрезаю на 4 части. На банку — 1 средину дольки (паренная колотая тонкая морковь), 3 горючий чеснок и долька перца, 2 лавровых листочка и 1 ст. ложка розового масла. На дно банки кладем лук, перчик, вареный лист. Затем ставим доверху плотно четверть ступки, а между ними — дачную морковь. Стерилизуем 5-7 мин. и закатываем. Растительное масло в каждую банку можно залить после стерилизации (перед закаткой).

СОПЕННЫЕ ОГУРЫ

Подготавливаем огуры по размеру отуры и разкладываем в подготовленные банки вместе с укропом, листьями черной смородины, черн. чесноком. На каждую 3-литровую банку кладем по 100 г соли и сахара, залить холодной водой. Закрыв полиэтиленовыми крышками, оставить в покое. Через три месяца отуры готовы. До этого срока отуры в банке отуры сохраняют вкус и аромат.

ОГУРЧИКИ ВКУСНЫЕ, ХРУСТЯЩИЕ

На 2,5 литра воды (две простерилизованные банки) берем 3 столовые и 1 чайную ложки соли, 6 ч. ложек сахара, 11 ст. ложек уксуса.

В простерилизованные трехлитровую банку укладываем на дно укроп, толкуем чеснок, 3-4 горючий душистый перца. Заливаем отуры и заливаем на 5 минут холодной водой. Затем кладем соль в емкость, добавив соль, сахар и уксус и довести до кипения. Кипящим рассолом залить отуры и закатать банки. Перевернуть в укрыв на 6 часов.

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ

4 кг огуры, 2 ст. укрова, 100 г соли, 100 г уксуса, 250 г подсолнечного масла, перец по вкусу.

Огуры и лук мелко нарезают, добавляют соль. Добавив подсолнечное масло, посыпают салат, разложив в банки. Стерилизуем литровые банки 25 мин. Закатываем.

КОНСЕРВИРОВАННАЯ КУКУРУЗА

На 1 л воды — 1 л. ложку соли, 2-3 ст. ложки сахара. В кипящую добавляю 9-проц. уксус (или 0,5 л. кислоты — 1 ст. ложка).

Кукрузу кипятят 5-10 минут после закипания, укладывают в стерилизованные банки, заливая кипящей заливкой. Закатка герметично.

АДЖИКА

3,5 кг помидоров, 1 кг яблок, 1 кг моркови, 1 кг сладкого и 1 ст. ложка перца.

Все овощи пропускают через мясорубку и варят 10 мин. На 30 мин. до окончания добавляю 200 г измельченного чеснока, по 1 столовой ложке, подсолнечного масла, 0,4 столовой соли. Разложить по банкам, закатать.

МАРИНОВАННЫЙ ГОРШЕК

Овощи: огурцы, бланшированные в течение 10 мин. Наполняют банки и заливают рассолом: на 1 л воды 2 ст. ложки соли и 2 ст. ложки сахара. Стерилизуем банки 10-15 мин. Перед закатыванием на 0,5 л. ложку сахара в 1 ст. ложку уксуса.

МАРИНОВАННАЯ СВЕКЛА

На 1 л. жидкой смеси, воды. Для приготовления: 100 г мясной смеси, 5 ст. ложек сахара, 150 мл масла, 75 мл уксуса, 1 л. ложка соли, 150 мл масла, 5 ст. ложек душистого перца, соли, несколько соевых укрова.

Свежую свеклу почистить до готовности, свеклы добавить в другую посуду. Овощи свеклы пох ступей воды. Приготовить в кастрюле маринад. В кипящий маринад положить свеклу и варить 5-8 минут. Укладываем свеклу в маленькие банки, в промежутки соевый укроп. Заливаем горючий маринадом. Накрываем пленкой, закатываем.

ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ С ГОРЧИЦЕЙ

Чуть незрелые помидоры уложить в простерилизованные банки, пересыпая листьями черной смородины, перцем, укропом. Приготовить рассол: на 1 л воды — 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложку сахара, 2 столовые ложки горчицы, 1 ст. ложку соли. Все прокипятить. Остудить и добавить 10 ст. ложек сахара. Рассол залить в банки. Сложить помидоры в банки, залить рассолом (горючий желтый) можно залить им помидоры. Банки накрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

ПОМИДОРЫ “ВКУСИТКА”

На простерилизованные банки берем 2 столовые ложки, 0,5 столовые соли, один литр воды. В банку укладываем помидоры и горючий лист. Все это закатываем. Через 2 мин. закатываем банки, закатываем и поставим на огонь. Когда вода закипит добавляем в нее соль и сахар. Этот рассолом заливаем банки с помидорами и закатываем.

КЕТЧУП

1. 5 кг помидоров, 1 столовая измельченная лук, 100 г помидоров, 2 ст. ложки 9-проц. уксуса, по 1 л. ложки черной горчицы, соли, горчицы, чеснока, кустовых перца, 0,5 л. ложки соли, сахара.

Помидоры нарезаем ломтиками, вместе с измельченным луком раскладываем под крышку. Прогреть через сито. Полученный сок уварить наполовину. Протиснуть помидоры в мелкую сито, добавив в кипящую воду. Добавить соль, сахар, уксус в варить еще 5-7 мин. После того как остынет, в готовый кетчуп разлить в бутылки и сразу же закупорить.

2. 2 кг помидоров, 100 г лука, 1 зубчик чеснока, 36 г соли, 154 г сахара, 1/2 стакана 6-проц. уксуса, по 1,5 ст. ложки и сухой горчицы, по 0,5 г горчицы, красного перца и душистого перца.

Помидоры моем, режут, прогревают до 90-95°C, протрите через сито. Очищенный лук и чеснок пропускают через мясорубку, смешивают с полученной томатной массой, добавляют соль, сахар, специи и уваривают на небольшом огне до 1/2 объема. Горючий разложить по банкам и стерилизуем (банки 0,5 л — 30 мин., 1 л — 45 мин).

Кроссворд

По горизонтали: 7. Наука о строении организмов. 8. То же, что туче. 10. Пынина (синоним). 11. Профессия. 12. Синоним к слову «молочный». 13. Выход. 14. Выход. 15. Выход. 16. Выход. 17. Выход. 18. Выход. 19. Выход. 20. Выход. 21. Выход. 22. Выход. 23. Выход. 24. Выход. 25. Выход. 26. Выход. 27. Выход. 28. Выход. 29. Выход. 30. Выход. 31. Выход. 32. Выход. 33. Выход. 34. Выход. 35. Выход. 36. Выход. 37. Выход. 38. Выход. 39. Выход. 40. Выход. 41. Выход. 42. Выход. 43. Выход. 44. Выход. 45. Выход. 46. Выход. 47. Выход. 48. Выход. 49. Выход. 50. Выход. 51. Выход. 52. Выход. 53. Выход. 54. Выход. 55. Выход. 56. Выход. 57. Выход. 58. Выход. 59. Выход. 60. Выход. 61. Выход. 62. Выход. 63. Выход. 64. Выход. 65. Выход. 66. Выход. 67. Выход. 68. Выход. 69. Выход. 70. Выход. 71. Выход. 72. Выход. 73. Выход. 74. Выход. 75. Выход. 76. Выход. 77. Выход. 78. Выход. 79. Выход. 80. Выход. 81. Выход. 82. Выход. 83. Выход. 84. Выход. 85. Выход. 86. Выход. 87. Выход. 88. Выход. 89. Выход. 90. Выход. 91. Выход. 92. Выход. 93. Выход. 94. Выход. 95. Выход. 96. Выход. 97. Выход. 98. Выход. 99. Выход. 100. Выход. 101. Выход. 102. Выход. 103. Выход. 104. Выход. 105. Выход. 106. Выход. 107. Выход. 108. Выход. 109. Выход. 110. Выход. 111. Выход. 112. Выход. 113. Выход. 114. Выход. 115. Выход. 116. Выход. 117. Выход. 118. Выход. 119. Выход. 120. Выход. 121. Выход. 122. Выход. 123. Выход. 124. Выход. 125. Выход. 126. Выход. 127. Выход. 128. Выход. 129. Выход. 130. Выход. 131. Выход. 132. Выход. 133. Выход. 134. Выход. 135. Выход. 136. Выход. 137. Выход. 138. Выход. 139. Выход. 140. Выход. 141. Выход. 142. Выход. 143. Выход. 144. Выход. 145. Выход. 146. Выход. 147. Выход. 148. Выход. 149. Выход. 150. Выход. 151. Выход. 152. Выход. 153. Выход. 154. Выход. 155. Выход. 156. Выход. 157. Выход. 158. Выход. 159. Выход. 160. Выход. 161. Выход. 162. Выход. 163. Выход. 164. Выход. 165. Выход. 166. Выход. 167. Выход. 168. Выход. 169. Выход. 170. Выход. 171. Выход. 172. Выход. 173. Выход. 174. Выход. 175. Выход. 176. Выход. 177. Выход. 178. Выход. 179. Выход. 180. Выход. 181. Выход. 182. Выход. 183. Выход. 184. Выход. 185. Выход. 186. Выход. 187. Выход. 188. Выход. 189. Выход. 190. Выход. 191. Выход. 192. Выход. 193. Выход. 194. Выход. 195. Выход. 196. Выход. 197. Выход. 198. Выход. 199. Выход. 200. Выход. 201. Выход. 202. Выход. 203. Выход. 204. Выход. 205. Выход. 206. Выход. 207. Выход. 208. Выход. 209. Выход. 210. Выход. 211. Выход. 212. Выход. 213. Выход. 214. Выход. 215. Выход. 216. Выход. 217. Выход. 218. Выход. 219. Выход. 220. Выход. 221. Выход. 222. Выход. 223. Выход. 224. Выход. 225. Выход. 226. Выход. 227. Выход. 228. Выход. 229. Выход. 230. Выход. 231. Выход. 232. Выход. 233. Выход. 234. Выход. 235. Выход. 236. Выход. 237. Выход. 238. Выход. 239. Выход. 240. Выход. 241. Выход. 242. Выход. 243. Выход. 244. Выход. 245. Выход. 246. Выход. 247. Выход. 248. Выход. 249. Выход. 250. Выход. 251. Выход. 252. Выход. 253. Выход. 254. Выход. 255. Выход. 256. Выход. 257. Выход. 258. Выход. 259. Выход. 260. Выход. 261. Выход. 262. Выход. 263. Выход. 264. Выход. 265. Выход. 266. Выход. 267. Выход. 268. Выход. 269. Выход. 270. Выход. 271. Выход. 272. Выход. 273. Выход. 274. Выход. 275. Выход. 276. Выход. 277. Выход. 278. Выход. 279. Выход. 280. Выход. 281. Выход. 282. Выход. 283. Выход. 284. Выход. 285. Выход. 286. Выход. 287. Выход. 288. Выход. 289. Выход. 290. Выход. 291. Выход. 292. Выход. 293. Выход. 294. Выход. 295. Выход. 296. Выход. 297. Выход. 298. Выход. 299. Выход. 300. Выход. 301. Выход. 302. Выход. 303. Выход. 304. Выход. 305. Выход. 306. Выход. 307. Выход. 308. Выход. 309. Выход. 310. Выход. 311. Выход. 312. Выход. 313. Выход. 314. Выход. 315. Выход. 316. Выход. 317. Выход. 318. Выход. 319. Выход. 320. Выход. 321. Выход. 322. Выход. 323. Выход. 324. Выход. 325. Выход. 326. Выход. 327. Выход. 328. Выход. 329. Выход. 330. Выход. 331. Выход. 332. Выход. 333. Выход. 334. Выход. 335. Выход. 336. Выход. 337. Выход. 338. Выход. 339. Выход. 340. Выход. 341. Выход. 342. Выход. 343. Выход. 344. Выход. 345. Выход. 346. Выход. 347. Выход. 348. Выход. 349. Выход. 350. Выход. 351. Выход. 352. Выход. 353. Выход. 354. Выход. 355. Выход. 356. Выход. 357. Выход. 358. Выход. 359. Выход. 360. Выход. 361. Выход. 362. Выход. 363. Выход. 364. Выход. 365. Выход. 366. Выход. 367. Выход. 368. Выход. 369. Выход. 370. Выход. 371. Выход. 372. Выход. 373. Выход. 374. Выход. 375. Выход. 376. Выход. 377. Выход. 378. Выход. 379. Выход. 380. Выход. 381. Выход. 382. Выход. 383. Выход. 384. Выход. 385. Выход. 386. Выход. 387. Выход. 388. Выход. 389. Выход. 390. Выход. 391. Выход. 392. Выход. 393. Выход. 394. Выход. 395. Выход. 396. Выход. 397. Выход. 398. Выход. 399. Выход. 400. Выход. 401. Выход. 402. Выход. 403. Выход. 404. Выход. 405. Выход. 406. Выход. 407. Выход. 408. Выход. 409. Выход. 410. Выход. 411. Выход. 412. Выход. 413. Выход. 414. Выход. 415. Выход. 416. Выход. 417. Выход. 418. Выход. 419. Выход. 420. Выход. 421. Выход. 422. Выход. 423. Выход. 424. Выход. 425. Выход. 426. Выход. 427. Выход. 428. Выход. 429. Выход. 430. Выход. 431. Выход. 432. Выход. 433. Выход. 434. Выход. 435. Выход. 436. Выход. 437. Выход. 438. Выход. 439. Выход. 440. Выход. 441. Выход. 442. Выход. 443. Выход. 444. Выход. 445. Выход. 446. Выход. 447. Выход. 448. Выход. 449. Выход. 450. Выход. 451. Выход. 452. Выход. 453. Выход. 454. Выход. 455. Выход. 456. Выход. 457. Выход. 458. Выход. 459. Выход. 460. Выход. 461. Выход. 462. Выход. 463. Выход. 464. Выход. 465. Выход. 466. Выход. 467. Выход. 468. Выход. 469. Выход. 470. Выход. 471. Выход. 472. Выход. 473. Выход. 474. Выход. 475. Выход. 476. Выход. 477. Выход. 478. Выход. 479. Выход. 480. Выход. 481. Выход. 482. Выход. 483. Выход. 484. Выход. 485. Выход. 486. Выход. 487. Выход. 488. Выход. 489. Выход. 490. Выход. 491. Выход. 492. Выход. 493. Выход. 494. Выход. 495. Выход. 496. Выход. 497. Выход. 498. Выход. 499. Выход. 500. Выход. 501. Выход. 502. Выход. 503. Выход. 504. Выход. 505. Выход. 506. Выход. 507. Выход. 508. Выход. 509. Выход. 510. Выход. 511. Выход. 512. Выход. 513. Выход. 514. Выход. 515. Выход. 516. Выход. 517. Выход. 518. Выход. 519. Выход. 520. Выход. 521. Выход. 522. Выход. 523. Выход. 524. Выход. 525. Выход. 526. Выход. 527. Выход. 528. Выход. 529. Выход. 530. Выход. 531. Выход. 532. Выход. 533. Выход. 534. Выход. 535. Выход. 536. Выход. 537. Выход. 538. Выход. 539. Выход. 540. Выход. 541. Выход. 542. Выход. 543. Выход. 544. Выход. 545. Выход. 546. Выход. 547. Выход. 548. Выход. 549. Выход. 550. Выход. 551. Выход. 552. Выход. 553. Выход. 554. Выход. 555. Выход. 556. Выход. 557. Выход. 558. Выход. 559. Выход. 560. Выход. 561. Выход. 562. Выход. 563. Выход. 564. Выход. 565. Выход. 566. Выход. 567. Выход. 568. Выход. 569. Выход. 570. Выход. 571. Выход. 572. Выход. 573. Выход. 574. Выход. 575. Выход. 576. Выход. 577. Выход. 578. Выход. 579. Выход. 580. Выход. 581. Выход. 582. Выход. 583. Выход. 584. Выход. 585. Выход. 586. Выход. 587. Выход. 588. Выход. 589. Выход. 590. Выход. 591. Выход. 592. Выход. 593. Выход. 594. Выход. 595. Выход. 596. Выход. 597. Выход. 598. Выход. 599. Выход. 600. Выход. 601. Выход. 602. Выход. 603. Выход. 604. Выход. 605. Выход. 606. Выход. 607. Выход. 608. Выход. 609. Выход. 610. Выход. 611. Выход. 612. Выход. 613. Выход. 614. Выход. 615. Выход. 616. Выход. 617. Выход. 618. Выход. 619. Выход. 620. Выход. 621. Выход. 622. Выход. 623. Выход. 624. Выход. 625. Выход. 626. Выход. 627. Выход. 628. Выход. 629. Выход. 630. Выход. 631. Выход. 632. Выход. 633. Выход. 634. Выход. 635. Выход. 636. Выход. 637. Выход. 638. Выход. 639. Выход. 640. Выход. 641. Выход. 642. Выход. 643. Выход. 644. Выход. 645. Выход. 646. Выход. 647. Выход. 648. Выход. 649. Выход. 650. Выход. 651. Выход. 652. Выход. 653. Выход. 654. Выход. 655. Выход. 656. Выход. 657. Выход. 658. Выход. 659. Выход. 660. Выход. 661. Выход. 662. Выход. 663. Выход. 664. Выход. 665. Выход. 666. Выход. 667. Выход. 668. Выход. 669. Выход. 670. Выход. 671. Выход. 672. Выход. 673. Выход. 674. Выход. 675. Выход. 676. Выход. 677. Выход. 678. Выход. 679. Выход. 680. Выход. 681. Выход. 682. Выход. 683. Выход. 684. Выход. 685. Выход. 686. Выход. 687. Выход. 688. Выход. 689. Выход. 690. Выход. 691. Выход. 692. Выход. 693. Выход. 694. Выход. 695. Выход. 696. Выход. 697. Выход. 698. Выход. 699. Выход. 700. Выход. 701. Выход. 702. Выход. 703. Выход. 704. Выход. 705. Выход. 706. Выход. 707. Выход. 708. Выход. 709. Выход. 710. Выход. 711. Выход. 712. Выход. 713. Выход. 714. Выход. 715. Выход. 716. Выход. 717. Выход. 718. Выход. 719. Выход. 720. Выход. 721. Выход. 722. Выход. 723. Выход. 724. Выход. 725. Выход. 726. Выход. 727. Выход. 728. Выход. 729. Выход. 730. Выход. 731. Выход. 732. Выход. 733. Выход. 734. Выход. 735. Выход. 736. Выход. 737. Выход. 738. Выход. 739. Выход. 740. Выход. 741. Выход. 742. Выход. 743. Выход. 744. Выход. 745. Выход. 746. Выход. 747. Выход. 748. Выход. 749. Выход. 750. Выход. 751. Выход. 752. Выход. 753. Выход. 754. Выход. 755. Выход. 756. Выход. 757. Выход. 758. Выход. 759. Выход. 760. Выход. 761. Выход. 762. Выход. 763. Выход. 764. Выход. 765. Выход. 766. Выход. 767. Выход. 768. Выход. 769. Выход. 770. Выход. 771. Выход. 772. Выход. 773. Выход. 774. Выход. 775. Выход. 776. Выход. 777. Выход. 778. Выход. 779. Выход. 780. Выход. 781. Выход. 782. Выход. 783. Выход. 784. Выход. 785. Выход. 786. Выход. 787. Выход. 788. Выход. 789. Выход. 790. Выход. 791. Выход. 792. Выход. 793. Выход. 794. Выход. 795. Выход. 796. Выход. 797. Выход. 798. Выход. 799. Выход. 800. Выход. 801. Выход. 802. Выход. 803. Выход. 804. Выход. 805. Выход. 806. Выход. 807. Выход. 808. Выход. 809. Выход. 810. Выход. 811. Выход. 812. Выход. 813. Выход. 814. Выход. 815. Выход. 816. Выход. 817. Выход. 818. Выход. 819. Выход. 820. Выход. 821. Выход. 822. Выход. 823. Выход. 824. Выход. 825. Выход. 826. Выход. 827. Выход. 828. Выход. 829. Выход. 830. Выход. 831. Выход. 832. Выход. 833. Выход. 834. Выход. 835. Выход. 836. Выход. 837. Выход. 838. Выход. 839. Выход. 840. Выход. 841. Выход. 842. Выход. 843. Выход. 844. Выход. 845. Выход. 846. Выход. 847. Выход. 848. Выход. 849. Выход. 850. Выход. 851. Выход. 852. Выход. 853. Выход. 854. Выход. 855. Выход. 856. Выход. 857. Выход. 858. Выход. 859. Выход. 860. Выход. 861. Выход. 862. Выход. 863. Выход. 864. Выход. 865. Выход. 866. Выход. 867. Выход. 868. Выход. 869. Выход. 870. Выход. 871. Выход. 872. Выход. 873. Выход. 874. Выход. 875. Выход. 876. Выход. 877. Выход. 878. Выход. 879. Выход. 880. Выход. 881. Выход. 882. Выход. 883. Выход. 884. Выход. 885. Выход. 886. Выход. 887. Выход. 888. Выход. 889. Выход. 890. Выход. 891. Выход. 892. Выход. 893. Выход. 894. Выход. 895. Выход. 896. Выход. 897. Выход. 898. Выход. 899. Выход. 900. Выход. 901. Выход. 902. Выход. 903. Выход. 904. Выход. 905. Выход. 906. Выход. 907. Выход. 908. Выход. 909. Выход. 910. Выход. 911. Выход. 912. Выход. 913. Выход. 914. Выход. 915. Выход. 916. Выход. 917. Выход. 918. Выход. 919. Выход. 920. Выход. 921. Выход. 922. Выход. 923. Выход. 924. Выход. 925. Выход. 926. Выход. 927. Выход. 928. Выход. 929. Выход. 930. Выход. 931. Выход. 932. Выход. 933. Выход. 934. Выход. 935. Выход. 936. Выход. 937. Выход. 938. Выход. 939. Выход. 940. Выход. 941. Выход. 942. Выход. 943. Выход. 944. Выход. 945. Выход. 946. Выход. 947. Выход. 948. Выход. 949. Выход. 950. Выход. 951. Выход. 952. Выход. 953. Выход. 954. Выход. 955. Выход. 956. Выход. 957. Выход. 958. Выход. 959. Выход. 960. Выход. 961. Выход. 962. Выход. 963. Выход. 964. Выход. 965. Выход. 966. Выход. 967. Выход. 968. Выход. 969. Выход. 970. Выход. 971. Выход. 972. Выход. 973. Выход.