

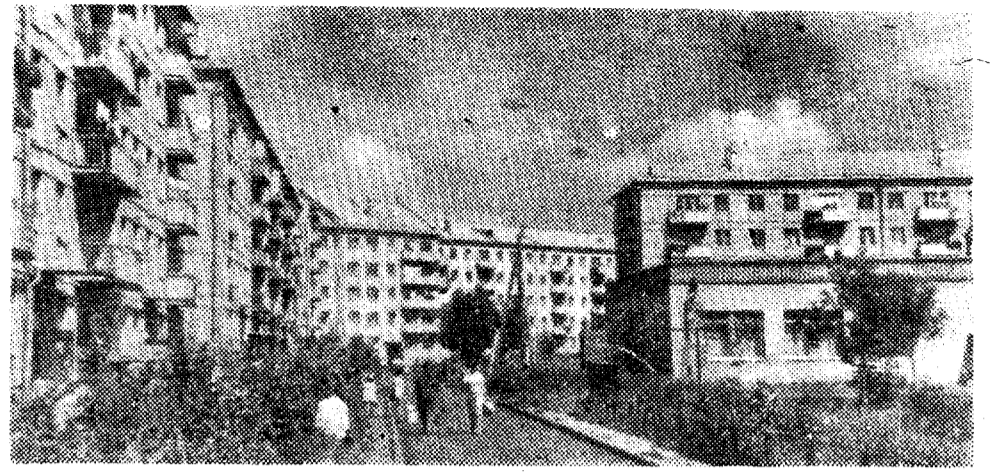
Слава ветеранам труда

(Продолжение. Начало в № 95—97) по управлению трамвая БАЛАБАНОВУ Клавдию Федоровну — водителя трамвая; ЗИМНИНУ Галину Сергеевну — водителя трамвая; ТИХОНЮК Наталью Филипповну — банщика-гардеробщика; ШАКИНУ Марию Федоровну — статистика; по водопроводно-канализационному хозяйству АРЗАМАСОВУ Александру Ильичу — машиниста насосной; КОРОВИНУ Нину Пантелеевну — машиниста насосной; ЯНАКОВУ Нину Павловну — оператора, по теплофикационному хозяйству АВАЛАКОВУ Клавдию Максимовну — слесаря, ЕРМАКОВУ Евдокию Михайловну — старшего каменщика, по электрохозяйству САХИБГАРЕЕВА Ахмата Хасановича — электромонтера, по ЯЗКО № 1 КОБЕЦ Ефросинью Кирилловну — гардеробщика, САВИНЫХ Анну Нестеровну — рабочего по благоустройству, по ЯЗКО № 2 ДЕРГУНОВУ Евдокию Михайловну — бухгалтера, ИЛЬИНСКУЮ Марию Борисовну — дворника, КАМАЛОВУ Азбуку Камаловну — делопроизводителя, МАТШКИНУ Нину Петровну — бухгалтера квартплаты, по управлению благоустройством ДЕГЕНЮКА Василия Логановича — грузчика, РОМАНОВУ Лидию Григорьевну — рабочую, по КЗУ КОНЫЧКО Таисию Михайловну — гардеробщика, КУЗЬМИНЫХ Клавдию Петровну — уборщицу, ПУГУМАНОВУ Файрузу — уборщицу, ПИЧУГИНА Александра Ивановича — грузчика, по руднику БЫКОВА Василия Афанасьевича — машиниста экскаватора, ГИЗАТУЛЛИНУ Фаузину Шарифзяновну — монтера пуш,

УЛЬЯНОВА Александра Ивановича — горного мастера, ЛАБУНСКОГО Василия Федоровича — машиниста путепередвижателя, НИГМАТУЛЛИНА Тимиргали Фархутдиновича — машиниста экскаватора, СМОЛЕНЦЕВУ Прасковью Исаефовну — подсобного рабочего, по рудообогатительной фабрике АЛИКИНА Николая Осиповича — электросварщика, ГОРБУНОВА Ефима Кондратьевича — слесаря, ДАНИЛЕНКО Ивана Прокофьевича — дробильщика, КОРНЕЦКО Ивана Григорьевича — автогенщика, КОРОЛЕВУ Веру Яковлевну — сепараторщика, МУРАШЕВА Леонида Александровича — машиниста экскаватора, СОСНИНА Николая Петровича — машиниста насосных установок, ТОЛУЕВУ Анастасию Андреевну — машиниста конвейера, ТРОХИТИЯ Петра Леонидовича — слесаря, ХАТУНЦЕВУ Антонию Филипповну — сепараторщика, по аглоцеру № 1 ЗЮЗИНУ Антонию Ивановичу — машиниста конвейера, КАРАНФИЛА Захара Николаевича — грохотовщика, МАЛИКОВУ Раису Павловну — машиниста крана, МОДЧАЛИНУ Евдокию Васильевну — секретаря, ПОМАЗНЮЮ Валентину Гавриловну — машиниста экскаватора, РЫБКИНУ Анну Ивановну — машиниста экскаватора, САФОНОВУ Нину Федоровну — машиниста конвейера, СЕМЕНОВЫХ Любовь Терентьевну — машиниста конвейера, ФАДЕЕВА Виктора Федоровича — бригадира электромонтеров, ФЕДОРОВУ Валентину Федоровну — машиниста экскаватора, ФЕДЯКИНА Ивана Ивановича — слесаря, ЧИГРИНУ Нину Петровну — машиниста конвейера, ШИШКИНА Ивана Григорьевича — старшего мастера, ЯФИЗОВА Муния Садыковича — дозировщика, (Продолжение следует)

ПРЕМЬЕРА

С 24 августа на экранах города будет демонстрироваться новый приключенческий фильм «Эмиссар заграничного центра» (в двух сериях). Действие фильма происходит в годы гражданской войны. Сотрудник ЧК Марин под видом белого офицера проникает в ставку Врангеля и добывает секретные данные... Автор сценария Р. Гребенской, режиссер-постановщик В. Брескану. В ролях: Василий Брескану, Елена Ивочкина, Владимир Паулус и др.



Уголок города.

Фото Н. Нестеренко.

АШИ леса богаты грибами. Лучший из них — гриб-боровик. Его называют чаще белым, потому что он единственный из грибов, который остается белым после сушки, тогда как остальные грибы в сушке чернеют. Вслед за боровиками по качеству идут: подосиновик, подберезовик, груздь, масленок, рыжик, опенок. Грибы свежими можно сохранять не больше суток, так как в них могут образоваться

СОУС ГРИБНОЙ. Очищенные, промытые грибы отварить в подсоленной воде (500 г свежих грибов на 1 литр воды). 2 столовые ложки муки с таким же количеством масла прожарить до светлокоричневого цвета и развести горячим грибным бульоном. Мелко нарезанный лук поджарить с маслом, добавить нашинкованные сваренные грибы и поджарить, а затем переложить в соус и проварить

мляют жареными кабачками и помидорами. 700 г кабачков, 1 ст. ложка муки, 500 г свежих грибов, 300 г помидоров, 3 ст. ложки растительного масла, 1 стакан сметаны. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ. Очищенный картофель сварить, воду слить, а картофель оставить для отсушки, не давая ему остыть, размять его деревянным пести-

ВСЁ—ИЗ ГРИБОВ

вредные для здоровья вещества, поэтому грибы через 3—4 часа после сбора консервируют, сушат, солят, маринуют. Сушить можно все грибы, кроме пластинчатых, в засолке хороши грузди и рыжики, в мариновке отличаются отменным вкусом молодые белые грибы, шампиньоны, опята. Из грибов можно приготовить много разнообразных блюд. Для жаренья лучше использовать боровики, маслята, шампиньоны,лисички, подосиновики, подберезовики. Грибы вкусны как самостоятельное блюдо, а также в сочетании с овощами, из грибов можно приготовить начинки для фарширования, разнообразные соусы к блюдам из картофеля.

на слабом кипении 15—20 минут. 500 г грибов, 2 ст. ложки муки, головку лука, 2 ст. ложки масла.

ком. В полученное пюре добавить яйцо, масло, тщательно размешать и разделать в виде небольших лепешек. Обработанные опариленные грибы нарезать ломтиками, обжарить и использовать в качестве начинки, уложить на картофельные лепешки, придать форму полумесяца, обмакнуть в яйцо и запанировать в сухарях, а затем обжарить. На 1 кг картофеля — 500 г свежих грибов, 2 головки лука, 2 яйца, 0,5 стакана сухарей, 4 ст. ложки масла.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ. У помидоров срезать верхушку и сделать чайной ложкой углубление. Соленые или маринованные грибы, очищенный лук репчатый мелко нашинковать, соединить со сметаной, а затем заполнить подготовленные помидоры. Выложить готовые помидоры в блюдо и украсить зеленью. 1000 г помидоров, грибы соленые или маринованные 500 г, лук репчатый 3 головки, сметана, зелень.

КАБАЧКИ ЖАРЕНЫЕ С ПОМИДОРАМИ И ГРИБАМИ. Кабачки очистить от кожицы и семян, нарезать на кружочки, обжарить, обработанные грибы обжарить отдельно со сметаной, кружочки помидоров обжарить. На кружочки жареных кабачков кладут грибы в соусе, а на них кусочки жареных помидоров, оформ-

КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ. Обработанные свежие грибы нарезать на ломтики и обжарить с луком, картофель обжарить отдельно. Затем соединить картофель с грибами, посолить, добавить лавровый лист, зелень петрушки, сметану и довести до готовности на слабом огне. На 750 г картофеля 500 г свежих грибов, 2 головки лука, 0,5 стакана сметаны, 3 ст. ложки масла.

ГРИБЫ ЖАРЕНЫЕ С ЛУКОМ. Очищенные грибы промыть тщательно под проточной водой, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обжарить на масле и соединить с поджаренным луком. На 500 г свежих грибов — 2 головки лука, 3 ст. ложки масла.

КАБАЧКИ ЖАРЕНЫЕ С ПОМИДОРАМИ И ГРИБАМИ. Кабачки очистить от кожицы и семян, нарезать на кружочки, обжарить, обработанные грибы обжарить отдельно со сметаной, кружочки помидоров обжарить. На кружочки жареных кабачков кладут грибы в соусе, а на них кусочки жареных помидоров, оформ-

МСТ. 19.30. Новости. 19.45. Культура быта. ЧСТ. 20.20. Вечерняя сказка малышам. 20.30. Концерт для передовиков заготовки нормов.



ЧЕТВЕРГ, 20 августа Шестой канал 8.00. Время. 8.40. Утренняя гимнастика. 9.05. «Место встречи изменить нельзя». Телевизионный многосерийный художественный фильм. 3-я серия. 10.10. Симфоническая привада Э. Грига. 11.05. «Солншшо». Телевизионный документальный фильм. 11.20. Умелые руки. 11.50 и 14.00. Новости. 14.20. «Николай Кузнецов. Страницы подвига». Телевизионный документальный фильм в м. 15.15. Фильм—детям. «Внимание, черепаха». Художественный фильм. 16.35. Шахматная школа. 17.00. Любимые стихи. 17.30. Концерт. 18.00. «Незнайка — музыкант». Мультфильм. 18.15. Сегодня в мире. 18.30. Алкоголизм. Беседы врача. 19.00. Поэт на-

редная артистка СССР М. Биешу. 19.15. «Место встречи изменить нельзя». Телевизионный многосерийный художественный фильм. 4-я серия. 20.30. Время. 21.05. Документальный экран. 22.05. Сегодня в мире. 22.20. Премьера телевизионного фильма «Незнайка». По мотивам одноименной драмы А. Елока. Двенадцатый канал 10.00. Время. 10.45. Программа документальных фильмов. 11.30. Встреча юнкоров телестудии «Орленок» с членом-корреспондентом АМН СССР В. А. Таболиным. 12.30. Драматургия В. Розова. 13.15. Концерт молодежного хора Ганновера (ФРГ). 13.50. Фильм—детям. «Путешествие достойных». 1-я серия. 14.55. Искусство Древнего Востока. 15.25. Играет квартет им. Д. Д. Шостаковича. 15.55. Отзовитесь, горничная! 16.25. Рассказы о художниках. Б. Кустодиев. 17.00. «Пропал мальчик». Телевизионный художественный фильм.

ЧСТ. 19.00. Челябинские новости. 19.15. Фильм—детям. «Огневушка-поскакушка». Короткометражный художественный фильм. 19.45. «О людях хороших». Музыкальная передача по письмам телезрителей. 20.20. Вечерняя сказка малышам. 20.30. Университет экономических знаний. Цикл. «Экономная экономика». 21.00. Киноафиша. 21.30. Все силы и резервы — на заготовку нормов и уборку урожая. 22.00. Челябинские новости. ЦТ. 22.15. «В древней Калуге, в юной Калуге». Документальный фильм. 22.35. Концерт. 23.00. Время. ПЯТИЦА, 21 августа Шестой канал 8.00. Время. 8.40. Утренняя гимнастика. 9.05. «Место встречи изменить нельзя». Телевизионный многосерийный художественный фильм. 4-я серия. 10.20. «Все наоборот». Мультфильм. 10.30. Дела с нами, делай, как мы, делай лучше нас. 11.30. Концерт. 12.15 и 14.00. Новости. 14.20. Программа докумен-

тальных фильмов телевизионных студий страны. 15.10. Выставка Буратино. 15.40. Пoesия Сергея Орлова. 16.15. Подосиновье встречи. 16.45. К 60-летию образования Коммунистической партии Советского Союза. «Новые земли северной» Программа Сыктывкарской студии телевидения. 17.15. Концерт. 17.45. Страницы летней трудовой. 18.15. Сегодня в мире. 18.30. «Горел лотом». Киноэпюд. 18.40. «О военном равновесии в Европе». Выступление генерал-майора инженера В. П. Стародубова. 19.05. «Место встречи изменить нельзя». Телевизионный многосерийный художественный фильм. 5-я серия. 20.30. Время. 21.05. Н. Лесков — «Тупейный художник». Читает заслуженная артистка РСФСР Н. Гундарева. 21.45. Сегодня в мире. 22.00. Оркестр новой музыки Юлейс-радио (Финляндия) в Концертной студии Останкино. Двенадцатый канал 10.00. Время. 10.45. Программа мультфильмов: «Не-

знайка — художник», «Незнайка за рулем». 11.25. Звездочет. 12.10. Концерт. 13.05. Программа документальных фильмов. 13.35. Играт заслуженный артист РСФСР А. Корсаков. 13.50. Фильм—детям. «Путешествие достойных». 2-я серия. 14.55. Искусство Древней Греции. 15.25. «Дорога в облаках». Телевизионный документальный фильм о русском летчике К. К. Арцеулове. 16.20. М. Шолохов. «Избранные страницы». Фильм-концерт. МСТ. 19.30. Новости. 19.45. Культура быта. ЧСТ. 20.20. Вечерняя сказка малышам. 20.30. Концерт для передовиков заготовки нормов. ЦТ. 21.00. Чемпионат СССР по футболу. «Динамо» (Н) — «Шахтер» (Донецк). В перерыве — Челябинские новости. 23.00. Время. 23.35. «Однородный». Телевизионный художественный фильм. 1-я и 2-я серии.

Приглашаем посетить

22 АВГУСТА Стадион «Малютка». 20.30. Танцевальный вечер отдыха для молодежи. Танцевальный зал Дворца культуры имени С. Орджоникидзе. 20.00. Танцевальный вечер отдыха «Для тех, кому за 30».

23 АВГУСТА Стадион «Малютка». 20.30. Дворец культуры имени С. Орджоникидзе. 20.00. Танцевальные вечера отдыха для молодежи.

24 АВГУСТА Домоуправление № 27. 18.00. Домоуправление № 19. 19.00. К 50-летию ММК. «Магнитогорск вчера, сегодня, завтра» — встреча с директором музея ММК.

26 АВГУСТА Стадион «Малютка». 20.30. Танцевальный вечер отдыха для молодежи.

27 АВГУСТА Домоуправление № 1. 18.00. Кинолекция, посвященная Дню советского кино.

28 АВГУСТА Дворец культуры имени С. Орджоникидзе. 20.00. Стадион «Малютка». 20.30. Танцевальные вечера для молодежи.

Культкомиссия профкома комбината.

За редактора Л. К. АРХИПОВ.

Коллектив трудящихся рудообогатительных фабрик горно-обогатительного производства глубоко скорбит по поводу смерти КАРТАШОВА Александра Васильевича и выражает соболезнование семье и близким покойного.

Коллектив управления главного энергетика и энергетических цехов комбината выражают глубокое соболезнование Ермолаеву В. Н. по поводу смерти его отца ЕРМОЛАЕВА Николая Михайловича.

Ищите, звоните, приходите! Наш адрес: ул. Кирова, 70, 3-й подъезд, 4-й этаж. Телефоны: редактор — 3-38-04; заместитель редактора — 3-50-70; ответственный секретарь — 3-47-04; промышленный отдел — 3-07-98, 3-40-35; партийный отдел — 3-31-33; отдел культуры и быта — 3-14-42; фотолаборатория — 3-47-04.