

ПРОПАГАНДИСТЫ МУЗЫКИ

24 августа в помещении Дома музыки проходила первая в городе конференция членов магнитогорского хорового общества.

На конференции был утвержден состав президиума хорового общества, который приступит к работе в ближайшие дни.

Делегаты с интересом слушали выступление ответственного секретаря городского хорового общества З. Е. Бородиной. Она рассказала о том, что планируется большая работа хорового общества, значительно увеличится число лекций-концертов, которые даются в цехах комбината силами членов хорового общества.

Рабочим в популярных беседах и прослушиваниях классической музыки будут прививаться музыкальные знания и умение понимать музыку. Под воздействием этих лекций-концертов значительно разовьется музыкальный вкус широких слоев трудящихся.

К 50-летию Советской власти будет прочитан курс лекций-концертов, посвященных юбилейному году Октябрьской революции.

Для детей металлургов скоро откроется музыкальная школа.

Кроме городского у нас создано еще и хоровое общество на комбинате. Это будет первый хоровой союз, образованный на отдельном предприятии.

Что же он даст? Во-первых, как мы уже говорили, его цель пропагандировать музыку среди широких масс трудящихся.

Хоровое общество не ставит своей задачей привлечение массового числа любителей музыки к занятиям в различных музыкальных кружках или певчих хорах. Оно будет, как бы своеобразным учителем, преподающим своим ученикам понимание музыкальных произведений, как классических, так и легкого жанра. А, во-вторых, работники хорового общества намерены активизировать художественную самодеятельность в цехах, участники которой должны явиться первыми помощниками пропагандистов хорового общества.

Ф. ГЛЕЙСЕР, методист хорового общества.

БЫЛО БЫ очень забавно, если бы такой снег однажды выпал. Но это чудо может возникнуть лишь в сказке.

А в действительности сладкий снег изготавливают на заводе, только у него другое название — мороженое.

Замороженные сладкие кушанья упоминаются уже древними в числе изысканных яств восточных народов; замораживание их производилось с помощью льда или снега. В нынешнем своем виде мороженое появилось, кажется, впервые в Италии и около 1660 года стало очень распространяться во Франции, благодаря флорентийцу Прокопию Кутелли. Постепенно начали различать три рода мороженого: жидкость, подвергнутая охлаждению, но еще не сгустившаяся и служащая питьем, называется шербетом; полумороженным или гранито (итал.) называется менее густая масса, приготовленная из фруктовых соков, третий род — масса, подающаяся формовке.

Такова история, или, иначе говоря, биография этого вкусного освежающего десертного блюда.

В нашей стране в числе других наметок поставлена задача в будущем довести производство мороженого на душу населения до 4,5 килограмма в год.

Интересно, сколько же мороженого съедают в год магнитогорцы? Оказалось — 1300 тонн. Это значит, что в среднем на каждого из нас приходится в год четыре с лишним килограмма этого продукта. Вот, видите, — не так уж далеки мы от цели.

А работники цеха мороженого недовольны. Говорят — магнитогорцев нельзя причислить к любителям мороженого. Что ж, неудовлетворенность их закономерна: они стремятся к увеличению производства своей продукции.

Кстати говоря, такая возможность им в недалеком будущем представится. В 1969 году, по словам главного инженера Рафаэля Ахметовича Умерова, будут строиться здания холодильника и фабрики мороженого с учетом всех современных требований к

предприятиям такого типа.

Сейчас же цех мороженого — это небольшое двухэтажное здание, в котором после недавней реконструкции стало гораздо просторнее и уютнее.

Дилетанта, который бы вздумал приготовить мороженое, не изучив предварительно технологию этой операции обязательно постигнет неудача. Привожу способ приготовления мороженого, помещенный в одной из старинных книг.

...Масса вводится в оловянную или жестяную коробку, которая при помощи рукоятки приводится во вращение вокруг вертикальной оси, коробка



ЗДЕСЬ БУДЕТ НАБЕРЕЖНАЯ.

Фото П. Серова.

МАГНИТОГОРСКИЕ ПИОНЕРЫ В КРЫМУ

В конце прошлого месяца участники духового оркестра Магнитогорского Дворца пионеров вместе со своим руководителем выехали в международный пионерский лагерь «Орленок». Недавно в редакцию пришло письмо от ребят. Они пишут, что в международной здравнице на черноморском побережье ежедневно демонстрировали свое искусство юные танцоры, певцы, чтецы и актеры — здесь проходил всесоюзный смотр детского творчества.

На смотр съехались известные композиторы, писатели, художники, режиссеры и артисты кино.

Магнитогорские пионеры встречались с автором популярных молодежных песен Александрой Пахмутовой, писателем Львом Кассидем.

Затем смесь ставят на плиту провариваться, наблюдая, чтобы она не вскипела. Проваривается мороженое до тех пор, пока оно не сделается настолько густым, что на поверхности появится слой массы, которая не стекает и плотно держится даже в том случае, если дунуть на ложку. Проваренное указанным образом мороженое переливается в фарфоровую миску и остуживается при постоянном мешании, затем процеживается в мороженицу, засыпанную льдом и солью и замораживается при постоянном промешивании от краев лопаточкой...

В. ПЕТРЕНКО

СЛАДКИЙ СНЕГ

эта в свою очередь, находится в большом сосуде, двойные стенки которого заполнены дурными проводниками тепла. Коробка окружается замораживающей смесью, толченым льдом и солью, так, что лишь плотно примыкающая крышка остается открытой.

Около четверти часа оставляют мороженицу в покое, затем несколько раз вращают рукояткой, открывают потом крышку и перемешивают содержимое деревянной или жестяной лопаточкой. Затем коробка снова закрывается и вращается до тех пор, пока масса не сгустится в достаточной мере.

А вот рецепт приготовления мороженого опять же по старому способу.

...Берется одна бутылка молока, 6 желтков (если бутылка сливок, то четыре желтка), 3/8 фунта мелкого сахара и 1 палочка ванили. Отбив в кастрюле желтки — высыпают сахар и размешивают, кладут ваниль и разводят всю эту массу молоком, приливая последнее постепенно и мешая желтки лопаточкой.

Как видите, вовсе не пустяк изобрести самому мороженое. В современных условиях — ну вот, как это делается, например, в Магнитогорском цехе мороженого — ту же операцию, несколько измененную также как и рецептура мороженого, производят механически. При этом сделано все возможное для изоляции от воздействия внешней среды продуктов во время их переработки в мороженое.

Научно обоснован и разработан метод изготовления мороженого.

Вот современный его рецепт: молоко или сливки, сахар, сливочное масло плюс связывающие эти компоненты добавки (стабилизаторы) мука или желатин.

В Магнитогорском цехе мороженого, как я это видел, молоко подается по специальному трубопроводу в резервуар, куда вносятся остальные добавки, и где эта смесь прогревается и пастеризуется при температуре +85 градусах. Затем смесь фильтруется и гомогенизируется, чтобы масса была однородной, постепенно охлаждается, проходит стадию созревания, когда, по выражению инженеров цеха, происходит набухание белка, затем — заключительная

операция: загустевшую, но еще не доведенную до полной готовности смесь буквально насыщают воздухом и одновременно охлаждают. Это делается во фризёрных машинах. Теперь смесь поддается формовке, что довольно ловко и быстро делают несколько работников цеха. Но это еще не все: формы, заполненные мороженым, опускаются в бассейн с охлаждающим раствором. Они плавают в нем, пока мороженое, заключенное в этих формах, не приобретает такую крепость, когда отдельные бруски мороженого уже упаковывать.

В тот день вырабатывалось на конвейере ленинградское мороженое.

И у финиша линии по производству мороженого работники цеха по-настоящему удивили меня: движения их рук неуловимы, бруски мороженого упаковываются в какие-то доли секунды.

Есть еще в цехе вафельное отделение. Описывать его не буду. Скажу только, что люди здесь овладели высоким умением управлять машинами и обеспечивают упаковщиков достаточным количеством вафельных стаканчиков и листовых вафель.

Оставалось ответить мороженое. Оно мне здесь показалось более вкусным. Но не думайте, что для дегустации мороженое было приготовлено, так сказать, специально. Оно из общего котла. Просто, как мне объяснили главный инженер Рафаэль Ахметович Умеров и исполняющая обязанности заведующей лабораторией Диана Савельевна Кулина, транспортировка и последующее хранение сказывается на качестве мороженого. Оно теряет в какой-то мере начальные вкусовые качества и вид.

Этого можно было бы избежать, но пока в Магнитогорске не будет построена фабрика сухого льда, придется мириться с таким положением.

Многое зависит и от торгующих организаций.

Но я не ошибусь, наверное, сказав, что все чаще покупатель, благодаря дружным стараниям коллектива цеха мороженого и торгующих организаций, получает высококачественную продукцию.



3:0

В НАШУ ПОЛЬЗУ

В пятницу на центральном стадионе «Металлург» состоялась очередная встреча на первенство СССР по футболу среди команд класса «Б» между футболистами Альметьевского «Буровика» и Магнитогорского «Металлурга».

Погода благоприятствовала спортсменам. Магнитогорские футболисты с первых же минут встречи предприняли активные наступательные операции в сторону ворот противника. И после одной из удачно разыгранных комбинаций нападающий «Металлурга» Владимир Улегин на первых минутах тайма открывает счет.

Несмотря на активные действия обеих команд, счет 1:0 не изменился до конца первой половины встречи.

Второй тайм не принес успеха футболистам Альметьевска. Инициативу прочно держали в своих руках магнитогорские спортсмены. После отличного сольного прохода Петр Пелихоца, красиво обойдя защитников, послал мяч под перекладину ворот гостей.

Любопытная деталь: гол, которым распечатали ворота, был забит в первые минуты первого тайма, так же был начат и второй тайм. Петру Пелихоца суждено было стать героем дня: третий гол матча — его заслуга. Таким образом, в этом матче он стал автором двух голов.

В итоге, выиграв эту встречу со счетом 3:0, наш «Металлург» возглавил турнирную таблицу.

Л. КУРГАНОВ.

Снова впереди магнитогорцы

Совсем недавно мы в газете рассказывали о том, что молодые магнитогорские боксеры показали на областных соревнованиях отличную бойцовскую школу: умение красиво и технично вести бой, выносливость.

Прошло некоторое время после этого события, и новая радостная весть долетела к нам с рингов, где отстаивали честь нашего города теперь уже опытные боксеры. Первенство Центрального совета ДСО «Труд» в городе Березники выиграли в своих весовых категориях магнитогорцы Гвоздев, Джиганчин, второе место занял тоже магнитогорец — Путов.

Зам. редактора Ю. А. ЛЕВИЦКИЙ.

ПИШИТЕ, ЗВОНИТЕ, ПРИХОДИТЕ

НАШ АДРЕС

Левый берег, ул. Кирова, 97, (гостиница, 2-й этаж). Телефоны 3-38-04, 3-47-04, 3-31-33, 3-07-98.