Мир, труд, Пасха

Светлый праздник Первомай!
Кого хочешь – выбирай!

Хочешь – как сыны Чикаго,
Доставай свой алый флаг,
Громоздись на баррикаду
И кричи, что всюду враг.

Стройся в шумные колонны,
На трибуну шли салют,
К солидарности будь склонным,
Если до краев нальют.

С пролетарием всестранным –
Не кичись – соединись.
С ним, с наполненным стаканом,
Хорошо болтать за жизнь.

Светлый праздник Первомай!
Кого хочешь – выбирай!

Хочешь, шум толпы отринув,
В тот же самый алый цвет –
Но не боевой, а мирный –
Яйца крась и в путь чуть свет.

Мимо бойких транспарантов,
Курс – на звон колоколов.
Там в тени, душе отрадной,
Сколупнув яйца покров,

Причастишься к вечной тайне
Воскресения надежд,
И на миг, быть может, станет
Дух твой чист, и горд, и свеж.

Светлый праздник Первомай!
Кого хочешь – выбирай!

Да смотри, не перепутай –
К храму с флагами не лезь,
Калачом пасхальным дутым
Пролетарьев не бесчесть.

А не то твои скорлупки
Гнев народный в пыль сотрет,
Или флаг на древке хрупком
Божья милость обойдет.

Так что, празднуй, но не скопом,
Не стремись везде успеть,
Или уж с вождем, иль с богом, –
Иль молиться, или петь.

Геннадий АМИНОВ.

Какая в Кремле будет Пасха

На праздник можно разговеться по-президентски

РЕЦЕПТ НАСТОЯЩЕГО кремлевского кулича и кремлевской творожной пасхи попал в руки журналистов.

Именно такой кулич и такую пасху будут есть на праздники первые лица государства и сам Президент РФ Владимир Путин. Разговеться не хуже них теперь сможете и вы.

Чтобы приготовить килограммовый кулич, вам потребуется:

пшеничная мука высшего сорта	**512 г**
сливочное масло	**160 г**
прессованные дрожжи	**30 г**
ванилин	**0,6 г**
изюм	**100 г**
сахарный песок	**150 г**
соль	**5 г**
яйца или меланж	**3 штуки или 100 г**
ядра арахиса	**10 г**
рафинадная пудра (термостойкая)	**12 г**
вода	**230 г**
масло растительное	**10 г**

Для начала придется сделать дрожжевое опарное тесто: в тестомесильную машину (если ее нет, то в обычную кастрюлю) вливают подогретую до 35 градусов воду (60–70 процентов от общего количества жидкости), добавляют дрожжи, муку и перемешивают до получения однородной массы. После чего поверхность опары посыпают мукой и ставят в теплое место на 2,5–3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2,5–3 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную воду с растворенными в ней солью, сахаром, ванилином, яйцами. Перемешивают, всыпают оставшуюся муку и делают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло, изюм (часть изюма можно заменить цукатами). Тесто оставляют еще на 2–2,5 часа для брожения. За это время его обминают 1–2 раза. Затем тесто укладывают в форму, смазанную растительным маслом, и оставляют на 40–50 минут. Перед самой выпечкой поверхность смазывают яйцами, сахарной пудрой и дробленными орехами. Выпекают при температуре 210–220°С в течение 30 минут.

Чтобы приготовить 1 кг творожной пасхи, возьмите:

творог	**650 г**
масло сливочное	**170 г**

Фото Евгения РУХМАЛЕВА.

сахарный песок или сахарная пудра	**130 г**
изюм без косточек	**3 г**
цукаты	**10 г**
миндаль или миндальные хлопья	**10 г**
ванилин	**0,1 г**
курага	**35 г**

Творог пропускают через мясорубку или протирочную машину. Сливочное масло мягкой консистенции кладут в посуду, добавляют сахарный песок или сахарную пудру и тщательно перемешивают вручную веселкой или машиной до тех пор, пока не получится пышная, как крем, однородная масса. Затем добавляют небольшими порциями протертый творог, каждый раз хорошо перемешивая, так, чтобы масса была однородной. После этого в нее кладут изюм, ванилин (предварительно растворенный в горячей воде), ошпаренную курагу, цукаты, миндаль. Оставляют на несколько часов под прессом, затем вынимают. Украшают миндальными хлопьями и цукатами.

Почему не совпадают Пасхи

Поскольку Воскресение Христово произошло в дни, когда иудеи праздновали свою Пасху, в православии дата этого праздника привязана к весьма сложному солнечно-лунному еврейскому календарю. Ее отмечают в первое воскресенье после первого полнолуния, случившегося после 21 марта по юлианскому календарю (старому стилю) – дня весеннего равноденствия. Таким образом, православная Пасха может праздноваться в любой день от 4 апреля до 8 мая включительно по новому стилю. Римско-католическая церковь и большинство протестантских конфессий рассчитывают праздник, ориентируясь на дату весеннего равноденствия 21 марта по григорианскому календарю (новому стилю). Поэтому Пасха у них бывает в промежуток времени от 22 марта до 25 апреля по новому стилю.

О выходных днях

Правительство РФ перенесло своим постановлением выходной день **с субботы 14 мая на вторник 10 мая.**

В соответствии с решением Правительства РФ **выходными днями будут** суббота, 7 мая, воскресенье, 8 мая, понедельник, 9 Мая – День Победы, а также вторник, 10 мая.

Затем последуют четыре рабочих дня – 11, 12, 13 и 14 мая.

НАГРАДА

За вклад в Победу

Вчера к наградам доктора технических наук профессора МГТУ, заслуженного деятеля науки и техники РСФСР Абдрашита Бигеева – орденам Отечественной войны I и II степеней, Красной Звезды, Трудового Красного Знамени, медалям «За трудовую доблесть», «За доблестный труд в Великой Отечественной войне», «За победу над Германией в Великой Отечественной войне 1941–1945 гг.» – добавилась еще одна – юбилейная медаль в честь Великой Победы.

Вручил ее глава администрации города Евгений Карпов. Вручая ее, он поблагодарил ветерана за его вклад в победу в Великой Отечественной войне и пожелал здоровья и дальнейших творческих успехов.

Пожелание творческих успехов – не случайно. Несмотря на свой преклонный возраст, а ветеран родился в 1917 году, Абдрашит Мусеевич по-прежнему преподает в родном вузе. Альма-матер он закончил с отличием в самом начале войны по специальности «металлургия черных металлов». Работал мастером второго мартеновского цеха. В сентябре 1942-го добровольцем ушел на фронт. Воевал в саперном батальоне воздушно-десантной дивизии на Северо-Западном, Центральном, 1-м Украинском фронтах. После окончания войны служил комендантом оборонительных рубежей в Московском и Львовском округах.

– Его становление как ученого было стремительным, – рассказывает ректор МГТУ Борис Никифоров, – уже в 1954 году Бигеев защищает кандидатскую, а в 1963-м – докторскую диссертации. Более пятнадцати лет работает деканом металлургического факультета и проректором института. Под руководством Абдрашита Мусеевича подготовлены 54 кандидата технических наук, более тысячи инженеров-металлургов…

Геннадий ГИРИН.
Фото Евгения РУХМАЛЕВА.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

В квартире, как в Сахаре

25 апреля состоялся очередной диалог главного редактора «ММ» с читателями.

Большинство звонивших возмущались: когда отключат отопление? «В квартире зной, как в пустыне Сахаре», – жаловалась домохозяйка Нина Васильевна Сидоренко.

Несколько читателей поблагодарили редакцию за оперативное и подробное освещение состоявшегося 22 апреля годового общего собрания акционеров ОАО «ММК».

– По сути, произошло историческое событие в жизни комбината и города, – считает ветеран труда Александр Иванович Иволгин. – Прошло перераспределение власти на ММК, изменились функции управленцев, иной стала организационная структура ОАО «ММК». Хотелось, чтобы «Магнитогорский металл» информировал нас о кадровых назначениях, рассказывал о назначенцах, их планах. Такую же информацию мы хотели бы постоянно получать по городской администрации.

Уважаемый Александр Иванович, ваше пожелание редакция «ММ» начала выполнять уже на этой неделе.

Лучшими материалами, опубликованными в № 42, 43, 44, читатели назвали:

«Словом по делу» – **Константин Смирнов.**

«Мода на ревизию истории» – **Константин Крыш.**

«ВДВ воюют на земле» – **Владимир Баканов.**

«Загадка столетия» – **Ольга Юдина.**

«Ох уж эти колдобины…» – **Юрий Балабанов.**

«С бутылкой на улице», «Итоговый доклад под аплодисменты» – **Владислав Рыбаченко.**

«Жизненные принципы Геннадия Сеничева» – **Станислав Рухмалев, Евгений Рухмалев (фото).**

«Верхнеуральский централ», «Сезон «потеряшек» – **Ирина Коротких.**

«Ах, какой мужчина!» – **Рита Давлетшина.**

«Загадка столетия» – **Ольга Юдина.**

«Дело семьи Газизовых» – **Ольга Корда.**

Тематическая полоса «Селяне» – **Виктор Струков.**

Победителем конкурса «Самый интересный вопрос» признан пенсионер **А. Иволгин.** Мы ждем его в редакции во вторник, 3 мая.