



Читатели.

Фото Н. Нестеренко.

## КОНФЕРЕНЦИЯ ДЛЯ ВСЕХ

Сегодня состоится последнее занятие научно-практической конференции «Ленин, научно-технический прогресс и пятилетка качества». На этот раз конференция проводится для рабочих управления главного энергетика комбината. Уже участвовали в работе конференции представители прокатных и сталеплавильных цехов, труженики горно-обогатительного и коксохимического производств,

управления железнодорожного транспорта комбината. Конференции проводят ведущие специалисты комбината. В работе конференции приняли участие уже свыше 500 человек. Хочется отметить зав. передвижного фонда библиотеки профкома комбината И. А. Евстифееву, методиста Н. В. Ермакову и многих других, которые готовили эту конференцию.

А. ВИНУКОВ.

## „ЕСТЬ ЛИ УЧЕВНИКИ ЖИЗНИ?“

так назывался читательский диспут, посвященный Всесоюзной читательской конференции «Наш современник», который прошел несколько дней назад в библиотеке профкома комбината, расположенной в левобережном Дворце культуры металлургов. Диспут превратился в интересный разговор о роли книги в жизни человека. В нем столкнулись мнения пожилых и молодых читателей нашего города. Интересными были высказывания учащихся ГПТУ № 13 и бывшего металлурга Н. А. Рябова, работника управления главного механика А. Н.

Германовой и инженера ЦЗЛ Д. Ф. Иванов и других. А всего в диспуте участвовало 80 человек. Подобные диспуты стали традицией в нашей библиотеке. Они очень нужны и для работников библиотеки, и для читателей. Сейчас коллектив библиотеки готовит новый диспут «Готов ли ты принять гордое имя рабочий?». Он состоится в феврале.

Г. АБСУЛОВА,  
библиотекарь центральной библиотеки профкома комбината левобережного Дворца культуры металлургов.

## К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

### РУССКИЙ САЛАТ

500 г. очищенного картофеля, 250 г. вареной, можно жареной свинины или говядины, 2 яйца, 1 яблоко, 2 соленых огурца, 1 небольшая вымоченная и очищенная от внутренностей сельдь, 250 г. вареной нарезанной кубиками свеклы.

Соус для салата: 200 г. сметаны, 1 ст. ложка тертого хрена, 2 ст. ложки уксуса, 1 чайная ложка горчицы и 1/2 стакана мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

дольками помидоров, ломтиками яйца и огурца.

### КУРНИК

1 курица, 4 стакана муки, 250 г. масла сливочного, 250 г. сметаны, 300 г. белых грибов, 5 яиц, 1 стакан риса, 1 ст. ложка зеленой петрушки. Для соуса: 2 ст. ложки масла сливочного, 1 ст. ложка муки, 2 стакана куриного бульона, 1/2 стакана сливок, 2 желтка, 200 г. шампиньонов.

Приготовить слоеное тесто. Сварить курицу до готовности, снять мясо с костей, заправить его белым соусом, посыпать зеленью петрушки. Сваренные вкрутую яйца порубить. Свежие грибы потушить на масле и заправить тем же соусом. Когда тесто будет готово, разделить четвертую часть его на покрытие курника. Из остального теста раскатать круг толщиной 5—2 см, положить его в толстую форму так, чтобы он покрывал края, и на него рядками уложить фарш: сначала рис отварной, смешанный с укропом и маслом, затем нарезанные кружками яйца, потом нарезанную курицу и грибы, в том же порядке положить еще ряд фарша. Накрыть раскатанным тестом, оставленным для покрытия, зашпатель края, смазать поверхность яйцом. Из оставшегося теста сделать наверху украшения, в середине сделать отверстие, чтобы из него выходил пар. Испечь курник в духовке до румяной корочки. К курнику подать соус.

Приготовление соуса: 1 ст. ложку масла растереть с мукой, разбавить бульоном, прибавить сливки, проварить смесь на пару до густоты сметаны, снять с огня и заправить желтками, растертыми с 1 ст. ложкой масла. После заправки соус нельзя кипятить, иначе желтки свернутся.

### КОТЛЕТЫ «НЕЖНОСТЬ»

Филе рыбы 85 г., мука

10 г., масло растительное 25 г., яйцо 1/4, хлеб пшеничный 25 г.

Фарш: яйцо, масло сливочное. Филе рыбы слегка отбивают, солят, перчат, на середину кладут сливочное масло, мелко нарубленное яйцо и соединяют края филе. Котлеты панируют в муке, смачивают в яйцах, затем панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира.

### ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ

10 одинаковых картофелин, 150 г. масла сливочного, 3 желтка, 100 г. сыра тертого, 1 стакан сметаны. Картофель хорошо вымыть холодной водой, очистить, натереть солью, положить на сковороду и испечь в духовке до готовности. У готового горячего картофеля срезать верхушки, вынуть весь мякиш, протереть через дуршлаг, сме-

шатель с маслом, сыром, желтками и сметаной. Посолить, поперчить по вкусу и всей этой массой нафаршировать пустые клубни картофеля, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу.

**ХОЛОДНЫЙ МЕДОК**  
2 яйца, 100 г. меда, 1/2 л. крепкого горячего чая, 1 стакан сахара, 2 лимона. 2 желтка растереть с медом, развести крепким горячим чаем и, взбивая на огне, добавить сок из 2 лимонов. Остудить, разлить в высокие фужеры и держать в морозильнике. Перед подачей, в каждый фужер сверху положить белки, взбитые с 1 стаканом сахара, соком и цедрой 1 лимона. Белки для этого надо вылить в высокую кружку, всыпать одновременно цедру, сахар и влить лимонный сок. Взбивать до тех пор, пока масса не делается пышной и плотной и весь сахар не разойдется.

Рецепты к публикации подготовила Т. БУБЛИК, ст. технолог комбината питания ММК.

## В гости к песне

Вы, наверное, любите песню. А сколько песен вы знаете? Десять? Тридцать? А хотите вы знать их столько, чтобы можно было петь, например, всю ночь у костра? Хотите вы стать своим человеком везде, где торжествуют капоны штурмовков, круглятся благородные горбы рюкзаков, звучат голоса и гитары? Хотите? Тогда вам надо посетить клуб туристской песни, который разместился в том же здании, что и шахматный клуб.

Собираются члены клуба по средам в семь часов вечера. Слушают записи концертов популярных бардов, разучивают песни... Борис Яковлевич Браславский (президент клуба) на вопрос: много ли песен в клуб-

ной фонотеке, с недоумением отвечает, что только на бумагу их переписано около двух тысяч, а сколько же в магнитофонных записях...

Кстати, если вы полагаете, что туристская песня — это непременно про ледорубы и скальные лестницы, то вы ошибаетесь. Туристская песня это, пожалуй, любая хорошая песня-баллада, созданная не столько для того, чтобы ее слушали, сколько для того, чтобы, прослушав, запели.

По мере возможности правление клуба организует вечера туристской песни, где выступают уже сами барды и исполнители. Пока состоялось лишь два таких вечера, но если учесть, что

сом... Если суммировать все тонны кокса, которые отмечены в милиейских протоколах, то, право, получится довольно внушительная цифра. Не раз на страницах нашей газеты поднимался вопрос о хищениях кокса. Не раз руководители КХП опять же на страницах газеты заверяли читателей, что эти слу-

## СОХРАННОСТЬ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОЙ СОБСТВЕННОСТИ — ДЕЛО ОБЩЕЕ

### ИСКУШЕНИЕ

ранников ВОХР пересеклись. Стрелки забыли тревогу. Водители бросились по машинам, и быстроходные МАЗы исчезли.

Но вот чем оценить неразворотливость общественных организаций коксохимического производства в деле создания добровольных дружин по охране собственности на КХП? Такие дружины здесь более нужны, чем в любом другом цехе, потому как в документах ОБХСС зачастую красуются фамилии шоферов, задержанных с ворованным кок-

чай разобраны, виновные наказаны и т. д. Но слова остаются словами. И, что интересно, коллектив КХП трудовой, добросовестный, честный. И подобные, вроде Прохоренко, встречаются редко. Но ведь встречаются. Так почему же честный коллектив не поставит заслон из добровольных дружин на пути расхитителей? Уверен, это бы сразу решило проблему о хищениях кокса.

Б. ШУЛЬГА,  
инспектор ОБХСС  
Левобережного РОВД.



ВТОРНИК, 28 декабря  
Шестой канал

15.00 — (Цв.). «Саратовские миллионы». Документальный фильм 15.15 — (Цв.). «Шахматная школа». Ведет передачу Ю. Котнов. 15.45 — (Цв.). «Семейный разговор». 16.15 — Фильм — детям. «Два друга». Художественный фильм. 17.30 — (Цв.). «Умелые руки». 18.00 — Новости. 18.15 — (Цв.). «Стихи — детям». 18.30 — (Цв.). Концерт «Народные мелодии». 18.50 — «Полевая почта «Подвиг». Ведет передачу Герой Советского Союза писатель В. В. Карпов. 19.20 — (Цв.). «Автомобиль, скрипка и собака Клякса». Художественный фильм. 21.00 — «Время». Информационная программа. 21.30 — (Цв.). «Кинопанорама». Ведет передачу кинокритик Г. А. Капранов. 23.00 — Новости.

Двенадцатый канал

ЧСТ. 19.20 — «Твои руки и душа». Передача о коряковском самодельном художнике В. Голубкове и каслинской кружевнице А. Голубковой. 19.45 — «Большая маленькая роль». Телевизионный фильм о Ленинградском театре комедии. 20.10 — Вечерняя сказка малышам. 20.20 — «Скрипка лаутара». Концерт. 21.00 — «Подорожник в трудной ситуации». Часть 2-я. «За порогом дома». МСТ. 21.30 — Новости. 21.40 — «Воскресенье». Художественный фильм. 1-я серия.

СРЕДА, 29 декабря  
Шестой канал

15.00 — (Цв.). «Приглашаются на работу». Телевизионный документальный фильм. 15.25 — (Цв.). «Отзовитесь, горнисты!» 16.10 — (Цв.). Фильм — детям. «Тайна двух океанов». Художественный фильм. 1-я серия. 17.30 — (Цв.). «Наука Техника. Прогресс». 18.00 — Новости. 18.15 — (Цв.). «Мы танцуем и поем». 18.30 — (Цв.). «Проложить год 1976-й». 19.00 — (Цв.). Тираж «Спортлото». 19.15 — (Цв.). Премьера телевизионного художественного фильма «На руинах любви» (США). 21.00 — «Время». Информационная программа. 21.30 — (Цв.). «В добрый путь». Встреча с молодыми рабочими автомобильного завода имени А. И. Лихачева. 22.50 — Новости.

Двенадцатый канал

18.15 — Новости. 18.30 — «Снеговик — почтовик». «Тимошкина елка». Мультфильмы для детей. 19.00 — (Цв.). Концерт. 19.55 — Вечерняя сказка малышам. 20.05 — «Новогодний подарок». Художественный телевизионный фильм. 20.30 — «Зима на море». Видеовой фильм. 20.50 — Кинохроника. 21.00 — Передача «Человек и закон». МСТ 21.30 — Новости. 21.40 — «Воскресенье». Художественный фильм. 2-я серия.

Редактор  
Ю. С. ЧЕРЕДНИЧЕНКО

Коллектив КХП скорбит по поводу смерти ПЕВЦОВОЙ Марии Васильевны и выражает глубокое соболезнование семье и родственникам покойной.

Коллектив листопрокатного цеха № 3 глубоко скорбит по поводу безвременной смерти бывшего бригадира слесарей ОСИПОВА Василия Александровича и выражает искреннее соболезнование родным и близким покойного.

Пишите, звоните, приходите!

НАШ АДРЕС:

ул. Кирова, 70, 1-й подъезд, 2-й этаж.  
Телефоны: редактор — 3-38-04; заместитель редактора — 3-50-70; ответственный секретарь — 3-47-04; общие — 3-07-98, 3-14-42, 3-40-35, 3-31-33; фотолаборатория — 3-14-42.